



Herzlich Willkommen in unserem Gasthaus mit gepflegter, badischer Küche der Jahreszeiten. Freuen Sie sich auf ausgewählte traditionelle aber auch zeitgemäße Gerichte.

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 seit 1840
Ihre Familie Hund & Team

APERITIFVERGNÜGEN

Mini-Pils Der Gruß von der Theke	0,10l	1,70 €
Sekt Pur Pinot blanc, trocken Oberkircher Winzer eG		5,20 €
Aperol Spritz mit Oberkircher Sekt aufgegossen		6,80 €
Heimischer Kir Royal		7,00 €
Johannisbeer Likör - Brennerei Fies Oberkircher Sekt		
PriSecco 100% alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger		5,20 €
Wiesenobst Holunderblüte Kräuter		
Fritz-Spritz 100% alkoholfrei, natürlich & vegan		4,20 €
♥ Honigmelonen-Limo ♥ Rhabarbersaft-Schorle		

WEINLUST

Grauer Burgunder Kabinett trocken 2019	0,10l	3,50 €
Oberkircher Winzer eG	0,25l	8,20 €
	0,75l	23,50 €
Chardonnay trocken 2020	0,10l	4,20 €
Im Eichenfass gelagert	0,25l	10,20 €
Weingut Herztal, Oberkirch Nußbach	0,75l	30,00 €
Rosé trocken 2019	0,10l	4,20 €
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach	0,25l	10,20 €
	0,75l	30,00 €
Merlot Vinum Nobile trocken 2018	0,10l	4,50 €
Oberkircher Winzer eG	0,25l	10,80 €
	0,75l	32,00 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken 2018	0,10l	5,40 €
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,25l	12,50 €
	0,75l	35,00 €

WIRTSCHAUSMENÜ

Krustentier-Schaumsuppe

Zitronengras - Kokos - Ingwer | Riesengarnele

Rehragout in Spätburgunder geschmort

Rotkraut | Spätzle | Wildpreiselbeeren

Lieblingsdessert

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

41,00 €

VORWEG | ZWISCHENDURCH

Gemischte Blattsalate & Rohkost

Pflugwirts Dressing

6,20 €

Knackiger Feldsalat

Gerösteter Speck | Kräckerle

9,80 €

Wintersalat-Schüsselchen

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | Orange | Walnüsse

14,00 €

Rinderfilet - Carpaccio

Parmesancreme | Zitrone | Zwiebel-Chutney

16,00 €

3 Riesengarnelen

Sesam-mariniertes Wurzelgemüse | Champignons | Shiso Kresse

17,50 €

SUPPENKÜCHE

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

6,00 €

Steinpilzcremesuppe | Knusperröllchen

7,50 €

Krustentier-Schaumsuppe

Zitronengras - Kokos - Ingwer | Riesengarnele

8,20 €

FISCH

Feinschmecker-Salat

gebratene Edelfische | Riesengarnele |
knackige Blattsalate 23,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Basilikum-Nudeln | Wintergemüse 26,00 €

Gebratene Edelfische

Junger Blattspinat | Steinpilzravioli 27,00 €

Kabeljau-Filet in Nussbutter gebraten

Cremiges Risotto | Gemüse 27,50 €

NIT FISCH NIT FLEISCH

Badische Käsespätzle

knusprige Röstzwiebel | Gemüse 16,00 €

Winter Bowl >vegan & glutenfrei<

Curry von roten Linsen & Wurzelgemüse | Senfkohl |
Sushi-Reis | Kichererbsen-Falafel 18,00 €

Steinpilzravioli

Junger Blattspinat | Haselnussbutter | Parmesan 19,80 €

LEIBSPEISEN

Poulardenbrust im Schwarzwälder Schinken gebraten

Selleriecreme | Wintergemüse |
Kräuter-Kartoffelkrapfen 25,50 €

Rehragout in Spätburgunder geschmort

Rotkraut | Spätzle | Wildpreiselbeeren 26,00 €

Rosa gebratene Keule von Reh

sesam-mariniertes Wurzelgemüse | Kartoffelplätzchen |
Rehjus 28,00 €

Pfeffersteak vom Rinderrücken

Cognacrahm mit grünem Pfeffer |
Gemüse | Pommes frites 27,50 €

Entenbrust auf der Haut rosa gebraten

Rosenkohl | Maronen | Schupfnudeln 27,00 €

PFLUGWIRTS KLASSIKER

Rinderrückensteak Bratensauce Röstzwiebeln Pommes frites		26,50 €
Kalbsrahmschnitzel aus der Kalbshälfte Spätzle		23,00 €
	Kl.Port.	20,50 €
Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites		23,00 €
	Kl.Port.	20,50 €
Cordon Bleu^{2 3 4} aus der Kalbshälfte mit Schinken & Bergkäse Pommes frites		24,00 €
Medaillons vom Schweinefilet Champignon-Rahmsauce Spätzle		23,00 €
	Kl.Port.	21,00 €

GRILLSCHMAUS

Unsere Grillgerichte servieren wir mit 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

Pflugwirts Grillteller	23,00 €
Holzfällersteak vom Rinderrücken mit Speck ² & Champignons	26,00 €
Hasler Knoblauchsteak vom Schweinerücken lecker überbacken	19,50 €
Putensteak & gegrillte Ananas	19,50 €

NACH LUST & LAUNE

Gemüse	5,00 €
Pommes frites	4,50 €
Kroketten	4,50 €
Bratkartoffeln	5,00 €

FÜR KLEINE GÄSTE

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	9,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	6,50 €

VESPER ZEIT ab 17:30 Uhr

Wurstsalat^{2 3 5}	9,50 €
Straßburger Wurstsalat^{2 3 5}	10,50 €
Gemischter Wurst- & Käsesalat^{2 3 5}	11,50 €
Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken Pommes frites	15,50 €
Steak & Salat Rinderrückensteak mit Kräuterkruste Salat & Rohkost	25,00 €

Unsere Erzeuger das Beste von nebenan...

- ♥ Forellenhof Rössle, Lichtenstein-Honau
- ♥ Demeter-Hof Wilhelm, Oberkirch-Haslach
- ♥ 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
- ♥ Kürbischhof Kopp, Oberkirch-Haslach
- ♥ Schwarzwaldmilch, Freiburg

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)