



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Pflugwirts Speisekarte

Schwäbisch gut

Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Gerichte durch den  gekennzeichnet
sind ausschließlich mit regionalen Zutaten zubereitet

Salat vom Buffet und Suppe

Leberspätzlesuppe 	6,50 € / 7,50 €
Hausgemachte Flädlesuppe 	6,50 € / 7,50 €
Hausgemachte Maultaschensuppe 	6,50 €
Kleiner Teller gemischter Salat	6,90 €
Großer Teller gemischter Salat	13,00 €
mit panierten Schnitzelstreifen	19,50 €
mit gebackenen Zanderknusperle	19,50 €

Für Pflugwirts kleine Gäste

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

Schnitzel paniert mit Pommes	8,50 €
Fischstäbchen gebacken mit Pommes Frites	8,50 €
Hühnchennuggets paniert mit Pommes	8,50 €
Spätzle mit Soße 	5,50 €
Pommes mit Ketchup ⁸	5,50 €

Schwäbische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle 
im Pfännle serviert mit gebackenen Zwiebeln

16,50 € / 13,50 €

Alblinsen (Bioqualität) und Spätzle 
mit Längentaler Rauchfleisch und Saiten ^{2,3}

17,50 €

Selbstgemachte Maultaschen 
mit gebackenen Zwiebeln und Kartoffelsalat

16,50 €

Vegetarisch und vegan

Vegane Kartoffel-Kürbiskernrösti
mit Kernöl verfeinert, auf Tomatensugo, Salat vom Buffet

16,90 €

Pflugwirts Käsespätzle Spezial
mit Cocktailtomaten, frischen Lauchzwiebeln und einem Hauch Knoblauch

17,00 €

Selbstgemachte Maultaschen
mit Spinat-Ricotta Füllung an fruchtiger Tomatensoße, Salat vom Buffet

17,00 €

Vom Rind aus Baden-Württemberg

Zwiebelrostbraten 
mit gebackenen Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

29,80 €

Rumpsteak
mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

29,80 €

Ochsenzunge in deftiger Rotweinsoße 
dazu hausgemachte Spätzle ^{2,3}

24,50 € / 21,50 €



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Vom Schwein aus Baden-Württemberg

Holzfällersteak auf dem Holzbrett serviert mit Speck, Zwiebeln, Kräuterbutter dazu Potatoes	22,00 €
Steak vom Schweinerücken  mit gebratenen Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	22,00 € / 19,00 €
Pflugwirts Pfännle  Medaillons vom Schweinefilet und frische Champignons, überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln dazu Rahmsauce und Spätzle	26,00 € / 23,00 €
Schnitzel paniert in der Pfanne gebacken dazu Pommes Frites	20,00 € / 17,00 €

Nachtisch

Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	8,30 €
Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagsahne	8,30 €
Schokohupf warmer Schokokuchen mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne	8,30 €
Kugel Eis  verschiedene Sorten (bitte nachfragen)	2,80 €
Portion Schlagsahne	1,70 €

Unser Eis beziehen wir regional vom Vogtshof in Tannheim 



Mayer zum Pflug
ROTTWEIL

Abendkarte ab 17 Uhr

Burger „Schwäbische Wucht“ mit Pommes Laugenbun mit Kräuterbutter, Saftiges Rinderpatty, Schwarzwälder Speck, Bergkäse, Coleslawsalat, Salatblatt, Tomatenscheiben, geschmälzte Zwiebeln	18,80 €
Schnitzelburger mit Pommes Laugenbun mit Knoblauchsoße, Käsespätzle auf Schnitzel mit geschmälzten Zwiebeln, Salatblatt, Tomatenscheiben	18,80 €
Pfannenrösti (vegetarisch) mit Salat vom Buffet Tomatenscheiben, Champignon, Lauchzwiebeln mit Bergkäse überbacken	16,90 €
Pflugtoast mit Salat vom Buffet Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln	23,00 €
Braumeistertoast mit Salat vom Buffet Rumpsteak auf Schwarzwälder Schinken, Pfeffer-Biersoße, überbacken mit Bergkäse, garniert mit gebackenen Zwiebeln	26,50 €
„Schwabrese“ Schwäbisches Caprese ^{2, 3} Tomate mit Romadur, Balsamico, Kräuteröl, rote Zwiebeln, Basilikum	13,90 €
Wurstsalat 	13,90 € / 11,90 €
Wurstsalat mit Käse 	13,90 € / 11,90 €
Portion Bratkartoffeln zum Wurstsalat 	5,50 €
Portion Pommes zum Wurstsalat 	4,50 €
Spätzle große Portion  dazu Bratensoße	7,90 €
Pommes Frites große Portion dazu Ketchup ⁸ oder Majo	7,90 €

Bei Änderung einer Beilage auf Bratkartoffeln oder kleinen Salat vom Buffet 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.

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 Girrback, Rottweil-Neufra



Mehl, Albsen: Claus Reschke, Egesheim



Bier, Getränke: Hirsch-Brauerei Honer Wurmlingen



Wein: Weinhaus Baum, Hüfingen



Speiseeis: Vogtshof Tannheim



Milchprodukte: Käse-Caduff Rottweil