

Dezember 2026

Es weihnachtet sehr...

Weihnachtsfeier im Pflug

ab 10 Personen /
bis 80 Personen möglich

4-Gang Menü
(Hauptgericht zur Wahl)
& Wasser-Flatrate

Preis pro Person ab 49,90
Darf es noch etwas dazu sein...

...gerne erstellen wir
Ihre ganz individuelle Weihnachtsfeier
z.B. Unsere „Lodernde Flammen“
Glühweinempfang an der Feuerschale
mit Glühwein und alkoholfreiem Punsch!

Geschlossen

Montag, 21. Dezember bis
Donnerstag, 24. Dezember 2026

Großes Weihnachtsbuffet mit Pflugswirt's Spezialitäten!

Weihnachtsfeiertage

25. und 26. Dezember
von 11.30 - 14.00 Uhr

Großes Salatbuffet
mit frischem Salat,
angemachten Rohkostsalaten

Zweierlei festliche Suppen

Vielfalt an festlichen Hauptgerichten
von Wild, Schwein und Rind
mit leckerem Fisch und Vegetarischem
dazu frisches Gemüse und tollen Beilagen.

Inklusive süßer Dessertauswahl

Genießen Sie so viel Sie mögen für 44,90 p.P.
Kinder bis 12 Jahren bezahlen nur 22,90 p.P.
Kinder von 3 bis 6 bezahlen nur 11,90 p.P.

Wegen der großen Nachfrage an den Feier-
tagen,
reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze

Weihnachts-Hotline +49 (0)7629 347

An den Feiertagen haben wir KEIN à la Carte!

Dezember 2026

Silvester 2026

Donnerstag, 31. Dezember 2026

Genießen Sie Ihr festliches Silvestermenü in 4 Gängen.

Um 18.00 Uhr starten wir mit einem Sektempfang
mit feinem Blätterteiggebäck

Um 18.30 Uhr starten wir mit Ihrem
festlichen 4-Gang Silvestermenü 59,90 p.P.

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Frischer Feldsalat an Preiselbeerdressing
mit hausgemachtem Rohschinken und feinen Croutons

56°C Roastbeef mit Sauce Bernaise und Kartoffelgratin
oder

Zanderfilet an Schnittlauchsaahnesoße
mit gebratenen Drillingen

Winterliches Apfel-Zimt-Dessert

Wegen der großen Nachfrage
Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze

Silvester-Hotline +49 (0)7629 347

BEKOMMEN SIE IMMER DIE AKTUELLSTEN INFOS!

SPEICHERN SIE UNSERE TELEFONNUMMER 07629 - 347 EIN
UND SCHAUEN SIE TÄGLICH UNSEREN WHATTSAPP-STATUS AN!

Neujahr 2027

Freitag, 01. Januar 2027
ganztags geschlossen!

Kulinarischer Ausblick

Hotel *** - Landgasthof

Zum Pflug

wohlfühlen und genießen

September bis
Dezember 2026

"So schmeckt unsere Heimat" - Pflugwirt's hausgemachte Spezialitäten für zu Hause



Manchmal reicht die Zeit nicht um selbst zu kochen oder es kommt überraschend Besuch, oder, oder, oder...
Für diese Fälle hätten wir diese 2 Lösungen für Sie: unsere **Take Away Gerichte** und der **"Schmaus Zuhause"** im Glas.

Von unseren Vorderwälder-Limousin-Rindern, in Mutter-Kuh-Haltung aufgewachsen, auf Endenburgs saftig grünen Wiesen,
stellen wir leckere Gerichte und Wurstwaren her, die Sie mitnehmen und zuhause genießen können.

So zum Beispiel **Rindsragout in Burgundersauce** im 400g Glas für 9,00 oder unsere Bolognesesauce
im 400g Glas für 7,00. Je nach Saison z.B. auch leckere Steaks zum Grillen, Wildbratwurst, Fleischkäse, etc.

NEU IM ANGEBOT – Unser frischer hausgemachter Eierlikör – Im Gasthaus erhältlich! (Alkohol nicht im Kühlschrank)

Unser komplettes Angebot finden Sie auf unserer **Speisekarte**, wenn Sie den **QR-Code** scannen
oder auf unserer Webseite www.gasthauspflug.de



24/7 Kühlschrank



Hotel*** Landgasthof zum Pflug

Familie Tina und Henning Oßwald
Im Hofacker 2, 79585 Steinen-Endenburg
Tel. 07629 - 347
gasthauspflug@freenet.de
www.gasthauspflug.de



Öffnungszeiten

Mo, Do, Fr, Sa ab 17 Uhr
(warme Küche bis 20.00 Uhr, Bestellannahme bis 19.45 Uhr)
Sonn- & Feiertag 11.30 Uhr
(warme Küche bis 18.00 Uhr, Bestellannahme bis 17.30 Uhr)
Dienstag + Mittwoch: Ruhetag

Zum Pflug
Lebzeiten und genießen

Auf die LEBER, fertig, los...!
Die beste Leber - jeden Samstag von 17 - 20 Uhr

"RINDERLEBER"
Kross gebratene Rinderleber
25,90

"KALBSLEBER"
Zarte Kalbsleber
25,90

"Hausgemachte Saucen"
Leber-Sauer mit Zwiebeln
Möhrensauce
Zwiebelsauce

"Beilagen zur Wahl"
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelrösti
Bratkartoffeln

Die Endenburger!
Ein kulinarisches Erlebnis mit Pflugwirts hausgemachten Burgerkreationen - Jeden Freitag von 17 - 20 Uhr

"Barn to be WILD - BURGER"
200g hausgemachte Wildfrikadelle mit Pflugwirts hausgemachter köstlicher Senfsauce, Preiselbeeren, Essiggurke, Blauschimmelkäse und Zwiebeln dazu Röstlaler 20,90

"MISCHLEBENBURGER"
200g hausgemachte Merguezpatty mit hausgemachter Knoblauchsauce, Cheddarkäse, knusprigem Bacon, Salat, Tomaten, Gurke und Zwiebeln dazu Pommes frites 19,90

"BACONBURGER"
200g hausgemachte Rinderpatty mit Pflugwirts pikanter hausgemachter Grillsauce, Cheddarkäse, knusprigem Bacon, Salat, Tomaten, Gurke und Zwiebeln dazu Pommes frites 19,90

"SCHWARZWÄLDER - BURGER"
200g zermahlene Schokolade und hausgemachte Meerrettich-Schmand-Sauce, mit Rote Bete, Salat, Tomate und Zwiebeln dazu feine Röstlaler 19,90

"ALPENBURGER"
200g hausgemachte Rinderpatty mit Obatz, Cheddar, knusprigem Bacon, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebeln dazu feine Röstlaler 19,90

!!! STEAKABEND !!!
Die besten Steaks - jeden Montag von 17 - 20 Uhr

"300g RUMPSTEAK"
Gegrilltes Steak vom Rinderrücken inkl. Sauce und Beilage zur Wahl dazu gibt es eine Grilltomate 34,90

"350g HÜFTSTEAK"
Gegrilltes Steak von der Rinderhüfte inkl. Sauce und Beilage zur Wahl dazu gibt es eine Grilltomate 34,90

"Hausgemachte Saucen"
"Beilagen zur Wahl"

"Walliser - Cordon bleu"
Cordon bleu vom Schweinerücken mit würzigem Raclettekäse und hausgemachtem Rahmschinken gefüllt dazu Röstlaler 24,90 23,-

"Schwäizer - Cordon bleu"
Cordon bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kirschwasserschinken und Bergkäse gefüllt in feiner Knusperpanade dazu Preiselbeeren und Röstlaler 24,90 23,-

"Alpen - Cordon bleu"
Cordon bleu vom Schweinerücken in der Knusperpanade mit Obatz und hausgemachtem Kirschwasserschinken gefüllt dazu Röstlaler 24,90 23,-

"Bayrisches - Cordon bleu"
Cordon bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kirschwasserschinken und bayrischem Blauschimmelkäse gefüllt in feiner Knusperpanade mit süßem Senf dazu feine Bratkartoffeln 24,90 23,-

September/
Oktober 2026

Jetzt wird's WILD im Endenburg!

Ein Streifzug durch das Beste der Endenburger Wälder.

von Freitag, 11. September
bis Sonntag, 25. Oktober 2026

Hier ein kleiner Auszug aus unserer WILDenkarte:

- "Frischer Feldsalat"**
an Granatapfeldressing mit hausgemachtem Wildschinken und Croutons
- "Wildschweinhax'n"**
mit Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten
- "Hausgemachte Wildfrikadelle"**
mit Wildsoße, Wirsingrahmgemüse und Kartoffelpüree

- "Obwald's Wildererteller"**
mit feinen Medaillons vom Reh und Wildschwein mit Pfifferlingen und Champignons in Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle
- "Rehrücken Baden-Baden"**
mit Pfifferlingen in feiner Rahmsauce, Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut und hausgemachten Butterspätzle

- "Hausgemachte Wildbratwurst"**
mit Jus und Röstlaler
- "Reh- oder Wildschweinpfeffer"**
mit hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeeren

...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

Oktober 2026

Geschlossen
Montag, 26. bis Freitag, 30. Oktober 2026

Hausgemachte Metzgete!

Metzgete Büffet!

Samstag, 10. & Samstag, 31. Oktober 2026 ab 18.00 Uhr

Erbsensuppe, Schweinebrägel, Blut- und Leberwurst, Pflugs grobe Bratwurst, Kesselfleisch mit Meerrettichsauce, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree, Spätzle, Sauerkraut und Erbsenpüree

Essen und probieren Sie so viel Sie möchten, für 34,90 pro Person

An diesem Samstag haben wir KEIN à la Carte!

Metzgete à la Carte!

Sonntag, 11. Oktober & Sonntag, 01. November 2026 ab 11.30 Uhr (Küche bis 17.30 Uhr)

hier ein kleiner Auszug aus unserer Metzgete:

- "Großer Metzger-Teller"**
mit Blut- u. Leberwurst, Bratwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut, Röstzwiebeln, Meerrettichsauce und Kartoffelpüree
- "Paar Bauernbratwürste"** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- "Schweinebrägel"** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- ...und vieles mehr.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch!

Metzgete-Hotline +49 (0)7629 347

November 2026



GANS schön lecker!

Die Martiniwochen im Pflug von
Freitag, 06. November bis Sonntag, 22. November 2026

Hier ein kleiner Auszug aus unserer Gänsekarte:

- "Frischer Feldsalat"**
an Preiselbeerdressing mit Parmesan und Pinienkernen
- "Gänsecremesuppe"** mit Einlage
- "Knusprige Brust und Keule von der Gans"**
mit glacierten Maronen, Apfelrotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen

"Gebratene Entenbrust"

an Orangen-Pfeffersauce, Apfelrotkraut und Kroketten
...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!
Änderungen vorbehalten, je nach Verfügbarkeit.

Winter 2026/2027

FONDUE- & RACLETTEABEND!

von November bis Februar

PFLUGWIRT'S WINTERHIGHLIGHT

Gemütlich mit Freunden bei einem Fondue oder einem Raclette sitzen, erzählen und die gemeinsame Zeit genießen...
Jetzt auf Vorbestellung von November bis Februar

Käse- oder Fleischfondue und Raclette
mit den klassischen Beilagen, hausgemachtem Schinken und leckeren hausgemachten Dips

Fleischfondue (Öl oder Brühe) mit Folienkartoffeln

Schweizer Käsefondue mit Baguette

Schweizer Raclette mit Baguette

Fondue- / Racletteabende ab 2 Personen
nur auf Vorbestellung +49 (0)7629 347
29,90 pro Person

Nicht an Themenabenden mit Menü oder Büffet!

