



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Pflugwirts Speisekarte




Schwäbisch gut

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg




Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Suppen und Salate

Leberspätzlesuppe 	4,80 € / 5,80 €
Flädlesuppe 	4,80 € / 5,80 €
Maultaschensuppe 	5,20 €
Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Großer gemischter Salat	9,80 €
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 **12,00 € / 10,00 €**
- Alblinsen und Spätzle** 
mit Rauchfleisch und Saiten ^{2,3} **13,00 €**
- Selbstgemachte Schwäbische Maultaschen** 
geschmälzt mit gebackenen Zwiebeln und Kartoffelsalat **13,00 €**

Fisch und Vegetarisches

- Zanderfilet** **18,00 €**
auf der Haut gebraten an Schnittlauchbutter dazu Salzkartoffeln
- Pflugwirts Käsespätzle Spezial** **13,00 €**
mit Cocktailtomaten, frischen Lauchzwiebeln und einem Hauch Knoblauch
- Selbstgemachte Maultaschen** **13,00 €**
gefüllt mit Spinat-Ricotta Füllung an fruchtiger Tomatensoße dazu Salat


Vom Schwein

- Steak vom Schweinerücken** **16,50 € / 14,50 €**
mit gebratenen Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle
- Pflugwirts Pfännle** 
Medaillons vom Schweinefilet und frische Champignon überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln dazu Rahmsauce und Spätzle **19,50 € / 17,50 €**
- Schnitzel paniert** **15,00 € / 13,00 €**
in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites




Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Vom Rind und Kalb

Zwiebelrostbraten  mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	23,50 €
Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	23,50 €
Ochsenszunge in Madeirasoße dazu hausgemachte Spätzle ^{2,3}	17,50 € / 15,50 €
Wiener Schnitzel In der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites	21,00 € / 19,00 €

Nach Tisch

Unser Eis beziehen wir regional vom Vogtshof in Tannheim

Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,80 €
Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagsahne	6,80 €
Schokohupf warmer Schokokuchen mit Schokoladensoße, Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Kugel Eis  verschiedene Sorten (bitte nachfragen)	2,30 €
Portion Schlagsahne	1,20 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL


Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Schwäbisch-Hällische Bauernbratwürste ^{2,3} 	12,00 €
mit Kraut	
Schwäbisch-Hällische Bauernbratwürste ^{2,3} 	10,50 €
mit Brot	
Schnitzel paniert 	14,00 €
mit Brot	
Pflugwirts Strammer Max ^{2,3} 	13,00 €
mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat	
Gebackener Camembert ^{2,3} 	11,50 €
mit gemischtem Salat	
Hawaiitoast ^{2,3}	12,00 €
mit Schinken, frischer Ananas und Käse überbacken dazu Salat	
Pommes Frites große Portion	6,00 €
dazu Ketchup ⁸ oder Majo	
Spätzle große Portion 	6,00 €
dazu Bratensoße	



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.

Schmeck den Süden
Gastronom
Baden-Württemberg

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 Girrback, 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