



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 €
Herbstaperitif Williamsbirne trifft Sekt		7,20 €
Aperol Spritz mit Oberkircher Sekt aufgegossen		6,80 €
PriSecco 100% alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger Wiesenobst Holunderblüte Kräuter		5,20 €
Fritz-Spritz 100% alkoholfrei, natürlich & vegan ♥ Honigmelonen-Limo ♥ Rhabarbersaft-Schorle		4,20 €

WEINLUST

Riesling Vinum Nobile trocken 2018	0,10l	3,20 €
Oberkircher Winzer eG	0,25l	7,30 €
	0,75l	21,50 €
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

Rahmwirsing | Spätzle | Wildpreiselbeeren

Lieblingsdessert

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

40,50 €

VORWEG | ZWISCHENDURCH

Gemischte Blattsalate & Rohkost

Pflugwirts Dressing

6,00 €

Knackiger Feldsalat

Gerösteter Speck | Kräckerle

9,50 €

Herbstsalat-Schüsselchen

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | Orange | Walnüsse

13,50 €

Rinderfilet - Carpaccio

Parmesancreme | Zitrone | Zwiebel-Chutney

15,50 €

Wachtel-Curry

Rote Linsen | Knusperröllchen | Spinatsalat

16,50 €

SUPPENKÜCHE

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

6,00 €

Haslacher Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne

7,00 €

Krustentier-Schaumsuppe

Zitronengras - Kokos - Ingwer | Riesengarnele

8,00 €

FISCH

Feinschmecker-Salat

gebratene Edelfische | Riesengarnele |
knackige Blattsalate 23,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Basilikum-Nudeln | Herbstgemüse 25,00 €

Gebratene Edelfische

Junger Blattspinat | Steinpilzravioli 25,50 €

Kabeljau-Filet in Nussbutter gebraten

Geschmortes Kürbiskraut | Parmesan-Gnocchi 26,00 €

NIT FISCH NIT FLEISCH

Badische Käsespätzle

knusprige Röstzwiebel | Gemüse 15,50 €

Herbst Bowl >vegan & glutenfrei<

Curry von Kürbis & roten Linsen | Senfkohl | Sushi-Reis
| Kichererbsen-Falafel 17,50 €

Steinpilzravioli

Junger Blattspinat | Haselnussbutter | Parmesan 19,50 €

LEIBSPEISEN

Poulardenbrust im Schwarzwälder Schinken gebraten

Selleriecreme | Herbstgemüse |
Kräuter-Kartoffelkrapfen 25,00 €

Rehragout in Spätburgunder geschmort

Rahmwirsing | Spätzle | Wildpreiselbeeren 25,50 €

Rosa gebratene Keule von Reh

sesam-mariniertes Petersilienwurzel- & Kürbisgemüse
| Kartoffelplätzchen | Rehjus 27,50 €

Pfeffersteak vom Rinderrücken

Cognacrahm mit grünem Pfeffer |
Gemüse | Pommes frites 27,00 €

Rinderfilet-Steak & Knusperöllchen

Rotwein-Schalotten | Bohnengemüse | Pommes frites 29,50 €

PFLUGWIRTS KLASSIKER

Rinderrückensteak Bratensauce Röstzwiebeln Pommes frites		26,00 €
Kalbsrahmschnitzel aus der Kalbshälfte Spätzle		22,50 €
	Kl.Port.	20,00 €
Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites		22,50 €
	Kl.Port.	20,00 €
Cordon Bleu^{2 3 4} aus der Kalbshälfte mit Schinken & Bergkäse Pommes frites		23,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Champignon-Rahmsauce Spätzle		22,00 €
	Kl.Port.	19,50 €

GRILLSCHMAUS

Unsere Grillgerichte servieren wir mit 3erlei Grillsaucen und Weißbrot.

Pflugwirts Grillteller	22,50 €
Holzfällersteak vom Rinderrücken mit Speck ² & Champignons	25,50 €
Hasler Knoblauchsteak vom Schweinerücken lecker überbacken	19,00 €
Putensteak & gegrillte Ananas	19,00 €

NACH LUST & LAUNE

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

FÜR KLEINE GÄSTE

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	9,00 €
Spätzle mit Rahmsauce	6,00 €
Kartoffeltaler mit frischem Gemüse	8,50 €

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	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 Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)