



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

# Pflugwirts Speisekarte

*Schwäbisch gut*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

## Suppen und Salate

<b>Leberspätzlesuppe</b> 	5,80 € / 6,90 €
<b>Hausgemachte Flädlesuppe</b> 	5,80 € / 6,90 €
<b>Hausgemachte Maultaschensuppe</b> 	6,20 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	5,60 €
<b>Großer gemischter Salat</b>	11,00 €
<b>Salatteller</b> mit gebratenen Putenbruststreifen	16,30 €
<b>Salatteller</b> mit im Bierteig gebackenen Filetstücke vom Felchen	16,30 €

## Für Pflugwirts kleine Gäste

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

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes	7,70 €
<b>Fischstäbchen gebacken</b> mit Pommes Frites	7,70 €
<b>Hähnchennuggets paniert</b> mit Pommes	7,70 €
<b>Spätzle mit Soße</b> 	4,60 €
<b>Pommes mit Ketchup</b> <sup>8</sup>	4,60 €



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

## Schwäbische Gerichte

- Hausgemachte Käsespätzle**   
im Pfännle serviert mit gebackenen Zwiebeln **14,30 € / 12,20 €**
- Albinsen und Spätzle**   
mit Längentaler Rauchfleisch und Saiten <sup>2,3</sup> **15,40 €**
- Selbstgemachte Maultaschen**   
mit gebackenen Zwiebeln und Kartoffelsalat **15,40 €**

## Vegetarisch und vegan

- Vegane Kartoffel-Kürbiskernrösti** **15,40 €**  
mit Kernöl verfeinert, auf Tomatensoße dazu gemischter Salat
- Pflugwirts Käsespätzle Spezial** **15,40 €**  
mit Cockailtomaten, frischen Lauchzwiebeln und einem Hauch Knoblauch
- Selbstgemachte Maultaschen** **16,30 €**  
gefüllt mit Spinat-Ricotta Füllung an fruchtiger Tomatensoße dazu Salat

## Vom Schwein aus Baden-Württemberg

- Steak vom Schweinerücken**   
mit gebratenen Champignons, Rahmsoße und hausgemachten Spätzle **19,00 € / 16,80 €**
- Pflugwirts Pfännle**   
Medaillons vom Schweinefilet und frische Champignons, überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln dazu Rahmsoße und Spätzle **23,20 € / 20,10 €**
- Schnitzel paniert** **17,50 € / 14,30 €**  
in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

## Vom Kalb und Rind aus Baden-Württemberg

<b>Zwiebelrostbraten</b> 	<b>26,40 €</b>
mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	
<b>Rumpsteak</b>	<b>26,40 €</b>
mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	
<b>Ochsenzunge in deftiger Rotweinsouße</b> 	<b>20,70 € / 17,50 €</b>
dazu hausgemachte Spätzle <sup>2,3</sup>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>24,20 € / 21,00 €</b>
in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites	

## Nachtsch

Unser Eis beziehen wir regional vom Vogtshof in Tannheim 

<b>Affogato</b>	<b>5,10 €</b>
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	<b>8,00 €</b>
mit Vanilleeis und Schlagsahne	
<b>Gebackene Apfelküchle</b>	<b>8,00 €</b>
mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagsahne	
<b>Schokohupf</b>	<b>8,00 €</b>
warmer Schokokuchen mit Schokoladensouße, Vanilleeis und Sahne	
<b>Kugel Eis</b> 	<b>2,80 €</b>
verschiedene Sorten (bitte nachfragen)	
<b>Portion Schlagsahne</b>	<b>1,70 €</b>



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

## Vesperkarte (ab 17 Uhr)

<b>Längentaler Bratwursting</b>  mit Kartoffelsalat und Bratensoße	<b>14,30 €</b>
<b>Schnitzel paniert</b>  mit Brot	<b>15,40 €</b>
<b>Wurstsalat</b> <sup>2,3</sup> 	<b>13,30 € / 10,10 €</b>
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> <sup>2,3</sup>  mit Schwarzwurst	<b>13,30 € / 10,10 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>2,3</sup>  mit Emmentaler Käse	<b>13,30 € / 10,10 €</b>
<b>Gemischter Wurstsalat</b> <sup>2,3</sup>  mit Schwarzwurst und Emmentaler Käse	<b>13,30 € / 10,10 €</b>
<b>Bratkartoffeln zum Wurstsalat</b> 	<b>5,30 €</b>
<b>Pommes zum Wurstsalat</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Pommes Frites große Portion</b> dazu Ketchup <sup>8</sup> oder Majo	<b>6,90 €</b>
<b>Spätzle große Portion</b>  dazu Bratensoße	<b>6,90 €</b>

Bei Änderung einer Beilage auf Bratkartoffeln oder kleinen Salat berechnen wir einen Aufschlag von 2,20 €/Portion. Änderung auf Käsespätzle 3,80 €/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  
*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



Bier, Getränke: Hirsch-Brauerei Honer Wurmlingen



Wein: Weinhaus Baum, Hüfingen



Speiseeis: Vogtshof Tannheim



Milchprodukte: Käse-Caduff Rottweil