

Dezember 2024

Großer Adventsbrunch!

am 1. Adventssonntag, Sonntag, 1. Dezember 2024
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 haben wir KEIN à la Carte!

Dezember 2024

Silvester 2024

Dienstag, 31. Dezember
ab 17 Uhr geöffnet
Festliches Silvestermenü à la Carte.

Wegen der großen Nachfrage an den Feiertagen, reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze

Silvester-Hotline
+49 (0)7629 347

Neujahr 2025

Mittwoch, 01. Januar 2025
ganztags geschlossen!

Januar / Februar 2025

von Freitag, 17. Januar bis Sonntag, 09. Februar 2025

Hüttengaudi und Berggeflüster!

Kulinarische Gipfelstürmer zu Gast im Endenburger Pflug.

Hier ein kleiner Auszug aus unserer Alpenländischen-Karte:

Hüttenburger

Hausgemachte Rindfleischpattys mit Zwiebeln, krossem Speck und würzigem Bergkäse

Gröst'l

Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei

Berner Rösti

mit Rahmgescnnetzeltem

Vegetarisches Gröst'l

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Gemüse

...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

Nicht vergessen!

Denken Sie daran Ihre Weihnachtsgutscheine von Montag, 13. Januar bis Donnerstag, 13. Februar 2025 bei uns im Pflug einzulösen!

September 2024
bis Februar 2025

Kulinarischer Ausblick

Hotel *** - Landgasthof

Zum Pflug

wohlfühlen und genießen

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN

April bis Oktober: Mo, Do, Fr, Sa ab 17 Uhr (Küche bis 20 Uhr)
Sonntag von 11.30 bis 19 Uhr (Küche bis 18 Uhr)
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Hotel*** Landgasthof zum Pflug

Familie Tina und Henning Oßwald
Im Hofacker 2
79585 Steinen-Endenburg

Tel. 07629 - 347
gasthauspflug@freenet.de
www.gasthauspflug.de



Digitale Visitenkarte



Dezember 2024

Geschlossen: am Montag, 23. Dezember und
Dienstag, 24. Dezember 2024 ist der Pflug geschlossen.

Weihnachts-Gutscheinheft!

Wenn Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier veranstalten, im Dezember einen Tisch reservieren, am 1. Advent brunchen, am 25., 26.12. oder zu Silvester bei uns schlemmen, erhalten Sie von uns ein tolles Gutscheinheft mit vielen verschiedenen Gutscheinen!

Zeigen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Gutscheine vor und erhalten Sie Gratis-Getränke oder Speisen.

Diesen Gutschein können Sie in der Zeit von 13. Januar bis 13. Februar 2025 bei uns im Restaurant einlösen.

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

Großes Weihnachtsbüffet

Probieren und 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!

Januar 2025

Hausgemachte Metzgete!

Metzgete Büffet!

Samstag, 11. Januar 2025 ab 18 Uhr

Erbsensuppe, Schweinebrägel, Blut- und Leberwurst, Pflugs grobe Bratwurst, Kesselfleisch mit Meerrettichsauce, 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 a la Carte!

Sonntag, 12. Januar 2025
von 11.30 bis 15.00 Uhr geöffnet
(Küche bis 14 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 Butterspätzle

...und vieles mehr.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch!
Metzgete-Hotline +49 (0)7629 347

Februar 2025

Valentinstag!

Freitag, 14. Februar 2025

WINTERÖFFNUNGSZEITEN
BIS MÄRZ: ab 17 Uhr geöffnet
(Küche bis 20 Uhr)

Sonn- und Feiertag
von 11.30 Uhr bis 15 Uhr geöffnet
(Küche bis 14 Uhr)

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Aktuelle Speisekarten und aktuelle Preise der Aktionskarten finden Sie immer auf unserer Homepage, Facebook- oder Instagramseite.

Wir haben auch einen tollen Partyservice – sprechen Sie uns einfach an!

Romantisches Kerzenscheinmenü in 3-Gängen

Apperitiv: Verliebter Haussecco

Hausgemachtes Roastbeefcarpaccio mit Feldsalat an Preiselbeerdressing, Hartkäsespäne und Baguette

Schweinemedallions an Pfefferrahmsöße mit Brokkoli in Mandelbutter und hausgemachten Bauernrösti

oder

Zanderfilet in Schnittlauchsoße mit Brokkoli in Mandelbutter und feinen Petersilienkartoffeln

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

Pro Person für 39,90

Ab März 2025 halten wir den neuen Kalender für Sie bereit!

September 2024

Die Endenburger!

Ein kulinarisches Erlebnis mit Pflugwirt's hausgemachten Burgerkreationen!

von Freitag, 06. September bis Sonntag, 06. Oktober 2024

"BACONBURGER"

200g Rinderpatty mit Pflugwirts pikanter Grillsauce, Salat, Gurken und knusprigem Bacon, dazu Pommes

"Pulled Turkey – BURGER"

200g Putenfleisch mit Sour cream, dazu Süßkartoffelpommes

"Merguez – BURGER"

200g Merguezpatty mit Knoblauchsauce, Speck, Käse, Zwiebelringe und Salat, dazu Pommes frites

"Born to be WILD – BURGER"

200g hausgemachte Wildfrikadelle mit Preiselbeeren, körnige Senfsauce, Blauschimmelkäse, Schmorzwiebeln, dazu Röstiecken

"Pulled Pork – BURGER"

200g Schweinefleisch mit Senfmayonnaise und Weißkraut-Karottensalat, dazu Süßkartoffelpommes

Vegi-Tipp:

"Grilled Cheese – BURGER"

Grillkäseburger mit Avocado und Zwiebeln, dazu Süßkartoffelpommes

...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

Oktober 2024

WILDe Zeiten!

Ein Streifzug durch das Beste der Endenburger Wäldern.

von Freitag, 11. Oktober bis Sonntag, 10. November 2024

Hier ein kleiner Auszug aus unserer WILDenkarte:

"Feldsalat vom Auhof" an Granatapfeldressing mit Speckkracherle und Croutons

"Wildschweinhax'n" mit Speckrosenkohl und Bratkartoffeln

"Hausgemachte Wildfrikadellen" 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 Rahmsoße, Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut und hausgemachten Butterspätzle

"Hausgemachte Wildbratwurst" mit Röstitaler

"Reh- oder Wildschweinpfeffer" mit hausgemachten Butterspätzle

...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

November 2024

Ab 01. November

Winter-Öffnungszeiten

von November bis März

Mo, Do, Fr, Sa
ab 17 Uhr geöffnet
(Küche bis 20 Uhr)

Sonn- und Feiertag
von 11.30 Uhr bis 15 Uhr geöffnet
(Küche bis 14 Uhr)

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Martin's GANS!

am Montag, 11. November 2024

Genießen Sie Pflugwirt's Martinimenü:

"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 49,90 pro Person

November 2024

von November bis Januar

Endenburger FONDUEABEND

Es weihnachtet sehr...

Weihnachtsfeier im Pflug

ab 10 Personen
4-Gang Menü
(Hauptgericht zur Wahl) & Glas Secco oder 0,3l frisch gezapftes Pils

PLUS unserer tolles Weihnachts-Gutscheinheft

Preis pro Person ab 49,90

PFLUGWIRT'S WINTERHIGHLIGHT

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

Käse oder Fleischfondue mit den klassischen Fonduebeilagen und leckeren hausgemachten Dips
Fleischfondue (Öl oder Brühe) mit Folienkartoffeln 25,90 pro Person

Schweizer Käsefondue mit Baguette 21,90 pro Person

Fondueabende ab 2 Personen nur auf Vorbestellung
Fondue-Hotline +49 (0)7629 347

Nicht an Themenabenden mit Menü oder Büffet!

September 2024

Pflugwirt's großes Grillbüffet!

Freitag, 20. September 2024, ab 18.30 Uhr

Alles frisch vom Grill:

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

Dazu gibt es Grillgemüse, Maiskolben, Folienkartoffeln, verschiedenen hausgemachte Dips, Baguette und Salat vom Büffet

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 haben wir KEIN à la Carte!

Oktober 2024

Das wird ein WILDes Büffet!

Mit unseren hausgemachten Wildspezialitäten!

Samstag, 19. Oktober 2024, ab 18.00 Uhr

Vom Büffet gibt es eine herbstliche Suppe, Geschnetzeltes und Medaillons vom Reh und Wildschwein, hausgemachte Wildbratwurst, Wildschweinhax'n, Wildfrikadellen, Reh- und Wildschweinpfeffer, dazu verschiedene Beilagen z.B. Speck-Rosenkohl, Rahmwirsing, hausgemachte Semmelknödel, Butterspätzle u.v.m.

DER WILDKLASSIKER

für 44,90 pro Person

Essen und probieren Sie so viel Sie möchten.

An diesem Samstag haben wir KEIN à la Carte!

Geschlossen

von Montag, 28. Oktober bis Donnerstag, 31. Oktober 2024 ist der Pflug geschlossen.

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

November 2024

GANS schön lecker!

Bei uns hat der Fuchs die Gänse noch nicht gestohlen.

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 Krokette

...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

November 2024

Hausgemachte Metzgete!

Metzgete à la Carte!

Sonntag, 24. November 2024 von 11.30 bis 15.00 Uhr geöffnet (Küche bis 14 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 Butterspätzle ...und vieles mehr.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch!

Metzgete-Hotline +49 (0)7629 347

Metzgete Büffet!

Samstag, 23. November 2024 ab 18.00 Uhr

Erbsensuppe, Schweinebrägel, Blut- und Leberwurst, Pflugs grobe Bratwurst, Kesselfleisch mit Meerrettichsauce, 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!