

Take away Gerichte

Abholung Samstag von 17 bis 19.30 und Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 19.30 Uhr
unter Vorbestellung telefonisch und per WhatsApp +49(0)7629/347

Markklößchensuppe 4,50

Gemischter Salat

mit Rohkostsalaten der Saison und Pflugwirts hausgemachtem Salatdressing 4,50

Grüne Blattsalate an Granatapfel-Balsamicodressing und geräucherter Gänsebrust 11,90

Zanderfilet in Zitronenbutter und Salzkartoffeln 18,50

Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse 9,-

Semmelknödel mit Steinpilzen, Champignons und Pfifferlingen in feiner Rahmsauce 14,-

Portion hausgemachte Butterspätzle mit feiner Rahmsauce 4,-

Schnitzel paniert mit Kartoffelwedges 11,-

Hausgemachte Wildbratwurst mit Bratkartoffeln und Apfelrotkraut 15,90

Cordon bleu vom Schwein mit Steakhousepommes 14,-

300g Rumpsteak „Madagaskar“

mit grünem Pfeffer in feiner Rahmsauce und Steakhousepommes 21,90

Schnitzel „Elsässer Art“

mit Speck, Zwiebeln, Creme fraîche und Käse überbacken dazu Kartoffelwedges 14,-

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken mit Steakhousepommes 17,-

Reh- oder Wildschweinpfeffer wie es der Jäger bringt mit Butterspätzle 18,50

Pflugwirts hausgemachter California Burger

belegt mit Cheddar, Bacon, Gurken, Tomate und Zwiebelringen

dazu Steakhousepommes 13,50

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in feiner Rahmsauce
und hausgemachten Butterspätzle 17,-

Hausgemachte Bauernbratwurst mit Bratkartoffeln 11,90

300g gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Steakhousepommes 21,50

„Hubertusteller“ Geschnetzeltes von Reh und Wildschwein mit Champignons
und Pfifferlingen in feiner Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle 18,50

Familienplatte für 4 Personen

mit je 4 panierten Schweineschnitzel und Putenmedaillons, Chicken Nuggets
dazu hausgemachte Spätzle und Wedges und feine Rahmsauce 37,50

Rahmsauce extra 2,50

Portion Apfelrotkaut 4,50

