



Feinbürgerlich. Der Duft von in Butter angeschwitzten Zwiebeln, von Wein, der zischend in der Pfanne verdampft, von Knochen und Gemüse die einer Bouillon ihre Seele schenken, von Geschmortem, dessen Intensität sich mit jeder Stunde zu verdoppeln scheint: All das steht für den Zauber guter Küche.

Eine liebevolle Küche, die bei aller Raffinesse ihre Wurzeln nicht vergisst, sich von den Jahreszeiten leiten lässt. Dafür steht die Pflugwirts Küche.

Leidenschaftlich, kreativ, ideenreich & fest verwurzelt seit 1840
Ihre Familie Hund & Team

APERITIFVERGNÜGEN

Sekt Pur Pinot blanc, trocken Oberkircher Winzer eG	6,00 €
Sekt Holunder mit Oberkircher Sekt & hausgemachter Holunderblütensirup	7,50 €
Lemon Gin mit Bitter Lemon und Oberkircher Sekt	8,70 €
Aperol Spritz mit Oberkircher Sekt aufgegossen	8,70 €
PriSecco 100% alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger Wiesenobst Holunderblüte Kräuter	6,00 €
Fritz-Spritz 100% alkoholfrei, natürlich & vegan ♥ Honigmelonen-Limo ♥ Rhabarbersaft-Schorle	5,00 €

WEINLUST

Weißburgunder Granit trocken 2022	0,10l	5,20 €
Weingut Schloss Ortenberg	0,75l	30,00 €
Grauer Burgunder trocken *** SL 2022	0,10l	6,40 €
Weingut Alexander Laible, Durbach	0,75l	35,50 €
Chardonnay Lagenwein trocken 2022	0,10l	6,70 €
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,75l	36,50 €
Rosé trocken 2022	0,10l	5,80 €
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach	0,75l	32,00 €
Merlot Vinum Nobile trocken 2021	0,10l	6,20 €
Oberkircher Winzer eG	0,75l	34,00 €

-Weitere offene Weine sowie sonstige Getränke entnehmen Sie unserer Wein- & Getränkekarte-
Wir möchten darauf hinweisen, dass Bier Gerste enthält. In Weinen können Sulfide und Schwefeldioxid in erhöhter Konzentration enthalten sein.

WIRTSCHAUSMENÜ

Bärlauchcremesuppe
mit Ricotta-Safran-Tortelli

Poulardenbrust
im Schwarzwälder Schinken
mediterranes Gemüse | Polenta
Aubergine

**Zitronen-Tarte &
Zartbitterschokoladen-Parfait**
Erdbeeren

53 €

VEGI MENÜ

Bärlauchcremesuppe
mit Ricotta-Safran-Tortelli

**Ravioli von Mozzarella &
getrockneten Tomaten**
Junger Spinat | geröstete
Pinienkerne

**Zitronen-Tarte &
Zartbitterschokoladen-Parfait**
Erdbeeren

47 €

VORWEG | ZWISCHENDURCH

Bunte Salatschüssel 7,80 €
Gemüsesalate | Blattsalate | Pflugwirts Dressing

Frühlingssalat mit Bärlauchpesto 12,00 €
Radieschen | gegrillte Zucchini
+ karamelisierter Ziegenfrischkäse +5,50 €
+ Badischer Spargel & luftgetrockneter Schinken +7,50 €
+ 3 Riesengarnelen in Nussknusper gebraten +7,50 €

Gerolltes Carpaccio vom Rinderfilet 19,50 €
Mariniertes Gemüse | Parmesan-Creme | Knusper

Jakobsmuschel & grüner Spargel 21,80 €
Cous Cous-Salat | Shi Take Pilze | Misocreme

SUPPENKÜCHE

Tafelspitzbrühe vom Rind | Flädle | Wurzelgemüse 7,50 €

Bärlauchcremesuppe 9,80 €
mit Ricotta-Safran-Tortelli

Krustentier-Schaumsuppe 11,00 €
Zitronengras - Kokos - Ingwer | Riesengarnele

SALATE

Feinschmeckersalat gebratene Edelfische Riesengarnele knackige Blattsalate	32,00 €
Steak & Salat Rinderrückensteak mit Kräuterkruste Salat & Rohkost	30,80 €

VEGETARISCH

Ravioli von Mozzarella & getrockneten Tomaten Junger Spinat geröstete Pinienkerne	26,50 €
Handgemachte feine Bärlauch-Nudeln Parmesanrahm Ofentomaten	21,50 €
Pflugwirts-Bowl >vegan< Scheren-Nudeln Spinat Sprossen Limette Shi Take Frühlingslauch	24,00 €

FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten hausgemachte Bärlauch-Fettuccini Wilder Brokkoli	36,50 €
Lachs & Spargel Gebratenes Lachsfilet Oberkircher Stangenspargel Kräuter-Kartoffelkrapfen Sauce Hollandaise	38,50 €

LEIBSPEISEN

Poulardenbrust im Schwarzwälder Schinken gebraten mediterranes Gemüse Polenta Aubergine	33,00 €
Oberkircher Stangenspargel Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte Pfannkuchen Kartoffeln Sauce Hollandaise	39,50 €
Badische Kalbsleber Rotwein- & Essigsauer Bratkartoffeln	31,50 €
Pfeffersteak vom -Block House- Rinderrücken Cognacrahm mit grünem Pfeffer Gemüse Pommes frites	35,00 €
Lammkarree rosa gebraten grüner Spargel Kartoffel-Oliven-Stampf Rosmarinjus	38,50 €

PFLUGWIRTS KLASSIKER

Rinderrückensteak -Block House- Bratensauce Röstzwiebeln Pommes frites		32,50 €
Kalbsrahmschnitzel aus der Kalbshälfte Spätzle	Kl.Port	28,50 € 25,00 €
Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites Jus	Kl.Port	28,50 € 25,00 €
Cordon Bleu ^{2 3 4 14} aus der Kalbshälfte gefüllt mit Schinken & Bergkäse Pommes frites Jus		30,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Champignon-Rahmsauce Spätzle	Kl.Port	28,50 € 25,00 €

GEGRILLTES

Dazu servieren wir unsere 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

Pflugwirts Grillteller		26,80 €
Holzfällersteak vom Rinderrücken mit Speck ^{2 14} & Champignons		32,00 €
Hasler Knoblauchsteak vom Schweinerücken lecker überbacken		25,50 €
Putensteak & gegrillte Ananas		26,00 €

NACH LUST & LAUNE

Gemüse		7,00 €
Pommes frites		5,80 €
Kroketten		6,50 €
Bratkartoffeln		6,50 €

FÜR KLEINE GÄSTE

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	11,80 €
Spätzle mit Rahmsauce	7,80 €

VESPER ZEIT ab 17:00 Uhr

Badische Käsespätzle knusprige Röstzwiebel Gemüse	19,00 €
Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken Pommes frites	19,80 €
Wurstsalat ^{2 3 5 14}	13,50 €
Straßburger Wurstsalat ^{2 3 5 14}	15,50 €
Gemischter Wurst- & Käsesalat ^{2 3 5 14}	15,50 €

Unsere Erzeuger das Beste von nebenan...

- ♥ Forellenhof Rössle, Lichtenstein-Honau
- ♥ Obst & Eierhof Zink, Renchen-Ulm
- ♥ Bäckerei „Hasler Beck“, Oberkirch-Haslach
- ♥ Manufaktur Jörg Geiger, Schlat
- ♥ HOFEIS Eismanufaktur, Freiburg
- ♥ Familienbrauerei Bauhöfer, Renchen-Ulm
- ♥ Rubin-Mühle, Lahr
- ♥ Obst & Spargelhof Wurth, Zusenhofen
- ♥ Schwarzwaldmilch, Freiburg
- ♥ Etschberger Chocolatier, Offenburg

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) 17=enthält Gerste /Weizen
Wir möchten darauf hinweisen das Bier Gerste enthält. Sowie das in Weinen Sulfide und Schwefeldioxid in erhöhter Konzentration enthalten sein kann.

Allergene:

Eine schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie gerne auf Nachfrage.