

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

Mini-Pils Der Gruß von der Theke	0,10l	1,50 €
Sekt Pur Pinot blanc, trocken Oberkircher Winzer eG		5,00 €
Frühlingscocktail Scheibel´s Weinberg-Pfirsich-Likör Sekt		6,20 €
Heimischer Kir Royal Oberkircher Sekt Johannisbeerlikör der Brennerei Fies		5,50 €
Aperol Spritz mit Oberkircher Sekt aufgegossen		5,80 €
PriSecco -Alkoholfrei- Manufaktur Jörg Geiger, Schlat		5,00 €
Fritz-Spritz 100% alkoholfrei, natürlich & vegan ♥ Honigmelonen-Limo ♥ Rhabarbersaft-Schorle		4,00 €

WEINLUST

Riesling Kabinett 2018 Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach	0,10l 0,25l 0,75l	3,00 € 7,20 € 21,00 €
Weißer Burgunder Kabinett trocken 2017 Weingut Schloss Ortenberg	0,10l 0,25l 0,75l	3,60 € 8,00 € 24,00 €
Rosé trocken 2017 Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach	0,10l 0,25l 0,75l	3,90 € 9,60 € 28,00 €
Freistil rot trocken 2014 Pinot Noir Merlot Cabernet Sauvignon St. Laurent Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck	0,10l 0,25l 0,75l	2,80 € 6,90 € 20,00 €

--Weitere offene Weine sowie sonstige Getränke entnehmen Sie unserer Wein- & Getränkekarte ⁵--

WIRTSCHAUSMENÜ

Salat-Schüsselchen

Gegrilltes Gemüse | Röstbrot | Blattsalate & Rucola

Knusprig gebratene Poulardenbrust

Waldpilzrahm | Gemüse | Kräuter-Kartoffelkrapfen

Mousse von Kokos und weißer Schokolade

Eingemachter Rhabarber | Himbeersorbet

36,50 €

VORSPEISEN

Gemischter Salat

5,00 €

Salat-Schüsselchen

Gegrilltes Gemüse | Röstbrot | Blattsalate & Rucola

7,50 €

Mild gebeizter Lachs

Grüner Spargel | Grapefruit | Frühlingsalat

13,00 €

Salat & Riesengarnelen

Avocado | confierte Tomaten | Parmesan

13,50 €

Lauwarmer marinierter Spargel

Schwarzwälder Rohschinken | Wachtelei | knackige Salate

14,00 €

SUPPENKÜCHE

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

5,50 €

Cremige Spargelsuppe | Kräckerle

6,50 €

Krustentier-Schaumsuppe

Zitronengras, Kokos, Ingwer | gebratene Riesengarnele

7,00 €

OBERKIRCHER SPARGEL

Wir beziehen unseren Spargel vom Spargelhof Wurth in Oberkirch-Zusenhofen und verwenden 500g für eine Portion

Portion Oberkircher Spargel mit Sauce Hollandaise

23,50 €

mit Kräuterpfannkuchen oder neue Kartoffeln

dazu roher & gekochter Schwarzwälder Schinken

+ 6,50 €

dazu zwei Wiener Schnitzelchen aus der Kalbshüfte

+ 10,50 €

FISCH & KRUSTENTIERE

Feinschmeckersalat gebratene Edelfische Riesengarnele knackige Blattsalate	19,50 €
Gebratenes Lachsforellenfilet -Forellenhof Rössle /Echaztal- rahmige Bärlauch-Nudeln Frühlingsgemüse	23,50 €
Zander auf der Haut gebraten & Riesengarnele heimischer weißer und grüner Spargel neue Kartoffeln	25,00 € Kl. Port. 23,00 €
Gebratene Edelfische junger Blattspinat Steinpilzravioli	24,50 €

NIT FISCH NIT FLEISCH

Badische Käsespätzle knusprige Röstzwiebel Gemüse	14,50 €
Bärlauch-Kartoffel Gnocchi Frühlingsgemüse Strohkartoffeln	16,00 €
Steinpilzravioli Junger Spinat Haselnussbutter Parmesan	16,50 €

FLEISCH & GEFLÜGEL

Badische Kalbsleber Rotwein- & Essigsauer Brägele	21,50 €
Knusprig gebratene Poulardenbrust Waldpilzrahm Gemüse Kräuter-Kartoffelkrapfen	22,50 €
Zart geschmorte Kalbsbäckle Spätburgunderjus Frühlingsgemüse feine Eiernudeln	23,00 €
Pfeffersteak vom Rinderrücken Cognacrahm mit grünem Pfeffer Gemüse Pommes frites	24,50 €
Rosa gebratener Lammrücken Bohngemüse Kartoffelplätzchen	26,50 €
Medaillon vom Rinderfilet Schnippel-Gemüse Pommes frites	27,00 €

PFLUGWIRTS KLASSIKER

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

GRILLSCHMAUS

Unsere Grillgerichte servieren wir mit 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

Pflugwirts Grillteller	19,50 €
Rib-Eye Steak vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter	24,50 €
Holzfallersteak vom Rinderrücken mit Speck ² & Champignons	23,00 €
Hasler Knoblauchsteak vom Schweinerücken lecker überbacken	17,00 €
Putensteak & gegrillte Ananas	17,00 €

NACH LUST & LAUNE

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

KLEINE GÄSTE GANZ GROß

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	7,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	5,50 €

VESPER ZEIT ab 17:30 Uhr

Unsere Vesper servieren wir mit frischem Bauernbrot.

Spargeltoast Renchtäler Stangenspargel Schinken Käse Hollandaise	16,50 €
Wurstsalat ^{2 3 5}	8,50 €
Straßburger Wurstsalat ^{2 3 5}	9,50 €
Gemischter Wurst- & Käsesalat ^{2 3 5}	10,50 €
Berner Toast Grillspeck Schinken Käse ^{2 3 4}	8,50 €
Hawaii Toast Ananas Schinken Käse ^{2 3 4}	8,50 €
Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken Pommes frites	14,50 €
Gemischte Blatt- & Rohkostsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	14,50 €

Als B E I L A G E empfehlen wir:

Brägele frisch aus der Pfanne	4,50 €
--------------------------------------	--------

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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)