

Unsere Pflug Klassiker

Salate - frisch und knackig | Salads - fresh and crispy

Bunter kleiner Salat, aus hausgemachten Rohkostsalaten und Blattsalat <i>Small mixed salad</i>	7,20
Großer Salatteller mit gebratenen Fischen und Garnelen gewürzt mit biologischem Gros Sel aus der Camargue <i>Salad with grilled fish and king prawns</i>	21,40
Western Salat mit feinem Streifen vom heimischen Rindfleisch gewürzt mit smoked Malton Salt, Pommes Frites und Barbecue Soße C/D/E/H/I <i>Western salad with slices of beefsteak, dollar fries and barbecue sauce</i>	21,90
Die Vorspeise; Flammkuchen aus unserer Region	
Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln A/C/E/H/I	12,90
Mediterrane Art mit Oliven und Käse A/C/E/H/I	12,90

Suppen | Soups

Fleischbrühe kräftig und fein mit hausgemachten Flädle und Gemüsewürfeln <i>Beef broth with homemade pancake stripes</i>	7,40
Suppe der Saison / Fragen Sie nach dieser Saisonalen Leckerei zumeist mit Zutaten aus regionalem Garten <i>Soup of the season</i>	7,80

Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

V&V * Linsen-Curry verfeinert mit Matras Curry dazu gibt es gewürztem Basmatireis <i>Homemade lentil curry with basmati rice</i>	17,80
Burger Vegetarisch Brioche Burger Bun mit geheimem Sößle und einem Gemüse-Paddy dazu gibt es Pommes Frites <i>Vegetarian burger with vegetable paddy and our secret sauce served with French fries</i>	18,90
V&V *Pflugs Bowl Delight mit Pearls of Cous Cous, Tempe & Champignon Bourguignon <i>Bowl delight with pearls of Cous Cous, Tempe & champignon</i>	18,80

Wir verzichten auf den Einsatz von jodiertem Salz!

Unsere Preise sind fair und nach Aufwand kalkuliert. Wir bitten um Verständnis, dass im Falle von Umbestellungen der materielle und arbeitszeitliche Mehraufwand berechnet wird!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

A mit Nitritpökelsalz / Nitrat	E mit Säuerungsmittel	I mit Emulgator E471
B mit Geschmacksverstärker	F mit Coffein	J mit Tein
C mit Farbstoff	G mit Chinin	K mit Süßungsmittel
D mit Antioxidationsmitteln	H mit Stabilisator E464	

Für Informationen zu Allergenen melden Sie sich bitte bei unserem Service!

Fragen Sie auch nach unseren kleinen Portionen bei den Vorspeisen und den Hauptgerichten.

Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Servicegeld –Stand 01/2024

Kreieren Sie Ihr eigenes Gericht aus *regionalem Achertäler Steak vom Rinderrücken* gewürzt * mit biologischem Gros Sel aus der Camargue und Paprika aus Ungarn

*natürlich aus der Metzgerei Zink und seit jeher dry-aged Qualität

Ladies Cut ca. 180g Steak	24,80
Gentlemen's Cut ca. 250g Steak	27,90
Master Cut ca. 400g Steak	43,40

Create your own dish with a piece of local premium quality sirloin steak of beef!

...wählen Sie dazu | ...choose your dip or sauce,
Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße | *Fine herb butter or pepper cream sauce*

...und nicht zu vergessen Ihre Beilage | ...and don't forget your side dish
Pommes Frites, hausgemachte Spätzle oder Rösti | *French fries, Spätzle or Rösti*

Weitere Hauptgänge | More main dishes

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken "Wiener Art" mit Pommes Frites 16,90
Fried escalope of pork "Viennese style" with French fries

Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Münsterkäse A/C/D 20,40
dazu Pommes Frites (Zubereitungszeit: 25 Minuten)
Cordon Bleu (Escalope of pork stuffed with ham and Munster cheese) with French fries

Rahmschnitzel vom Schweinerücken Steak, der Badische Klassiker schlecht hin 18,20
mit feinem RahmsöÙle und hausgemachten Spätzle
Escalope of pork with homemade creamy sauce and Spätzle

Mona's traditioneller Burgunderbraten vom Achertäler Rind

Natürlich traditionell und mit Liebe zubereitet dazu gibt es hausgemachte Spätzle 21,80
Traditional beef boiled in red wine, with homemade Spätzle

Mark Twain Forelle

Gebratenes Forellenfilet an feiner Mandelbutter 21,60
mit Salzkartoffeln aus unserer Region und oder Familie, ursprünglich angebaut
Grilled fillet of trout with almond butter and potatoes

Portion frisches gedämpftes Mischgemüse/portion of steamed mixed vegetables 5,50

Gut Burger-lich | Burger * Ausschließlich aus Rinderhack von der Metzgerei Zink mit
Fleisch aus unserem Achertal und natürlich selbst gemacht!**

Special Pflug Burger mild, scharf oder extra scharf C/E/H/I 23,80
mit 300g Rindfleischhacksteak, Käse, Bacon, Spiegelei und Spezial Pommes Frites
Special Pflug Burger with 300g beefsteak, cheese, bacon, egg and French fries

Als kleiner Special Burger mit nur 1 Paddy 21,30
As small Special Burger with only 1 paddy

Pflug Hamburger C/E/H/I

mit Rindfleischhacksteak, geheimer Sauce, Tomaten, Gurken und Pommes Frites 19,40
Pflug Hamburger with beefsteak, special sauce, tomato, cucumber and French fries
zusätzlich mit Käse C/D/H | with additional cheese + 1,50
zusätzlich mit Münsterkäse C/D/H | with additional Munster cheese + 3,50

Portion zu groß? Sie möchten den Rest mit Nachhause nehmen? Gerne packen wir Ihnen die übrigen Speisen ein, zum Preis von 2,00 € pro Verpackungseinheit oder in eine Recup Bowle zu 5,00 €!



Für Ihre Genussmomente beziehen wir unsere Lebensmittel und Getränke von folgenden lokalen & regionalen Produzenten:

Eier	Schnurren Hof Seebach
Salat, Gemüse und Obst	Mayer´s Läden, Kappelrodeck
Fleisch und Wurst	Metzgerei Zink, Ottenhöfen
Brot und Backwaren	Bäckerei Orlemann, Ottenhöfen
Honig	Imker Alois Graf, Ottenhöfen
Rahmkäs	Kernhof, Mösbach
Bier	Brauerei Bauhöfer, Renchen – Ulm
Wasser	Peterstaler, Bad Peterstal
Säfte	Zimmer GmbH, Rheinau
Spirituosen	Bohnerts Mühlenhof, Ottenhöfen Florian Steimle, Ottenhöfen Brennerei Scheibel, Kappelrodeck
Weine	Tobias Königer, Kappelrodeck Winzergenossenschaft Waldulm Winzergenossenschaft Hex vom Dasenstein Winzergenossenschaft Oberkirch Winzergenossenschaft Alde Gott, Sasbachwalden
Konfitüre	hausgemacht!

57% unseres Stromverbrauchs decken wir durch regenerative Energien ab!



Nachhaltiges Reiseziel Partner

In einem Pilotprojekt hat das Ministerium der Justiz und für Europa Baden-Württemberg gemeinsam mit TourCert im Jahr 2014 die Zertifizierung für Destinationen entwickelt. Das „Nachhaltige Reiseziel“ ist die erste Auszeichnung im deutschsprachigen Raum, die die Destination als Ganzes betrachtet und alle touristischen Anbieter mit ins Boot nimmt. Somit können zum Beispiel einzelne Betriebe (z.B. Tourist-Informationen, Beherbergungsbetriebe, sonstige Leistungsträger) ihrer Destination folgen und den Zertifizierungsprozess ebenfalls durchlaufen. Nach erfolgter Prüfung dürfen die Betriebe als Partnerbetrieb der übergeordneten Destination in die Bewerbung starten. Mittlerweile gibt es bereits über die deutschen Grenzen hinaus von TourCert zertifizierte Reiseziele. Das grüne N gilt für alle „Nachhaltigen Reiseziele“ in Deutschland, außerdem erhalten alle Destinationen das TourCert Siegel.