



Unsere Pflug Klassiker

Salate - frisch und knackig | Salads - fresh and crispy

Bunter kleiner Salat, aus hausgemachten Rohkostsalaten und Blattsalat 7,20
Small mixed salad

Großer Salatteller mit gebratenen Fischen und Garnelen gewürzt mit biologischem Gros Sel aus der Camargue 21,40
Salad with grilled fish and king prawns

Western Salat mit feinem Streifen vom heimischen Rindfleisch gewürzt mit smoked Malton Salt, Pommes Frites und Barbecue Soße C/D/E/H/I 22,90
Western salad with slices of beefsteak, dollar fries and barbecue sauce

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 Gemüswürfeln 7,40
Beef broth with homemade pancake stripes

Suppe der Saison / Fragen Sie nach dieser Saisonalen Leckerei zumeist mit Zutaten aus regionalem Garten 7,80
Soup of the season

Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

V&V * Linsen-Curry verfeinert mit Matras Curry dazu gibt es gewürztem Basmatireis 17,80
Homemade lentil curry with basmati rice

Burger Vegetarisch Brioche Burger Bun mit geheimem Sößle und einem Gemüse-Paddy dazu gibt es Pommes Frites 18,90
Vegetarian burger with vegetable paddy and our secret sauce served with French fries

V&V *Pflugs Bowl Delight mit Pearls of Cous Cous & Champignon Bourguignon 18,80
Bowl delight with pearls of Cous Cous & champignon bourguignon

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
 B mit Geschmacksverstärker
 C mit Farbstoff

D mit Antioxidationsmitteln
 E mit Säuerungsmittel
 F mit Caffein

G mit Chinin
 H mit Stabilisator E464
 I mit Emulgator E471

J mit Tein
 K mit Süßungsmittel

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. –Stand 01/2026

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 €!

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 | 27,80 |
| Gentlemen's Cut ca. 250g Steak | 29,90 |
| Master Cut ca. 400g Steak | 44,90 |

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*

...zusätzlich mit hausgemachtem Chimichurri | ...homemade Chimichurri € 3,50

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 21,60
Traditional beef boiled in red wine, with homemade Spätzle

Mark Twain Forelle 21,60
Gebratenes Forellenfilet an feiner Mandelbutter
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

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 22,80
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 | As small Special Burger with only 1 paddy 20,30

Pflug Hamburger C/E/H/I
mit Rindfleischhacksteak, geheimer Sauce, Tomaten, Gurken und Pommes Frites 18,40
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



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

| | |
|------------------------|---|
| Eier | Schnurren Hof Seebach |
| Salat, Gemüse und Obst | Mayer's Lädle, 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 Köninger, 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.