

## HERZLICH WILLKOMMEN

in unserem Gasthaus mit gepflegter, badischer Küche der Jahreszeiten.  
Freuen Sie sich auf ausgewählte traditionelle aber auch zeitgemäße Gerichte,  
für deren Zubereitung wir uns viel Zeit nehmen.

Genießen Sie bei warmen Temperaturen die Atmosphäre in unserem  
Sommergarten oder lassen Sie es sich in unserer gemütlichen Stube einfach gut  
gehen.

>Leidenschaftlich, kreativ, ideenreich & fest verwurzelt<  
Ihre Familie Hund & Mitarbeiter

## APERITIFVERGNÜGEN

<b>Mini-Pils</b>   Der Gruß von der Theke	0,10l	1,40 €
<b>Sekt Pur</b> Pinot blanc, trocken   Oberkircher Winzer eG		5,00 €
<b>Wintercocktail</b> Granatapfelkerne, Grenadine, Likör und Sekt		6,20 €
<b>Heimischer Kir Royal</b> Oberkircher Sekt   Johannisbeerlikör der Brennerei Fies		5,50 €
<b>Aperol Spritz</b> mit Sekt aufgegossen		5,80 €
<b>PriSecco -Alkoholfrei-</b> Manufaktur Jörg Geiger, Schlat		5,00 €
<b>Fritz-Spritz</b>   100% alkoholfrei, natürlich & vegan ♥ Honigmelonen-Limo   ♥ Rhabarbersaft-Schorle		4,00 €

## WEINLUST

<b>Riesling</b>   Kabinett   2017	0,10l	3,00 €
Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach	0,25l	6,50 €
	0,75l	21,00 €
<b>Weißer Burgunder</b>   Kabinett   trocken   2017	0,10l	3,60 €
Weingut Schloss Ortenberg	0,25l	8,00 €
	0,75l	24,00 €
<b>Pinot Noir</b>   QbA   trocken   2016	0,10l	3,20 €
Oberkircher Winzer eG	0,25l	7,00 €
	0,75l	21,00 €
<b>AUFRICHTIG ROT</b>   Cuvée   trocken   2016	0,10l	3,60 €
Cabernet Sauvignon   Pinot Noir	0,25l	8,00 €
Weingut Aufricht, Meersburg/Baden	0,75l	24,00 €

--Weitere offene Weine sowie sonstige Getränke entnehmen Sie unserer Wein- & Getränkekarte <sup>5</sup>--

## WIRTSCHAUSMENÜ

### **Getrübefelte Selleriecremesuppe**

mit Wachtel-Knusperröllchen

### **Knusprig gebratene Poulardenbrust**

Waldpilzrahm | Gemüse | Kräuter-Kartoffelkrapfen

### **Lieblingsdessert**

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

35,00 €

## VORSPEISEN

### **Gemischter Salat**

5,00 €

### **Salat-Schüsselchen**

Speck | Röstbrot | Blattsalate & Ruccola

7,50 €

### **Wintersalat <Pflugwirts>**

Ziegenfrischkäse | Rote & Gelbe Beete |  
Blattsalate | Haselnuss

13,00 €

### **Salat & Garnelen**

Avocado | confierte Tomaten | Parmesan

13,50 €

### **3-erlei von der Wachtel**

Gebratene Wachtelbrust | Wachtelei | Knusperröllchen |  
Zupfsalate

14,00 €

## SUPPENKÜCHE

**Rinderkraftbrühe** | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

5,50 €

**Steinpilzrahmsuppe** | Kräckerle

6,50 €

**Getrübefelte Selleriecremesuppe**

Wachtel-Knusperröllchen

7,00 €

**Krustentier-Schaumsuppe**

Zitronengras, Kokos, Ingwer | gebratene Riesengarnele

7,00 €

## FISCH & KRUSTENTIERE

<b>Feinschmeckersalat</b> gebratene Edelfische   Riesengarnele   knackige Blattsalate	19,50 €
<b>Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten</b> glasierte Erbsenschoten   feine Eiernudeln	23,50 €
<b>Gebratene Edelfische</b> junger Blattspinat   Steinpilzravioli	24,50 €
<b>Zander &amp; Riesengarnele</b> Parmesan-Risotto   Gemüseallerlei	24,00 € Kl. Port. 21,50 €

## NIT FISCH NIT FLEISCH

<b>Badische Käsespätzle</b> knusprige Röstzwiebel   Gemüse	14,50 €
<b>Steinpilzravioli</b> Junger Spinat   Walnüsse   Parmesan	16,50 €
<b>Rote Beete-Quarknocken</b> Haselnussbutter   Wilder Brokkoli   Kresse	17,00 €

## FLEISCH & GEFLÜGEL

<b>Badische Kalbsleber</b> Rotwein- & Essigsauer   Brägele	21,50 €
<b>Rehragout in Spätburgunder geschmort</b> Rahmwirsing   Spätzle   Preiselbeeren	22,00 €
<b>Knusprig Gebratene Poulardenbrust</b> Waldpilzrahm   Gemüse   Kräuter-Kartoffelkrapfen	22,50 €
<b>Pfeffersteak vom Rinderrücken</b> Cognacrahm mit grünem Pfeffer   Gemüse   Pommes frites	24,50 €
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> Bohngemüse   Kartoffelplätzchen	26,50 €
<b>Medaillon vom Rinderfilet</b> Schnippel-Gemüse   Pommes frites	27,00 €

## PFLUGWIRTS KLASSIKER

<b>Rinderrückensteak</b> Bratensauce   Röstzwiebeln   Pommes frites	23,00 €
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> aus der Kalbshüfte   Spätzle	19,50 € Kl. Port. 17,00 €
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Pommes frites	19,50 € Kl. Port. 17,00 €
<b>Cordon Bleu<sup>2 3 4</sup></b> aus der Kalbshüfte mit Schinken & Bergkäse   Pommes frites	20,50 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> Champignon-Rahmsauce   Spätzle	18,50 € Kl. Port. 16,50 €

## GRILLSCHMAUS

Unsere Grillgerichte servieren wir mit 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

<b>Pflugwirts Grillteller</b>	19,50 €
<b>Hasler Knoblauchsteak</b> vom Schweinerücken   lecker überbacken	17,00 €
<b>Holzfallersteak</b> vom Rinderrücken mit Speck <sup>2</sup> & Champignons	23,00 €
<b>Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln</b>	22,00 €
<b>Putensteak -HAWAII-</b> mit gegrillter Ananas	17,00 €

## NACH LUST & LAUNE

Gemüse	4,50 €
Pommes frites	4,00 €
Kroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	4,50 €

## KLEINE GÄSTE GANZ GROß

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites	7,50 €
<b>Spätzle mit Rahmsauce</b>	5,50 €

## VESPER ZEIT ab 17:30 Uhr

Unsere Vesper servieren wir mit frischem Bauernbrot.

<b>Wurstsalat pikant angemacht &amp; garniert<sup>2 3 5</sup></b>	8,50 €
<b>Straßburger Wurstsalat<sup>2 3 5</sup></b>	9,50 €
<b>Gemischter Wurst- &amp; Käsesalat<sup>2 3 5</sup></b>	10,50 €
<b>Berner Toast   Grillspeck   Schinken   Käse<sup>2 3 4</sup></b>	8,50 €
<b>Hawaii Toast   Ananas   Schinken   Käse<sup>2 3 4</sup></b>	8,50 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken</b> Pommes frites	14,50 €
<b>Gemischte Blatt- &amp; Rohkostsalate</b> mit gebratenen Putenbruststreifen	14,50 €

## Als B E I L A G E empfehlen wir:

<b>Brätele</b> frisch aus der Pfanne	4,50 €
--------------------------------------	--------

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = enthält Sulfid, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)