

Winter 2025/2026

# 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!

Advent 2025

# Großer Adventsbrunch!

am 1. Adventssonntag, Sonntag, 30. November 2025 von 10.30 bis 15.00 Uhr

Den Advent genießen und im Pflug vom Büffet frühstücken und danach ein 4-Gang Menü genießen.

Zur Begrüßung gibt es einen Glühwein oder alkoholfreien Punsch mit Gebäck,

Dann vom Büffet von 10.30 bis 11.45 Uhr Schinken, Käse, Räucherfische, Nürnberger, Bacon, Rührei, hausgemachtes Müsli u.v.m. und dazu Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie möchten.

von 12.00 bis 14.00 Uhr folgt dann unser weihnachtliches Adventsmenü mit Suppe, Hauptgang, Dessert und Salatbüffet

Genießen Sie so viel Sie möchten für 39,90 p.P. Kinder bis 12 Jahren bezahlen nur 19,90 p.P. Kinder von 3 bis 6 bezahlen nur 9,90 p.P.

An diesem Sonntag à la Carte erst ab 16 Uhr!

Von Montag, 22. Dezember bis Mittwoch, 24. Dezember 2025 ist der Pflug geschlossen.

# Kulinarischer Ausblick

Hotel \*\*\* - Landgasthof

# Zum Pflug

wohlfühlen und genießen

September bis Dezember 2025

Dezember 2025

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“ Glühweinpunsch an der Feuerschale mit Glühwein und alkoholfreiem Punsch!

Dezember 2025

# Großes Weihnachtsbüffet mit Pflugswirt's Spezialitäten!

Weihnachtsfeiertage: 25. und 26. Dezember von 11.30 - 14.00 Uhr

**Großes Salatbüffet** mit Feldsalat vom Auhof und 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 19,90 p.P. Kinder von 3 bis 6 bezahlen nur 9,90 p.P.

Wegen der großen Nachfrage an den Feiertagen, reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze Weihnachts-Hotline +49 (0)7629 347

An den Feiertagen haben wir KEIN à la Carte!

Ab Dezember 2025 halten wir den neuen kulinarischen Kalender für Sie bereit!

# "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 400 g Glas für 9,00 oder unsere Bolognese im 400 g Glas für 7,00.

Unser komplettes Angebot finden Sie auf unserer **Speisekarte**, wenn Sie den **QR-Code** scannen oder auf unserer Webseite [www.gasthauspflug.de](http://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  
September: Fr + Sa ab 15 Uhr (Küche bis 20 Uhr)  
Sonn- & Feiertag 11.30 - 19 Uhr (Küche bis 17.30 Uhr)  
Dienstag + Mittwoch: Ruhetag



Gruppen ab 15 Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich!  
Wir haben auch einen tollen Partyservice, sprechen Sie uns einfach an!  
Wir haben auch Panoramastellplätze für Wohnmobile!

September 2025

# Die Endenburger!

Ein kulinarisches Erlebnis mit Pflugwirt's hausgemachten Burgerkreationen!

von Freitag, 05. September bis Sonntag, 05. Oktober 2025



- "BACONBURGER"**  
200 g Rinderpatty mit Pflugwirts pikanter Grillsauce, Salat, Gurken und knusprigem Bacon, dazu Pommes
  - "Pulled Turkey – BURGER"**  
200 g Putenfleisch mit Sour cream und Zwiebeln, dazu Süßkartoffelpommes
  - "Pulled Beef – BURGER"**  
200 g Rindfleisch mit Knoblauchsauce, Zwiebelringe und Weißkraut-Karottensalat, dazu Süßkartoffelpommes
  - "Born to be WILD – BURGER"**  
200 g hausgemachte Wildfrikadelle mit Preiselbeeren, körnige Senfsauce, Blauschimmelkäse, Zwiebeln, dazu Röstiecken
  - "Pulled Pork – BURGER"**  
200 g Schweinefleisch mit Senfmayonnaise und Weißkraut-Karottensalat, dazu Süßkartoffelpommes
  - Vegi-Tipp:**  
**"Grilled Cheese – BURGER"**  
Grillkäseburger mit Zucchini, Sour Cream und Zwiebeln, dazu Süßkartoffelpommes
- ... und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

Oktober 2025

# WILDe Zeiten im Pflug!

Ein Streifzug durch das Beste der Endenburger Wälder.

von Freitag, 10. Oktober bis Sonntag, 09. November 2025



- Hier ein kleiner Auszug aus unserer WILDenkarte:
- "Feldsalat vom Auhof"**  
an Granatapfeldressing mit hausgemachtem Wildschinken und Croutons
  - "Wildschweinhax'n"**  
mit Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten
  - "Hausgemachte Wildfrikadelle"**  
mit Wildsoße, Wirsingrahmgemüse und Kartoffelpüree
  - "Oßwald's Wilderersteller"**  
mit feinen Medaillons vom Reh und Wildschwein mit Pfifferlingen und Champignons in Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle
  - "Rehrücken Baden-Baden"**  
mit Pfifferlingen in feiner Rahmsoße, Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut und hausgemachten Butterspätzle
  - "Hausgemachte Wildbratwurst"**  
mit Jus und Röstitaler
  - "Reh- oder Wildschweinpfeffer"**  
mit hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeeren
- ... und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

November 2025

# GANS schön lecker!

von Montag, 10. bis Sonntag, 16. November 2025



- Hier ein kleiner Auszug aus unserer Gänsekarte:
- "Feldsalat vom Auhof"**  
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!

# Martin's GÄNSe Menü!

am Dienstag, 11. November 2025 von 17.00 - 20.00 Uhr

Genießen Sie Pflugwirt's Martinimenu:

- "Feldsalat vom Auhof"**  
an Preiselbeerdressing mit Parmesan und Pinienkernen
- \*\*\*
- "Gänsecremesuppe"** mit Einlage
- \*\*\*
- "Knusprige Brust und Keule von der Gans"**  
mit glacierten Maronen, Apfelrotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen
- \*\*\*
- "Bratapfel-Mascarpone-Dessert"**  
für 59,- pro Person

NEU: Jeden Donnerstag

Außer an Feiertagen!

# Cordon Bleu Tag

Jeden Donnerstag von 17 bis 20 Uhr

5% Rabatt auf jedes Cordon Bleu

**-5%**



- "Cordon Bleu vom Kalb"**  
Original Cordon Bleu vom Kalb mit hausgemachtem Kirschwasserschinken und herzhaftem Bergkäse gefüllt dazu Pommes Frites 29,90 **28,-**
- "Cordon Bleu – klassisch"**  
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kirschwasserschinken und herzhaftem Bergkäse gefüllt dazu Pommes Frites 23,90 **22,-**
- "Cordon Bleu – Schwarzwälder Art"**  
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Rohschinken und Bergkäse gefüllt, dazu hausgemachte Spätzle, Rahmsoße und Preiselbeeren 25,90 **24,-**
- "Cordon Bleu – Schweizer Art"**  
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kirschwasserschinken und Bergkäse gefüllt in feiner Knusperpanade dazu Preiselbeeren und Röstitaler 24,90 **23,-**
- "Cordon Bleu – Bayerische Art"**  
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kirschwasserschinken und bayrischem Blauschimmelkäse gefüllt in feiner Knusperpanade mit süßem Senf dazu feine Bratkartoffeln 24,90 **23,-**

Oktober 2025

# Das wird ein WILDer Abend!

Samstag, 18. Oktober 2025 ab 18.00 Uhr

- Jäger's Lieblingsmenü**
- Pilzrahmsuppe** mit Wildfleischspieß \*\*\*
  - Wildschweinhax'n** mit Kartoffelkroketten \*\*\*
  - Zwetschgen-Crumble**  
3-Gang Menü 45,-

# Pflugwirt's Wildklassiker

- Feldsalat an Granatapfeldressing** mit hausgemachten Wildschinken und Croutons \*\*\*
- Kürbisrahmsuppe** mit Wildfleischspieß \*\*\*
- Feine Medaillons vom Reh und Wildschwein** mit Pfifferlingen und Champignons in Rahmsauce und feinen Röstitalern \*\*\*
- Zwetschgen-Crumble**  
4-Gang Menü 69,-

# Geschlossen

von Montag, 27. Oktober bis Freitag, 31. Oktober 2025 ist der Pflug geschlossen.

Pünktlich zu Allerheiligen 01. November sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

An diesem Samstag haben wir KEIN à la Carte!



November 2025

# Hausgemachte Metzgete!



- Metzgete Büffet!**
- Samstag, 22. November 2025 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 29,90 pro Person
- An diesem Samstag haben wir KEIN à la Carte!

# Metzgete à la Carte!

Sonntag, 23. November 2025 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