

Kulinarischer Ausblick

bis Februar 2022



Hotel*** - Landgasthof

Zum Pflug

wohlfühlen und genießen

Hotel*** Landgasthof Zum Pflug

Familie Oßwald · Im Hofacker 2

79585 Steinen-Endenburg · **Telefon** +49 (0)7629 347

www.gasthauspflug.de



Hausgemachte Schmankerl to go

Pflug at Home

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-Rinder, 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 Gramm Glas für 8,90 oder unsere **vegetarische Bolognese** im 400 Gramm Glas für 5,90.

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



Pflugs Take Away Gerichte

Unsere Empfehlungen To Go

Damit Sie in diesen speziellen Zeiten auch zu Hause nicht auf unser Essen verzichten müssen, bieten wir Ihnen zu unseren Öffnungszeiten Gerichte zum Abholen und Mitnehmen an.

Keine Bestellung und Abholung am Dienstag und Mittwoch.

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot

Elsäßer Schnitzel vom Schwein mit Wedges 15,90

„**Hubertusteller**“ Geschnitzeltes vom Reh & Wildschwein mit Spätzle 19,90

Familienplatte

mit 4 panierten Schweineschnitzel und Putenmedaillons, Chicken Nuggets, Spätzle, Wedges und Rahmsauce 37,-

Weitere Gerichte auf unserer Homepage www.gasthauspflug.de, telefonisch oder scannen Sie einfach den unten stehenden QR-Code.

Bitte vorbestellen

Weitere Gerichte auf Anfrage - wir beraten Sie gerne!

ToGo-Hotline (0)7629 347



Ein paar Worte „in eigener Sache“...

Liebe Gäste und Freunde vom Pflugwirt!
Lange Zeit hat Ihnen und uns das „Essen gehen“ Probleme gemacht und wir hoffen inständig dass diese Zeit nun vorüber ist.

Wir möchten uns sehr herzlich bedanken für die tolle Unterstützung und Treue unserer Gäste.

Ob Sie im vergangenen Sommer bis Oktober unsere Gäste waren, anschließend unser „ToGo“ Angebot über den Herbst und Winter genutzt haben oder die „Pflug Wirts Schnelle Küche für Zuhause“ bei uns oder im Hieber Markt Steinen an unserem Stand gekauft haben und bestimmt in den letzten Wochen mal wieder bei uns waren...

Wir sagen herzlichen Dank!

Wünschen wir uns allen nun eine hoffentlich ruhigere Zeit und dass wir unsere geplanten Aktionen auf den folgenden Seiten und die schönen Ideen genauso wie geplant umsetzen dürfen und SIE immer wieder vor Ort bei uns zu Gast sein dürfen.

Neuigkeiten und aktuelle Infos finden Sie jederzeit auf unserer Homepage www.gasthauspflug.de oder auf Facebook: @gasthauspflug

Bleiben Sie Gesund und bis bald



September & Oktober 2021

Wilde Zeiten!

Wildgerichte aus heimischer Jagd
ab 26. September
bis Freitag 29. Oktober 2021

Hier ein Auszug aus unserem Angebot:
Röstitaler von Kürbis & Kartoffel mit
geräuchertem Lachs und Dill-Dip 12,90

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
und Speckkracherle 6,80 €

Rehgeschnetzeltes „a la Stroganoff“
mit Speck, Zwiebel und Gurken 24,50

Hausgemachte Wildbratwurst mit
Apfelrotkraut und Kroketten 18,50

Rehschnitzel „Baden Baden“
mit Preiselbeerbirne 29,50

„Rehsattel“ Rehrücken ohne Knochen,
rosa gebraten mit Pfifferlingen 36,-

Unser Vegi Tipp:

Kürbisrisotto mit Parmesankäse 13,90

...und selbstverständlich unsere
Standardkarte mit im Angebot!



Samstag 9. Oktober 2021 ab 18 Uhr

Wildbuffet

mit unseren Wildspezialitäten,
essen und probieren Sie soviel Sie möchten.

Serviert am Tisch werden eine herbstliche Suppe und
Dessert, vom Buffet gibt es Geschnetzeltes und Medallions
vom Reh und Wildschwein, Hausgemachte Wildbratwurst,
Wildschweinbraten, Reh- und Wildschweinpfeffer,
dazu verschiedene Beilagen z.B. Speck-Rosenkohl,
hausgemachte Semmelknödel, Rahmwirsing u.v.m.

Preis pro Person 36,90





Oktober fest XXL Brunch

am Sonntag, 17. Oktober 2021
ab 10.30 bis 15.00 Uhr

Der Pflugwirt macht sein eigenes, spezielles „Oktoberfest“ - Weiß-Blau - Zünftig - Bayerisch eben! Zur Begrüßung gibt es eine Almdudlerlimonade, dann vom Büffet ab 10.30 bis 11.45 Uhr

Obatzda, Gselcht's (Schinken), Bayerischer Kas' (z.B. Bergkäse), Weißwurst, Nürnberger, Bacon, Rührei, hausgemachtes Müsli u.v.m. und dazu Kaffee, Tee, Kakao soviel Sie möchten.

Ab 12.00 bis 14.00 Uhr folgt dann unser Bayerisches Oktoberfest-Menü mit Suppe, Hauptgang, Dessert und Pflugwirts Salatbüffet PLUS „Bayern-Bonus“: Jeder Gast in Lederhose oder Dirndl erhält ein kaltes Freigetränk!

Essen und probieren Sie so viel Sie möchten für **29,90 pro Person**
Kinder von 3-12 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1,-



Vom **2. bis 10. November** ist der Landgasthof zum Pflug geschlossen
Pünktlich zum Martinstag, Donnerstag 11. Oktober sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

**Kurze Pause
im Pflug**

*Haben Sie schon an
Weihnachten gedacht?*

Wenn Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier veranstalten, am 2. Advent brunchen, am 25., 26.12. oder zu Silvester bei uns schlemmen, **erhalten Sie von uns einen tollen Gutschein!**



Samstag bis Montag, 30.10. & 01.11 und 13. & 14.11.2021

Hausmacher

METZGETE



**SEIT JAHRZEHNEN TRADITION
IM LANDGASTHOF ZUM PFLUG**

Unsere Metzgete Spezialitäten werden in unserer Wurstküche traditionell und nach eigenen Rezepten hergestellt!

Samstags ab 18 UHR

Metzgete Buffet

Erbensuppe mit Öhrli und Schnörli, Schweinebrägel, Blut- und Leberwurst, Pflugs grobe Bratwurst, Kesselfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffelpüree, Spätzle, Sauerkraut und Erbsenpüree

Essen und probieren Sie so viel Sie möchten,

Preis pro Person 23,90

Sonntags und an Allerheiligen ab 11.30 - 20.30 UHR

Metzgete à la carte

hier ein kleiner Auszug

Großer „Metzger-Teller“ mit Blut- u. Leberwurst, Bratwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut, Röstzwiebeln, Meerrettichsauce und Kartoffelpüree 19,50

Paar Bauernbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,-

Schweinebrägel mit Butterspätzle und Salat 15,90

...und vieles mehr. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch!

Metzgete-Hotline +49 (0)7629 347



Mit Gans(z) viel Liebe

11. November bis 19. Dezember 2021

Gans und Ente gibt's im Pflug
vom **Donnerstag 11. November bis**
Sonntag 19. Dezember 2021

Hier ein kleiner Auszug
aus unserem Angebot

Winterliche Blattsalate in Granatapfel-
Balsamico-Dressing garniert mit
gebratener Gänsebrust 11,90

Pflug Wirts hausgemachte
Gänsecremesuppe mit Curry 6,90

Knusprige Brust & Keule von der
Gans mit glacierten Maronen, Apfelrot-
kraut und Klöße 22,90

Rosa gebratene Entenbrust an
Orangen-Pfeffersauce mit Apfelrotkraut
und Kroketten 22,90

Unser Vegi Tipp

Herbstliche Gemüse-Nudelpfanne
in Kürbiscremesauce, dazu Salat
14,50

...und selbstverständlich unsere
Standardkarte im Angebot!

November 2021 bis Januar 2022

Fondue Abende von November bis Januar

PFLUGWIRTS WINTERHIGHLIGHT 2021/2022

Gemütlich mit Freunden bei einem Fondue sitzen, erzählen und die gemeinsame Zeit genießen... Jetzt auf Vorbestellung ab November bis Januar Käse- oder Fleischfondue mit den klassischen Fonduebeilagen und leckeren hausgemachten Dips

Fleischfondue (Öl oder Brühe) mit Folienkartoffeln

Preis pro Person 23,50

Schweizer Käsefondue mit Baguette

Preis pro Person 20,-

Fondueabende ab 2 Personen und auf Vorbestellung

Fondue-Hotline +49 (0)7629 347

Nicht kombinierbar mit unseren Weihnachtsgutscheinen!

Dezember 2021

Es Weihnachtet bald...

Die Weihnachtszeit ist doch die schönste Zeit - Feiern Sie im Landgasthof zum Pflug mit uns...

+++NEU+++ NEU+++ NEU+++ NEU+++

Lodernde Flammen in Endenburg!

Zu Ihrer Weihnachtsfeier Glühweinpfang auf unserer Terrasse mit brennenden Fackeln!

Preis pro Person 8,90 €

Selbstverständlich können Sie bei Ihrer Weihnachtsfeier auch andere Angebote von uns erhalten, Weihnachtsmenüs, Weihnachts-Buffets oder auch A La Carte.

Sprechen Sie uns direkt an oder schauen Sie auf

www.gasthauspflug.de vorbei

Weitere Infos und Reservierungen

Weihnachtsmann-Hotline +49 (0)7629 347

Unser Weihnachtsfeier-Angebot

Alles Inklusiv „Weihnachtsmann“-Feier

ab 10 Personen

3-Gang Menü (Hauptgericht zur Wahl)

& Getränkepauschale (Wein, Bier, Alkoholfreies von 17.30 bis 21.30) **PLUS unseren tollen Weihnachtsgutschein**

All Inklusivpreis von z.B. 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr pro Person 29,90

Der Weihnachtsgutschein 2 für 1

Wenn Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier veranstalten, am 2. Advent brunchen, am 25., 26.12. oder zu Silvester bei uns schlemmen, erhalten Sie von uns einen tollen Gutschein! Zeigen Sie bei Ihrer Bestellung Ihren Gutschein, wählen Sie zwei Hauptgerichte aus unserer Speisekarte, das gleichwertige oder günstigere Hauptgericht davon ist dann **Gratis**. Diesen Gutschein können Sie in der Zeit von 7. Januar bis 6. Februar 2022 bei uns im Restaurant einlösen.

Großer Adventsbrunch

am 3. Adventssonntag, 12. Dezember 2021

ab 10.30 bis 15.00 Uhr

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

Zur Begrüssung gibt es einen Glühwein oder alkoholfreien Punsch mit hausgemachtem Gebäck, vom Frühstücksbüffet gibt es ab 10.30 bis 11.45 Uhr Schinken, Käse, Räucherfische, Nürnberger, Bacon, Rührei, hausgemachtes Müsli u.v.m. und dazu Kaffee, Tee, Kakao soviel Sie möchten.

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

Essen und probieren Sie so viel Sie möchten

für 29,90 pro Person

Kinder von 3-12 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1,-

1. und 2. Weihnachtsfeiertag Großes Weihnachtsbüffet

von 11.30 bis 14.00 Uhr

Probieren und genießen Sie soviel Sie mögen
für 36,90 pro Person

Kinder von 3-12- Jahren zahlen pro Jahr 1,-

Silvester

Freitag 31.12. ab 17.30 Uhr

Silvester 4-Gang Menü
oder unsere Angebote A La Carte

Wegen der grossen Nachfrage an den Feiertagen,

Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze

Jahresende-Hotline +49 (0)7629 347

**Unsere
Öffnungszeiten
über Weihnachten**
20. bis 24. Dezember geschlossen
1. Weihnachtsfeiertag Mittags
von 11.30 bis 15 Uhr
2. Weihnachtsfeiertag ab 11.30 Uhr
durchgehend warme Küche (Mittags
Büffet und ab 17 Uhr a la carte)
Wegen der großen Nachfrage:
RESERVIEREN SIE RECHT-
ZEITIG IHREN
LIEBLINGSTISCH

Merry
Christmas

Januar & Februar 2022



Aus Omas Rezeptbuch

Die guten alten Tage!
Wir gehen traditionell mit Speisen aus
unserer Kindheit ins Neue Jahr
Unser Angebot vom Samstag 8. Januar
bis Sonntag 27. Februar 2022

Hier ein Auszug aus unserem Angebot:
Pflugwirts gefüllte Pfannkuchenschnecken an
Blattsalaten 7,90

Hackbällchen in Currysauce mit Reis
und Salat 13,50

Hacksteak „Zigeuner Art“ mit Paprikastreifen, Speck
und Zwiebel, dazu Bratkartoffel und Salat 13,90

Rinderzunge in Madeirasauce mit Kroketten 17,50

„Gaisburger Marsch“ mit Rindfleisch
und Spätzle 9,50

Hausgemachte Rindsroulade mit Apfelrotkraut und
Kartoffelpüree 17,50

Französischer Rindfleischtopf mit Speck, Möhren,
Champignons und Rotwein 9,90

Unser Vegi Tipp

Knuspriges Blumenkohl-Käse-Medaillon an
Kräuter-Rahmnudeln, dazu Salat 15,90

...und selbstverständlich unsere Standardkarte
mit im Angebot!

Nicht vergessen!

Lösen Sie Ihre Weihnachtsgutscheine vom
07.01. bis 06.02.2022 bei uns ein



Wussten Sie schon ?
Bei uns im Landgasthof Zum Pflug kann man
auch hervorragend

Feste Feiern!

Wir bieten zu allen Anlässen das Richtige
mit allem Drum und Dran!

Feiern, Schlemmen und Spaß haben - Wir sind kompetent,
erfahren und zuverlässig, typisch Pflug eben.

Unsere Räume:

Jägerstüble bis ca. 25 Personen

Weinstube bis ca. 50 Personen

Festsaal bis ca. 80 Personen

Fragen Sie nach unseren speziellen Angeboten für alle
Gelegenheiten - wir beraten Sie gerne -

Ihre Feier- und Reservierungs Hotline:

+49 (0)7629 347



Immer das richtige Geschenk !

Schenken Sie Ihrer Familie, Freunden
oder Bekannten einmal Genuss,
Atmosphäre und eine gemütliche Zeit
bei uns im Landgasthof Zum Pflug.

Eine gute Geschenkidee -
der Schlemmergutschein vom Pflug!

Öffnungszeiten Restaurant

Oktober bis einschließlich

1. November 2021

Montag und Donnerstag
ab 15.00 bis 21.00 Uhr

Küchenzeiten 15.00 bis 20.30 Uhr

Freitag und Samstag von 11.30 bis 21.00

Uhr, Sonntags schon ab 10.30 Uhr

Küchenzeiten 11.30 bis 20.30 Uhr

Ab 11. November 2021

Montag, Donnerstag und Freitag ab 15.00
bis 21.00 Uhr

Küchenzeiten 15.00 bis 20.30 Uhr

Samstag von 11.30 bis 21.00 Uhr,

Sonntags schon ab 10.30 Uhr

Küchenzeiten 11.30 bis 20.30 Uhr

Ruhetage Dienstag und Mittwoch (an Feiertagen geöffnet)

Nach Absprache und ab 10 Personen, öffnen wir gerne auch
zu anderen Zeiten unser Restaurant.



Kurze Pause im Pflug

Vom **28. Februar bis 9. März 2022** ist
der Landgasthof zum Pflug geschlossen.
Ab Donnerstag 10. März 2022 sind wir
wieder wie gewohnt für Sie da.

Neuer Kalender

Ab Februar 2022
halten wir den neuen
kulinarischen
Kalender für Sie
bereit!



Pflugwirts Treuekarte
Mit unserem Treuekärtchen
Bonus-Stempel sammeln
und 20,- Treuegutschein
sichern. Ihre Treue, Ihr
Vorteil

Digitale Visitenkarte



Hotel*** - Landgasthof

Zum Pflug

wohl fühlen und genießen

facebook

Internetseite



Familie Oßwald · Im Hofacker 2 · 79585 Steinen-Endenburg

Telefon +49 (0)7629 347 · www.gasthauspflug.de