

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 | 1,40 € |
| Sekt Pur Pinot blanc, trocken Oberkircher Winzer eG | | 5,00 € |
| Wintercocktail Granatapfelkerne, Grenadine, Likör und Sekt | | 6,20 € |
| Heimischer Kir Royal Oberkircher Sekt Johannisbeerlikör der Brennerei Fies | | 5,50 € |
| Aperol Spritz mit 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 2017 Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach | 0,10l 0,25l 0,75l | 3,00 € 6,50 € 21,00 € |
| Weißer Burgunder Kabinett trocken 2017 Weingut Schloss Ortenberg | 0,10l 0,25l 0,75l | 3,60 € 8,00 € 24,00 € |
| Pinot Noir QbA trocken 2016 Oberkircher Winzer eG | 0,10l 0,25l 0,75l | 3,20 € 7,00 € 21,00 € |
| AUFRICHTIG ROT Cuvée trocken 2016 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 ⁵--

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

Feinschmeckersalat

gebratene Edelfische | Riesengarnele |
knackige Blattsalate 19,00 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

glasierte Erbsenschoten | feine Eiernudeln 23,00 €

Gebratene Edelfische

junger Blattspinat | Steinpilzravioli 24,50 €

Zander & Riesengarnele

Parmesan-Risotto | Winter-Gemüse 24,00 €

Kl. Port. 21,50 €

NIT FISCH NIT FLEISCH

Badische Käsespätzle

knusprige Röstzwiebel | Gemüse 14,50 €

Ofenkürbis-Kartoffel-Nocken

Kürbiskerne | Wintergemüse 16,00 €

Steinpilzravioli

Junger Spinat | Walnüsse | Parmesan 16,50 €

FLEISCH & GEFLÜGEL

Badische Kalbsleber

Rotwein- & Essigsauer | Brägele 21,50 €

Rehragout in Spätburgunder geschmort

Rahmwirsing | Spätzle | Preiselbeeren 22,00 €

Ofengeschmorte Brust & Keule von der Bauernente

glasierte Maronen | Rotkohl | Kartoffelknödel 22,50 €

Knusprig Gebratene Poulardenbrust

Waldpilzrahm | Gemüse | Kräuter-Kartoffelkrapfen 22,50 €

Pfeffersteak vom Rinderrücken

Cognacrahm mit grünem Pfeffer | Gemüse | Pommes frites 24,50 €

Medaillon vom Rinderfilet

Schnippel-Gemüse | Pommes frites 26,50 €

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 | 18,00 € Kl. Port. 16,00 € |

GRILLSCHMAUS

Unsere Grillgerichte servieren wir mit 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

| | |
|---|---------|
| Pflugwirts Grillteller | 19,50 € |
| Hasler Knoblauchsteak vom Schweinerücken lecker überbacken | 16,50 € |
| Holzfallersteak vom Rinderrücken mit Speck ² & Champignons | 23,00 € |
| Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln | 22,00 € |
| Putensteak -HAWAII- 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

| | |
|--|--------|
| 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.

| | |
|--|---------|
| Wurstsalat pikant angemacht & garniert ^{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:

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Brätele 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)