



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Pflugwirts Speisekarte




Schwäbisch gut

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg




Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Suppen und Salate

Leberspätzlesuppe 	4,50 € / 5,20 €
Flädlesuppe 	4,50 € / 5,20 €
Maultaschensuppe 	5,00 €
Kleiner gemischter Salat	4,00 €
Großer gemischter Salat	9,00 €
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	13,50 €
Salatteller mit im Bierteig gebackenen Filetstücke vom Felchen	14,50 €

Für Pflugwirts kleine Gäste


Kinder unter 6 Jahren sind vom Pflugwirt zu Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup eingeladen

Schnitzel paniert mit Pommes	6,50 €
Fischstäbchen gebacken mit Pommes Frites	6,50 €
Hähnchennuggets paniert mit Pommes	6,50 €
Spätzle mit Soße 	4,00 €
Pommes mit Ketchup ⁸	4,00 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Schwäbische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle 
im Pfännle serviert mit gebackenen Zwiebeln

11,50 € / 9,50 €

Alblinsen und Spätzle 
mit Rauchfleisch und Saiten^{2,3}

13,00 €

Selbstgemachte Schwäbische Maultaschen 
geschmälzt mit gebackenen Zwiebeln und Kartoffelsalat

12,50 €

Fisch und Vegetarisches

Zanderfilet
auf der Haut gebraten an Schnittlauchbutter dazu Salzkartoffeln

17,50 €

Pflugwirts Käsespätzle Spezial
mit Cocktailtomaten, frischen Lauchzwiebeln und einem Hauch Knoblauch

12,00 €

Selbstgemachte Maultaschen
gefüllt mit Spinat-Ricotta Füllung an fruchtiger Tomatensoße dazu Salat

12,50 €

Vom Schwein

Steak vom Schweinerücken
mit gebratenen Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle

16,00 € / 14,00 €

Pflugwirts Pfännle 
Medaillons vom Schweinefilet und frische Champignon überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln dazu Rahmsauce und Spätzle

18,50 € / 16,50 €

Schnitzel paniert
in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites

14,80 € / 12,80 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Jetzt wird's Wild

Rehschnitzel paniert

in der Pfanne gebacken dazu Spätzle, Rahmsauce und Preiselbeeren

20,00 € / 18,00 €

Vom Rind und Kalb

Zwiebelrostbraten

mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

22,50 €

Rumpsteak

mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

22,50 €

Ochsenzunge in Madeirasauce

dazu hausgemachte Spätzle ^{2,3}

16,50 € / 14,50 €

Wiener Schnitzel

In der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites

19,50 € / 17,50 €

Nachtsch

Unser Eis beziehen wir regional vom Vogtshof in Tannheim

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,50 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50 €

Gebackene Apfelküchle

mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagsahne

6,50 €

Schokohupf

warmer Schokokuchen mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne

6,50 €

Kugel Eis

verschiedene Sorten (bitte nachfragen)

2,30 €








Portion Schlagsahne

1,20 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL


Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Schwäbisch-Hällische Bauernbratwürste  mit Kartoffelsalat dazu Brot	12,00 €
Wurstsalat klassisch ^{2,3} 	10,00 € / 8,00 €
Schwäbischer Wurstsalat ^{2,3}  mit Schwarzwurst dazu Brot	10,00 € / 8,00 €
Schweizer Wurstsalat ^{2,3}  mit Emmentaler Käse	10,00 € / 8,00 €
Gemischter Wurstsalat ^{2,3}  mit Schwarzwurst und Emmentaler Käse dazu Brot	10,00 € / 8,00 €
Bratkartoffeln auf Wunsch zum Wurstsalat 	3,80 €
Hawaiitoast ^{2,3} mit Schinken, frischer Ananas und Käse überbacken dazu Salat	11,50 €
Pommes Frites große Portion dazu Ketchup ⁸ oder Majo	5,50 €
Spätzle große Portion  dazu Bratensoße	5,50 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Wir als „Schmeck den Süden“- Gastronom heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch oder knackigem Gemüse. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe  mit dem das Gericht gekennzeichnet ist. Dessen Berechtigung wird jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert.



Unsere regionalen Lieferanten sind:



Fleisch frisch: Emil Färber Emmendingen



Wurstwaren: Martin Reichmann Direktvermarktung, Dauchingen-Längental



Reh, Wildschwein: Aus eigener Rottweiler Jagd und befreundete Jäger



Gemüse: Hurm und Sinn, Haigerloch-Weildorf



Eier: Markus Girrbach, Rottweil-Neufra



Mehl, Linsen: Claus Reschke, Egesheim



Diverses: PROHOGA Villingen-Schwenningen



Bier, Getränke: Hirsch-Brauerei Honer Wurmlingen



Wein: Weinhaus Baum, Hüfingen



Speiseeis: Vogtshof Tannheim



Milchprodukte: Käse-Caduff Rottweil