

## 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>Adventscocktail</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>   <b>Kabinett</b>   <b>2017</b> Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach	0,10l 0,25l 0,75l	2,80 € 6,00 € 18,00 €
<b>Weißer Burgunder</b>   <b>Kabinett</b>   <b>trocken</b>   <b>2017</b> Weingut Schloss Ortenberg	0,10l 0,25l 0,75l	3,60 € 8,00 € 24,00 €
<b>Pinot Noir</b>   <b>QbA</b>   <b>trocken</b>   <b>2016</b> Oberkircher Winzer eG	0,10l 0,25l 0,75l	3,20 € 7,00 € 21,00 €
<b>AUFRICHTIG ROT</b>   <b>Cuvée</b>   <b>trocken</b>   <b>2016</b> Cabernet Sauvignon   Pinot Noir   Weingut Aufricht, Meersburg/Baden	0,10l 0,25l 0,75l	3,60 € 8,00 € 24,00 €

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

## WIRTSCHAUSMENÜ

### **Haslacher Kürbiscremesuppe**

mit Knusperröllchen

### **Knusprig gebratene Poulardenbrust**

Waldpilzrahm | winterliches Gemüse | Kräuter-Kartoffelkrapfen

### **Lieblingsdessert**

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

35,00 €

## VORSPEISEN

### **Gemischter Salat**

5,00 €

### **Feldsalat-Schüsselchen**

Speck | Kräckerle | Salat vom Obsthof Zink

7,50 €

### **Wintersalat <Pflugwirts>**

Ziegenfrischkäse | Rote Beete | Feldsalat | Haselnuss

13,00 €

### **Salat & Garnelen**

Avocado | confierte Tomaten | Parmesan

13,50 €

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

Gebratene marinierte Wachtelbrust | Wachtelei |

Knusperröllchen | Zupfsalate

14,00 €

## SUPPENKÜCHE

**Rinderkraftbrühe** | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

5,20 €

**Steinpilzrahmsuppe** | Kräckerle

6,50 €

**Haslacher Kürbiscremesuppe** | Knusperröllchen

6,50 €

**Krustentier-Schaumsuppe**

Zitronengras, Kokos, Ingwer | gebratene Riesengarnele

7,00 €

## FISCH & KRUSTENTIERE

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

## NIT FISCH NIT FLEISCH

<b>Badische Käsespätzle</b> knusprige Röstzwiebel   Gemüse	14,50 €
<b>Ofenkürbis-Kartoffel-Nocken</b> Kürbiskerne   Wintergemüse	16,00 €
<b>Steinpilzravioli</b> Junger Spinat   Walnüsse   Parmesan	16,50 €

## FLEISCH & GEFLÜGEL

<b>Badische Kalbsleber</b> Rotwein- & Essigsauer   Brägele	21,50 €
<b>Rehragout in Spätburgunder geschmort</b> Rahmwirsing   Spätzle   Preiselbeeren	22,00 €
<b>Ofengeschmorte Brust &amp; Keule von der Bauernente</b> glasierte Maronen   Rotkohl   Kartoffelknödel	22,50 €
<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>Medaillon vom Rinderfilet</b> Schnippel-Gemüse   Pommes frites	26,50 €

## 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	18,00 € Kl. Port. 16,00 €

## GRILLSCHMAUS

Unsere Grillgerichte servieren wir mit 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

<b>Pflugwirts Grillteller</b>	19,50 €
<b>Hasler Knoblauchsteak</b> vom Schweinerücken   lecker überbacken	16,50 €
<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	16,50 €

## 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</b> pikant angemacht & garniert <sup>2 3 5</sup>	8,50 €
<b>Straßburger Wurstsalat</b> <sup>2 3 5</sup>	9,50 €
<b>Gemischter Wurst- &amp; Käsesalat</b> <sup>2 3 5</sup>	10,50 €
<b>Berner Toast</b>   Grillspeck   Schinken   Käse <sup>2 3 4</sup>	8,50 €
<b>Hawaii Toast</b>   Ananas   Schinken   Käse <sup>2 3 4</sup>	8,50 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> vom Schweinerücken 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 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)