

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 €
Aperol Spritz		5,80 €
Heimischer Kir Royal		6,20 €
Johannisbeer Likör - Brennerei Fies Oberkircher Sekt		
PriSecco 100% alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger		5,00 €
Wiesenobst Holunderblüte Kräuter		
Fritz-Spritz 100% alkoholfrei, natürlich & vegan		4,00 €
♥ Honigmelonen-Limo ♥ Rhabarbersaft-Schorle		

WEINLUST

Weißwein Cuvée Exquisit 2019	0,10l	3,70 €
Riesling Weißburgunder	0,25l	7,40 €
Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach	0,75l	22,00 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken 2019	0,10l	3,70 €
Oberkircher Winzer eG	0,25l	7,40 €
	0,75l	22,00 €
Rosé trocken 2019	0,10l	4,40 €
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach	0,25l	9,70 €
	0,75l	28,00 €
Merlot Vinum Nobile trocken 2017	0,10l	4,60 €
Oberkircher Winzer eG	0,25l	10,50 €
	0,75l	30,00 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken 2018	0,10l	5,10 €
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,25l	12,00 €
	0,75l	33,00 €

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

WIRTSCHAUSMENÜ

Knackiger Feldsalat

mit geröstetem Speck und Kräckerle

Poulardenbrust im Schwarzwälder Schinken gebraten

Selleriecreme | Herbstgemüse |

Kräuter-Kartoffelkrapfen

Lieblingsdessert

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

39,50 €

VORWEG | ZWISCHENDURCH

Gemischter Salat

5,80 €

Knackiger Feldsalat

mit geröstetem Speck und Kräckerle

8,50 €

Herbstsalat-Schüsselchen

Bunte Beete | Ziegenfrischkäse | Walnüsse

13,00 €

Wachtelbrust

Selleriecreme | Kräutersalat | Haselnuss | Moosbeere

15,50 €

Garnelen-Curry

Rote Linsen | Falafel | Zupfsalat

16,00 €

SUPPENKÜCHE

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

6,00 €

Haslacher Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne

7,00 €

Krustentier-Schaumsuppe

Zitronengras, Kokos, Ingwer | Riesengarnele

7,50 €

F I S C H

Feinschmecker-Salat Gebratene Edelfische Riesengarnele knackige Blattsalate	21,50 €
Zander auf der Haut gebraten & Riesengarnele Basilikum-Nudeln Herbstgemüse	24,50 €
Kabeljau-Filet in Nussbutter gebraten Geschmortes Kürbiskraut Pariser Nocken	25,00 €
Gebratene Edelfische Junger Blattspinat Steinpilzravioli	25,50 €

N I T F I S C H N I T F L E I S C H

Badische Käsespätzle Knusprige Röstzwiebel Gemüse	15,00 €
Bowl Vegan Curry von roten Linsen & Kürbis Senfkohl Falafel Shiso-Kresse	17,00 €
Steinpilzravioli Junger Blattspinat Haselnussbutter Parmesan	18,00 €

F L E I S C H & G E F L Ü G E L

Rehragout in Spätburgunder geschmort Rahmwirsing Spätzle Wildpreiselbeeren	24,00 €
Poulardenbrust im Schwarzwälder Schinken gebraten Selleriecreme Herbstgemüse Kräuter-Kartoffelkrapfen	24,50 €
Sauerbraten von zarten Rinderbäckle Spätburgunderjus Gemüse feine Eiernudeln	22,00 €
Pfeffersteak vom Rinderrücken Cognacrahm mit grünem Pfeffer Gemüse Pommes frites	26,50 €
Rosa gebratene Rehmedaillons aus der Keule Pfannengemüse Kartoffelplätzchen	25,50 €

PFLUGWIRTS KLASSIKER

Rinderrückensteak Bratensauce Röstzwiebeln Pommes frites		25,50 €
Kalbsrahmschnitzel aus der Kalbshälfte Spätzle	Kl.Port.	21,50 € 19,00 €
Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites Preiselbeeren	Kl.Port.	21,50 € 19,00 €
Cordon Bleu ^{2 3 4} aus der Kalbshälfte mit Schinken & Bergkäse Pommes frites		23,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Champignon-Rahmsauce Spätzle	Kl.Port.	20,50 € 18,50 €

GRILL

Unsere Grillgerichte servieren wir mit 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

Pflugwirts Grillteller	22,00 €
Holzfüllersteak vom Rinderrücken mit Speck ² & Champignons	25,00 €
Hasler Knoblauchsteak vom Schweinerücken lecker überbacken	18,50 €
Putensteak & gegrillte Ananas	18,50 €

NACHLUST & LAUNE

Gemüse	5,00 €
Pommes frites	4,00 €
Kroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,00 €

KLEINE GÄSTE GANZ GROß

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	8,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	6,00 €

VESPER ZEIT ab 17:30 Uhr

Unsere Vesper servieren wir mit frischem Bauernbrot

Wurstsalat ^{2 3 5}	9,50 €
Straßburger Wurstsalat ^{2 3 5}	10,50 €
Gemischter Wurst- & Käsesalat ^{2 3 5}	11,50 €
Berner Toast Grillspeck Schinken Käse ^{2 3 4}	9,50 €
Hawaii Toast Ananas Schinken Käse ^{2 3 4}	9,50 €
Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken Pommes frites	15,50 €
Steak & Salat Zartes Rinderrückensteak mit Kräuterkruste Salat Rohkost	24,50 €

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

Brägele frisch aus der Pfanne	5,00 €
-------------------------------	--------

Unsere Erzeuger *das Beste von nebenan...*

- ♥ Forellenhof Rössle, Lichtenstein-Honau
- ♥ Familienbrauerei Bauhöfer-, Renchen-Ulm
- ♥ Demeter-Hof Wilhelm, Oberkirch-Haslach
- ♥ Rubin-Mühle, Lahr
- ♥ Obst & Eierhof Zink, Renchen-Ulm
- ♥ Obst & Spargelhof Wurth, Zusenhofen
- ♥ Bäckerei „Hasler Beck“, Oberkirch-Haslach
- ♥ Kürbishof Kopp, Oberkirch-Haslach
- ♥ Manufaktur Jörg Geiger, Schlat
- ♥ Schwarzwaldmilch, Freiburg
- ♥ HOFEIS Eismanufaktur, Freiburg
- ♥ & unsere regionalen Weingüter und Brenner

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)