



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		6,50 €
Birne Royal aus der Heimat mit Oberkircher Sekt & Birnenlikör der Brennerei Fies		8,00 €
Herbstaperitif "Wild Berry Cuvée" - auch alkoholfrei		9,00 €
- mit Cuvée Exquisit vom Weingut Herztal		
Aperol Spritz¹ mit Oberkircher Sekt - auch alkoholfrei -		9,00 €
PriSecco 100% alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger Wiesenobst Holunderblüte Kräuter		6,50 €
Fritz-Spritz Rhabarbersaft-Schorle		5,50 €
♡ Hausgemachte Zitronen-Limo ♡		5,50 €

WEINLUST

Weißwein Cuvée Exquisit Riesling Weißburg. 2023	0,10l	5,20 €
Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach	0,75l	29,00 €
Grauer Burgunder trocken *** SL 2024	0,10l	6,60 €
Weingut Alexander Laible, Durbach	0,75l	36,50 €
Chardonnay Lagenwein trocken 2024	0,10l	6,90 €
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,75l	37,50 €
Rosé trocken 2023	0,10l	6,00 €
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach	0,75l	33,00 €
Merlot Vinum Nobile trocken 2023	0,10l	6,40 €
Oberkircher Winzer eG	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

Kürbiscremesuppe
mit Steinpilz-Raviolo | Kernöl

Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten
Kartoffel-Chorizo-Stampf |
Wilder Brokkoli

Crème Brûlée

49,50 €

VEGI MENÜ

Kürbiscremesuppe
mit Steinpilz-Raviolo | Kernöl

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

Crème Brûlée

43,00 €

VORWEG | ZWISCHENDURCH

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

Knackiger Feldsalat 13,00 €
Gerösteter Speck^{2/14} | Kräckerle

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 €

Kürbiscremesuppe 9,80 €
mit Steinpilz-Raviolo | Kernöl

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

SALATE

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

VEGETARISCH

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

FISCH

Lachs mit Kürbiskernkruste Glasierter Spitzkohl Kartoffelgnocchi	36,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten Junger Spinat Trüffel-Fettuccine	37,50 €

LEIBSPEISEN

Rindertatar -klassisch mariniert- Trüffelcreme Pommes frites	28,50 €
Badische Kalbsleber Rotwein- & Essigsauer Bratkartoffeln	32,00 €
Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten Kartoffel-Chorizo-Stampf Wilder Brokkoli	33,50 €
Rehragout aus Renchtäler Jagd Rotkraut Spätzle Preiselbeeren	33,50 €
Pfeffersteak vom -Block House- Rinderrücken Cognacrahm mit grünem Pfeffer Gemüse Pommes frites	35,50 €
Medaillons von der heimischen Rehkeule Maronen Rahmwirsing Kräuter-Kartoffelkrapfen	37,50 €

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 €

G E G R I L L T E S

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 €

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 ^{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 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.