



**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

<b>Sekt Pur Pinot blanc, trocken   Oberkircher Winzer eG</b>		6,80 €
<b>Birne Royal aus der Heimat</b> mit Oberkircher Sekt & Birnenlikör der Brennerei Fies		8,00 €
<b>Winteraperitif "Mandarine"</b>	- auch alkoholfrei	9,00 €
–		
<b>Aperol Spritz<sup>1</sup> mit Oberkircher Sekt</b>	- auch alkoholfrei -	9,00 €
<b>PriSecco   100% alkoholfrei   Manufaktur Jörg Geiger</b> Wiesenobst   Holunderblüte   Kräuter		6,80 €
<b>Fritz-Spritz Rhabarbersaft-Schorle</b>		5,80 €
♡ <b>Hausgemachte Zitronen-Limo</b> ♡		5,80 €

## WEINLUST

<b>Grauer Burgunder trocken *** SL   2024</b>	0,10l	6,80 €
Weingut Alexander Laible, Durbach	0,75l	38,00 €
<b>Chardonnay   im Eichenfass gereift   2023</b>	0,10l	7,70 €
Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach	0,75l	43,50 €
<b>Rosé   trocken   2024</b>	0,10l	6,20 €
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach	0,75l	34,50 €
<b>Spätburgunder Rotwein   Gutswein   trocken   2022</b>	0,10l	7,10 €
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,75l	39,50 €
<b>Merlot   Vinum Nobile   trocken   2024</b>	0,10l	6,60 €
Oberkircher Winzer eG	0,75l	37,00 €

-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

**Knackiger Feldsalat**  
Gerösteter Speck<sup>2 14</sup> | Krächerle

**Entenbrust** -5 Gewürze mariniert  
Erbsencreme | Pfannengemüse  
Sesam-Kartoffelknödel

**Crème Brûlée**

54,00 €

## VEGI MENÜ

**Knackiger Feldsalat**  
Krächerle | Radieschen

**Handgemachte Steinpilz-  
Ricotta-Tortelloni**  
leichte Selleriecreme |  
Pinienkerne | Pesto

**Crème Brûlée**

47,00 €

## VORWEG | ZWISCHENDURCH

**Bunte Salatschüssel** 8,20 €  
Gemüsesalate | Blattsalate | Pflugwirts Dressing

**Knackiger Feldsalat** 13,00 €  
Gerösteter Speck<sup>2 14</sup> | Krächerle

**Marinierte Bunte Beete** 17,00 €  
Gerollter Ziegenfrischkäse | Kürbis-Chutney | Feldsalat

**Tatar vom Rind** 18,50 €  
Trüffelcreme | Kresse | Röstbrot

**Jakobsmuschel & Pulpo** 19,80 €  
Garnelen Dim Sum | asiatischer Gemüsesalat

## SUPPENKÜCHE

**Tafelspitzbrühe vom Rind | Flädle | Wurzelgemüse** 8,20 €

**Steinpilzcremesuppe** 9,80 €  
mit Ricotta-Raviolo

**Krustentier-Schaumsuppe** 11,50 €  
Zitronengras - Kokos - Ingwer | Riesengarnele

## SALATE

<b>Unsere Kalbsmaultäschle</b> Lauwarmer Kartoffelsalat   Feldsalat   Jus	23,50 €
<b>Steak &amp; Salat</b> Rinderrückensteak mit Kräuterkruste   Salat & Rohkost	31,00 €
<b>Feinschmeckersalat</b> gebratene Edelfische   Riesengarnele   Blattsalate	32,00 €

## VEGETARISCH

<b>Winter-Bowl</b> >vegan< Scheren-Nudeln   Gelbes Curry-Gemüse Knusper-Röllchen	24,00 €
<b>Handgemachte Steinpilz-Ricotta-Tortelloni</b> leichte Selleriecreme   Pinienkerne   Pesto	27,00 €

## FISCH

<b>Lachs mit Pinienkernkruste</b> Glasierter Spitzkohl   Kartoffel-Kräuter-Stampf	36,50 €
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> Junger Spinat   Trüffel-Fettuccine	37,50 €

## LEIBSPEISEN

<b>Rindertatar</b> -klassisch mariniert- Trüffelcreme   Pommes frites	28,50 €
<b>Badische Kalbsleber</b> Rotwein- & Essigsauer   Bratkartoffeln	32,00 €
<b>Rehragout aus Renchtäler Jagd</b> Rotkraut   Spätzle   Preiselbeeren	33,50 €
<b>Entenbrust</b> -5 Gewürze mariniert Erbsencreme   Pfannengemüse   Sesam-Kartoffelknödel	34,50 €
<b>Pfeffersteak</b> vom -Block House- Rinderrücken Cognacrahm mit grünem Pfeffer Gemüse   Pommes frites	35,50 €
<b>Medaillons von der heimischen Rehkeule</b> Maronen   Rahmwirsing   Kräuter-Kartoffelkrapfen	37,50 €

## PFLUGWIRTS KLASSIKER

<b>Kalbsrahmschnitzel</b>		29,00 €
aus der Kalbshüfte   Spätzle	Kl.Port	25,50 €
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>		29,00 €
Pommes frites   Zitrone   Jus	Kl.Port	25,50 €
<b>Cordon Bleu</b> <sup>2 3 4 14</sup>		
aus der Kalbshüfte gefüllt mit Schinken & Bergkäse		31,50 €
Pommes frites   Jus		
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>		28,50 €
Champignon-Rahmsauce   Spätzle	Kl.Port	25,00 €
<b>Rinderrückensteak</b> -Block House-		
Bratensauce   Röstzwiebeln   Pommes frites		33,50 €

## G E G R I L L T E S

Dazu servieren wir unsere 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

<b>Pflugwirts Grillteller</b>		27,50 €
<b>Holzfüllersteak</b>		
vom Rinderrücken mit Speck <sup>2 14</sup> & Champignons		33,50 €
<b>Hasler Knoblauchsteak</b>		
vom Schweinerücken   lecker überbacken		25,50 €
<b>Putensteak &amp; gegrillte Ananas</b>		26,00 €

## N A C H L U S T & L A U N E

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

## FÜR „KLEINE“ GÄSTE

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	12,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	8,00 €

## VESPER ZEIT ab 17:00 Uhr

Badische Käsespätzle knusprige Röstzwiebel   Gemüse	19,00 €
Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken Pommes frites	19,80 €
Wurstsalat <sup>2,5,11</sup>	13,50 €
Straßburger Wurstsalat <sup>2,5,11</sup>	15,50 €
Gemischter Wurst- & Käsesalat <sup>2,5,11</sup>	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 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) 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.