



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Pflugwirts Speisekarte




Schwäbisch gut

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg




Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Suppen und Salate

Leberspätzlesuppe 	5,20 € / 6,20 €
Flädlesuppe 	5,20 € / 6,20 €
Maultaschensuppe 	5,50 €
Kleiner gemischter Salat	4,80 €
Großer gemischter Salat	9,80 €
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	14,50 €
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 €
Fischstäble gebacken mit Pommes Frites	6,50 €
Hühnchennuggets 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 **12,50 € / 10,50 €**
- Albinsen und Spätzle** 
mit Rauchfleisch und Saiten ^{2,3} **13,50 €**
- Selbstgemachte Maultaschen** 
mit gebackenen Zwiebeln und Kartoffelsalat **13,50 €**

Fisch und Vegetarisches

- Saiblingsfilet** **20,50 €**
auf der Haut gebraten an Schnittlauchbutter dazu Salzkartoffeln
- Pflugwirts Käsespätzle Spezial** **13,50 €**
mit Cocktailtomaten, frischen Lauchzwiebeln und einem Hauch Knoblauch
- Selbstgemachte Maultaschen** **13,50 €**
gefüllt mit Spinat-Ricotta Füllung an fruchtiger Tomatensoße dazu Salat


Vom Schwein

- Steak vom Schweinerücken** **16,90 € / 14,90 €**
mit gebratenen Champignons, Rahmsoße und hausgemachten Spätzle
- Pflugwirts Pfännle** 
Medaillons vom Schweinefilet und frische Champignon überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln dazu Rahmsoße und Spätzle **19,80 € / 16,80 €**
- Schnitzel paniert** **15,80 € / 12,80 €**
in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites




Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Vom Rind und Kalb

Zwiebelrostbraten 	23,90 €
mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	
Rumpsteak	23,90 €
mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	
Ochsenzunge in Madeirasoße	17,90 € / 14,90 €
dazu hausgemachte Spätzle ^{2,3}	
Wiener Schnitzel	21,50 € / 18,50 €
In der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites	

Nachtsch

Unser Eis beziehen wir regional vom Vogtshof in Tannheim

Affogato	4,80 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Warmer Apfelstrudel	6,80 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne	
Gebackene Apfelküchle	6,80 €
mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagsahne	
Schokohupf	6,80 €
warmer Schokokuchen mit Schokoladensoße, Vanilleeis und Sahne	
Kugel Eis 	2,50 €
verschiedene Sorten (bitte nachfragen)	
Portion Schlagsahne	1,40 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Längentäler Bauernbratwürste  mit Kartoffelsalat und Bratensoße	12,50 €
Längentäler Bauernbratwürste  mit Brot und Bratensoße	11,00 €
Schnitzel paniert  mit Brot	14,00 €
Hawaiitoast ^{2,3} mit Schinken, frischer Ananas und Käse überbacken dazu Salat	12,00 €
Wurstsalat klassisch ^{2,3} 	12,00 € / 9,00 €
Schwäbischer Wurstsalat ^{2,3}  mit Schwarzwurst	12,00 € / 9,00 €
Schweizer Wurstsalat ^{2,3}  mit Emmentaler Käse	12,00 € / 9,00 €
Gemischter Wurstsalat ^{2,3}  mit Schwarzwurst und Emmentaler Käse	12,00 € / 9,00 €
Bratkartoffeln zum Wurstsalat 	4,50 €
Pommes zum Wurstsalat	4,00 €
Pommes Frites große Portion dazu Ketchup ⁸ oder Majo	6,00 €
Spätzle große Portion  dazu Bratensoße	6,00 €


Bei Änderung einer Beilage auf Bratkartoffeln oder kleinen Salat berechnen wir einen Aufschlag von 2,- €/Portion. Änderung auf Käsespätzle 3,50 €/Portion.

Informationen zu den Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage vom Servicepersonal.
Bezüglich Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



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
Gastronomien
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