

**DU BIST MIR JEDEN
PFIFFERLING WERT**



**Pflugwirt's leckeren Pfifferlingsgerichte
von 19. Juni bis 19. Juli 2026**

**DIE BESTEN
ENDENBURGER!!!**



**Die beliebten Burger
von 24. Juli bis 23. August 2026**

Pflugwirt's großes Grillbuffet!

Freitag, 07. August 2026 ab 18.30 Uhr

ALLES FRISCH VOM GRILL:

Oßwald's hausmarinierte Steaks von Rind, Schwein und Pute,
Spare Ribs, Pflugwirt's feine hausgemachte Grillwürste.

Dazu gibt es Grillgemüse, Maiskolben, Folienkartoffeln,
verschiedenen hausgemachten Dips, Baguettes und Salat vom Buffet

DER SOMMERKNALLER

Genießen Sie soviel 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.

Wir grillen bei jedem Wetter, garantiert!
Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch,
unter unserer Grill-Hotline +49 (0)7629 347

An diesem Freitag ist kein à la Carte

AUF DER REISE ZU NEUER ENERGIE!

WIR HABEN ERHOLUNGSURLAUB

VON 24.08. BIS 09.09.2026



**BEKOMMEN SIE IMMER DIE AKTUELLESTEN INFOS!
SPEICHERN SIE UNSERE TELEFONNUMMER 07629 347 EIN UND
SCHAUEN SICH TÄGLICH UNSEREN WHATSAPP-STATUS AN!**

Kulinarischer Ausblick

Hotel *** - Landgasthof

Zum Pflug

wohlfühlen und genießen

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 2026:

Mo, Do, Fr, Sa ab 17.00 Uhr
(warme Küche bis 20.00 Uhr, Bestellannahme bis 19:45 Uhr)

Sonn- & Feiertag ab 11.30 Uhr
(warme Küche bis 18.00 Uhr, Bestellannahme bis 17:30 Uhr)

Dienstag + Mittwoch: Ruhetag



!!! 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



“Hausgemachte Saucen“

Champignonrahmsauce
Pfifferlingsrahmsauce
Cognac-Pfeffersauce
Zwiebelsauce
Rahmsauce
Café de Paris
Chimi-Churri
Kräuterbutter

“350g HÜFTSTEAK“

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



“Beilagen zur Wahl“

Hausgemachte Spätzle
Bratkartoffeln
Pommes Frites



Cordon bleu Tag!

Jeden Donnerstag von 17 - 20 Uhr **-5%** auf jedes Cordon bleu

“Kalbs – Cordon bleu“

Original Cordon bleu vom Kalb
klassisch gefüllt mit Bergkäse und
hausgemachtem Kirschwasserschinken
dazu Pommes Frites 29,90 **28,-**



“Schwarzwälder – Cordon bleu“

Cordon bleu vom Schweinerücken
mit hausgemachtem Rohschinken und
Bergkäse gefüllt dazu hausgemachte Spätzle,
Rahmsoße und Preiselbeeren 25,90 **24,-**

“Schweizer – Cordon bleu“

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



NEU “Puten – Cordon bleu“

Putenbrust in der Knusperpanade
klassisch gefüllt mit Bergkäse und
hausgemachtem Kirschwasserschinken
dazu Bratkartoffel 26,90 **25,-**

“Klassisches – Cordon bleu“

Cordon bleu vom Schweinerücken
mit hausgemachtem Kirschwasserschinken
und herzhaftem Bergkäse gefüllt
dazu Pommes Frites 23,90 **22,-**



NEU “Alpen – Cordon bleu“

Cordon bleu vom Schweinerücken
in der Knusperpanade mit Obazda und
hausgemachtem Kirschwasserschinken
gefüllt dazu Röstitaler 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,-**



Wurstsalat-Freitag

Die leckersten Wurstsalate - jeden Freitag 17 - 20 Uhr

“Klassischer Wurstsalat“

vom hausgemachten Fleischkäse
fein geschnitten mit Zwiebelringen
und frischer Salatgarnitur 13,90

“Straßburger Wurstsalat“

vom hausgemachten Fleischkäse
mit Käsestreifen, Zwiebelringen
und frischer Salatgarnitur 14,90

“Endenburger Rindfleischsalat“

Frischer Salat vom Siedfleisch mit frischer Salatgarnitur
und feinen Bratkartoffeln 16,90



“Schwäbischer Wurstsalat“

vom hausgemachten Fleischkäse
mit Schwarzwurst, Zwiebelringen
und frischer Salatgarnitur 14,90

“Schwarzwälder Käsesalat“

✓ in Essig-Öldressing
mit feinen Zwiebelringen
und frischer Salatgarnitur 13,90

Salad & more...

FrISChe Salatplatten - jeden Samstag von 17 - 20 Uhr

“Knackig grüne frISChe Schnittsalate“

von der Vielfaltsgärtnerei Auhof aus Endenburg
an Pflugwirts hausgemachtem Mayonnaise-Knoblauchdressing
mit angemachten Rohkostsalaten der Saison
und gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen 14,90

mit Rumpsteak
und hausgemachter
Kräuterbutter 29,90

Holzfüllerstyle mit hausgemachten Merguez,
Rinderhacksteak und Schweinesteak dazu
hausgemachte Kräuterbutter 24,90

mit gebratenem
Lachsfilet 29,90

mit gebratener
Putenbrust 19,90

mit Cordon bleu
vom Schwein 22,90

mit hausgemachter
Wildbratwurst 20,90

mit hausgemachter
Kalbsbratwurst 18,90

mit Schnitzel
vom Schwein 18,90

