



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		6,80 €
Kir Royal aus der Heimat mit Oberkircher Sekt & Johannisbeerlikör der Brennerei Fies		8,00 €
Frühlingsaperitif "Lemon Gin"	- auch alkoholfrei -	9,00 €
Aperol Spritz¹ mit Oberkircher Sekt	- auch alkoholfrei -	9,00 €
PriSecco 100% alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger Wiesenobst Holunderblüte Kräuter		6,80 €
Fritz-Spritz Rhabarbersaft-Schorle		5,80 €
♡ Hausgemachte Zitronen-Limo ♡		5,80 €

WEINLUST

Grauer Burgunder trocken *** SL 2025	0,10l	6,80 €
Weingut Alexander Laible, Durbach	0,75l	38,00 €
Weißwein Cuvée Exquisit Riesling + Weißburg. 2023	0,10l	5,70 €
Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach	0,75l	30,50 €
Sauvignon Blanc Granit trocken 2024	0,10l	6,80 €
Weingut Schloss Ortenberg	0,75l	38,00 €
Spätburgunder Weißherbst Gutswein 2024	0,10l	6,60 €
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,75l	37,00 €
Merlot Vinum Nobile trocken 2024	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

Frühlingssalat

gegrilltes Gemüse |
Montellocreme

Perlhuhn Brüstchen

Bohnen Cassoulet |
Chorizo-Kartoffelstampf

Crème Brûlée

49,00 €

VEGI MENÜ

Frühlingssalat

gegrilltes Gemüse |
Montellocreme

Handgemachte Tortelloni von Spargel & Ricotta

leichte Kartoffelcreme |
Pinienkerne | Tomaten-Chutney

Crème Brûlée

42,00 €

VORWEG | ZWISCHENDURCH

Bunte Salatschüssel

Gemüsesalate | Blattsalate | Pflugwirts Dressing

8,20 €

Frühlingssalat

gegrilltes Gemüse | Montellocreme

12,50 €

+ zwei gebratene Riesengarnelen

+6,00 €

Vegetarisches Dreierlei

Knuspriges Mango-Glasnudel-Täschchen & Cous-Cous |
Spinatknödel & Spitzkohl | Falafel & Pfannengemüse

17,50 €

Tatar vom Rind

Trüffelcreme | Kresse | Röstbrot

18,50 €

Jakobsmuschel & gerösteter Pulpo

Garnelen Dim Sum | asiatischer Gemüsesalat

19,80 €

SUPPENKÜCHE

Tafelspitzbrühe vom Rind | Flädle | Wurzelgemüse

8,20 €

Cremesuppe von der Topinambur Wurzel

mit Ricotta-Spargel-Raviolo

9,80 €

Krustentier-Schaumsuppe

Zitronengras - Kokos - Ingwer | Riesengarnele

11,50 €

SALATE

Unsere Kalbs-Maultäschle Lauwarmer Kartoffelsalat Zupfsalat Jus	23,50 €
Steak & Salat Rinderrückensteak mit Kräuterkruste Salat & Rohkost	31,00 €
Feinschmeckersalat gebratene Edelfische Riesengarnele Blattsalate	32,00 €

VEGETARISCH

Frühlings-Bowl >vegan< Feine Bulgur-Köfte geschmorter Spitzkohl Wilder Brokkoli	24,00 €
Handgemachte Tortelloni von Spargel & Ricotta leichte Kartoffelcreme Pinienkerne Tomaten-Chutney	27,00 €

FISCH

Gebratenes Lachsfilet Erbsencreme Zuckerschoten Kräuter-Kartoffelkrapfen	35,00 €
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten Grünes Spargelgemüse handgemachte Safrannudeln	36,00 €

LEIBSPEISEN

Rindertatar -klassisch mariniert- Trüffelcreme Pommes frites	28,50 €
Badische Kalbsleber Rotwein- & Essigsauer Bratkartoffeln	32,00 €
Perlhuhn Brüstchen Bohnen Cassoulet Chorizo-Kartoffelstampf	32,50 €
Rehragout aus Renchtäler Jagd Gemüse Spätzle Preiselbeeren	33,50 €
Pfeffersteak vom -Block House- Rinderrücken Cognacrahm mit grünem Pfeffer Gemüse Pommes frites	35,50 €

PFLUGWIRTS KLASSIKER

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

GEGRILLTES

Dazu servieren wir unsere 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

Pflugwirts Grillteller	27,50 €
Holzfällersteak	
vom Rinderrücken mit Speck ^{2 14} & Champignons	33,50 €
Hasler Knoblauchsteak	
vom Schweinerücken lecker überbacken	25,50 €
Putensteak & gegrillte Ananas	26,00 €

NACH LUST & LAUNE

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 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 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 Natripökelsalz, 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.