



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

# Pflugwirts Speisekarte

*Schwäbisch gut*




Schmeck den Süden  
— *Gastronomie* —  
Baden-Württemberg

Gerichte ausschließlich mit regionalen Zutaten zubereitet sind durch  
den  gekennzeichnet




**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

## Suppen und Salate

<b>Leberspätzlesuppe</b> 	6,50 € / 7,50 €
<b>Hausgemachte Flädlesuppe</b> 	6,50 € / 7,50 €
<b>Hausgemachte Maultaschensuppe</b> 	6,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	6,50 €
<b>Salatteller</b> Rohkost- und Blattsalate mit Essig-Öldressing	12,00 €
Garniert mit panierten Schnitzelstreifen	18,00 €
Garniert mit gebackenen Zanderknusperle	18,00 €

## 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	8,00 €
<b>Fischstäbchen gebacken</b> mit Pommes Frites	8,00 €
<b>Hähnchennuggets paniert</b> mit Pommes	8,00 €
<b>Spätzle mit Soße</b> 	5,00 €
<b>Pommes mit Ketchup</b> <sup>8</sup>	5,00 €



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL




## Schwäbische Gerichte

- Hausgemachte Käsespätzle**   
im Pfännle serviert mit gebackenen Zwiebeln **15,50 € / 13,50 €**
- Albinsen und Spätzle**   
mit Längentaler Rauchfleisch und Saiten <sup>2,3</sup> **16,50 €**
- Selbstgemachte Maultaschen**   
mit gebackenen Zwiebeln und Kartoffelsalat **16,00 €**

## Vegetarisch und vegan

- Vegane Kartoffel-Kürbiskernrösti** **16,00 €**  
mit Kernöl verfeinert, auf Tomatensoße dazu gemischter Salat
- Pflugwirts Käsespätzle Spezial** **16,00 €**  
mit Cockailtomaten, frischen Lauchzwiebeln und einem Hauch Knoblauch
- Selbstgemachte Maultaschen** **16,50 €**  
mit Spinat-Ricotta Füllung an fruchtiger Tomatensoße dazu gemischter Salat



## Vom Schwein aus Baden-Württemberg

- Holzfüllersteakteak vom Schweinerücken**   
mit Speck, Zwiebeln, Kräuterbutter dazu Potatoes **21,50 €**
- Steak vom Schweinerücken**   
mit gebratenen Champignons, Rahmsoße und hausgemachten Spätzle **20,50 € / 17,50 €**
- Pflugwirts Pfännle**   
Medaillons vom Schweinefilet und frische Champignons, überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln dazu Rahmsoße und Spätzle **25,00 € / 22,00 €**
- Schnitzel paniert** **19,00 € / 16,00 €**  
in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites




**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

## Vom Kalb und Rind aus Baden-Württemberg

<b>Zwiebelrostbraten</b> 	<b>28,50 €</b>
mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	
<b>Rumpsteak</b>	<b>28,50 €</b>
mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	
<b>Ochsenszunge in deftiger Rotweinsoupe</b> 	<b>23,00 € / 20,00 €</b>
dazu hausgemachte Spätzle <sup>2,3</sup>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>26,00 € / 23,00 €</b>
in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites	

## Nachtsch







<b>Affogato</b>	<b>5,50 €</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 Schokoladensoupe, Vanilleeis und Sahne	
<b>Kugel Eis</b> 	<b>2,80 €</b>
verschiedene Sorten (bitte nachfragen)	
<b>Portion Schlagsahne</b>	<b>1,70 €</b>

Unser Eis beziehen wir regional vom Vogtshof in Tannheim 



**Mayer zum Pflug**  
ROTTWEIL

## Vesperkarte (ab 17 Uhr)

<b>Längentaler Bratwurstring</b>  mit Kartoffelsalat und Bratensoße	15,00 €
<b>Wurstsalat</b>  dazu Brot	13,50 € / 10,50 €
<b>Wurstsalat mit Käse</b>  dazu Brot	13,50 € / 10,50 €
<b>Portion Bratkartoffeln zum Wurstsalat</b> 	5,50 €
<b>Portion Pommes zum Wurstsalat</b> 	4,50 €
<b>Spätzle große Portion</b>  dazu Bratensoße	7,50 €
<b>Pommes Frites große Portion</b> dazu Ketchup <sup>8</sup> oder Majo	7,50 €


Bei Änderung einer Beilage auf Bratkartoffeln oder kleinen Salat berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 €/Portion. Änderung auf Käsespätzle 4,00 €/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