



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Pflugwirts Speisekarte




Schwäbisch gut

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg




Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Suppen und Salate

Leberspätzlesuppe 	5,80 € / 6,90 €
Hausgemachte Flädlesuppe 	5,80 € / 6,90 €
Hausgemachte Maultaschensuppe 	6,20 €
Kleiner gemischter Salat	5,60 €
Großer gemischter Salat	11,00 €
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	16,30 €
Salatteller 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**

Schnitzel paniert mit Pommes	7,70 €
Fischstäbchen gebacken mit Pommes Frites	7,70 €
Hähnchennuggets paniert mit Pommes	7,70 €
Spätzle mit Soße 	4,60 €
Pommes mit Ketchup ⁸	4,60 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL



Schwäbische Gerichte

- Hausgemachte Käsespätzle** 
im Pfännle serviert mit gebackenen Zwiebeln **14,30 € / 12,20 €**
- Alblinsen und Spätzle** 
mit Längentaler Rauchfleisch und Saiten ^{2,3} **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

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

Nachtsch

Unser Eis beziehen wir regional vom Vogtshof in Tannheim 

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



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Vesperkarte (ab 17 Uhr)

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


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.



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



Bier, Getränke: Hirsch-Brauerei Honer Wurmlingen



Wein: Weinhaus Baum, Hüfingen



Speiseeis: Vogtshof Tannheim



Milchprodukte: Käse-Caduff Rottweil