



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-Pils¹⁷ Der Gruß von der Theke	0,10l	1,80 €
Sekt Pur Pinot blanc, trocken Oberkircher Winzer eG		5,50 €
Aperol Spritz¹ mit Oberkircher Sekt aufgegossen		7,00 €
Heimischer Kir Royal		7,00 €
Johannisbeer Likör - Brennerei Fies Oberkircher Sekt		
PriSecco 100% alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger		5,50 €
Wiesenobst Holunderblüte Kräuter		
Fritz-Spritz 100% alkoholfrei, natürlich & vegan		4,50 €
♥ Honigmelonen-Limo ♥ Rhabarbersaft-Schorle		

WEINLUST⁵

Weißer Burgunder Vinum Nobile 2020	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 2021	0,10l	4,20 €
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach	0,25l	10,20 €
	0,75l	30,00 €
Merlot Vinum Nobile trocken 2019	0,10l	4,50 €
Oberkircher Winzer eG	0,25l	10,80 €
	0,75l	32,00 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken 2020	0,10l	5,40 €
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,25l	12,50 €
	0,75l	35,00 €

-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

Salat-Schüsselchen

Romana-Salat & Grillgemüse | Ceasar-Dressing | Croutons |
Parmesan | Bacon^{2 14}

Pouardenbrust im Schwarzwälder Schinken gebraten
Erbsencreme | Gemüse | Kräuter-Kartoffelkrapfen

Lieblingsdessert

Klassische Panna Cotta | Himbeere

42,00 €

VORWEG | ZWISCHENDURCH

Gemischte Blattsalate & Rohkost

Pflugwirts Dressing

6,20 €

Salat-Schüsselchen

Romana-Salat & Grillgemüse | Ceasar-Dressing |
Croutons | Parmesan | Bacon^{2 14}

9,80 €

Ziegenfrischkäse & Stangenspargel

Mediterraner Gemüsesalat | Basilikum | Rucola

15,50 €

Rinderfilet - Carpaccio

Parmesancreme | Zitrone | Zwiebel-Chutney

16,00 €

Jakobsmuscheln

Grüner Spargel | Grapefruit | Shiso Kresse - Salat

17,50 €

SUPPENKÜCHE

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

6,00 €

Bärlauchcremesuppe | Frühlingsröllchen

7,50 €

Krustentier-Schaumsuppe

Zitronengras - Kokos - Ingwer | Riesengarnele

8,20 €

SPARGELZEIT

Oberkircher Stangenspargel (500g) mit Kräuterpfannkuchen <u>oder</u> neuen Kartoffeln	26,00 €
dazu roher und gekochter Schwarzwälder Schinken	+8,50 €
dazu zwei Wiener Schnitzelchen aus der Kalbshüfte	+12,50 €

FISCH

Feinschmeckersalat gebratene Edelfische Riesengarnele knackige Blattsalate	24,00 €
Filets vom Loup de mer -Wolfsbarsch- Cremiges Morchel-Risotto grüner Spargel	28,00 €
Gebratene Edelfische Junger Blattspinat Steinpilzravioli	27,50 €
Lachsforellenfilet & Spargel Oberkircher Stangenspargel (300g) Kräuterpfannkuchen Sauce Hollandaise	28,50 €

LEIBSPEISEN

Badische Kalbsleber Rotwein- & Essigsauer Bratkartoffeln	24,50 €
Poulardenbrust im Schwarzwälder Schinken^{2/4} gebraten Erbsencreme Gemüse Kräuter-Kartoffelkrapfen	25,50 €
Rehragout in Spätburgunder geschmort Gemüse Spätzle Wildpreiselbeeren	26,00 €
Pfeffersteak vom Rinderrücken Cognacrahm mit grünem Pfeffer Gemüse Pommes frites	27,50 €
Rosa gebratener Lammrücken Fregola Sarda Bohnengemüse Artischocke	29,50 €
-SURF & TURF- Rinderfilet & Riesengarnele Schnippelgemüse Pommes frites	31,00 €

NIT FISCH NIT FLEISCH

Badische Käsespätzle knusprige Röstzwiebel Gemüse	16,00 €
Pflugwirts Bowl >vegan< Rotes Gemüse-Curry Mie Nudeln Cous Cous Kichererbsen	18,00 €
Steinpilzravioli Junger Blattspinat Haselnussbutter Parmesan	19,80 €

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 ^{23 4 14} aus der Kalbshälfte mit Schinken & Bergkäse Pommes	24,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Champignon-Rahmsauce Spätzle	23,00 € Kl.Port 21,00 €

G E G R I L L T E S

Dazu serverieren wir unsere 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

Pflugwirts Grillteller	23,00 €
Holzfällersteak vom Rinderrücken mit Speck ^{2 14} & 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 14}	9,50 €
Straßburger Wurstsalat ^{2 3 5 14}	10,50 €
Gemischter Wurst- & Käsesalat ^{2 3 5 14}	11,50 €
Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken Pommes frites	15,50 €
Steak & Salat	25,00 €
Rinderrückensteak mit Kräuterkruste Salat & Rohkost	

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 Natrippökelsalz, 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.