

"Pflugwirt's Menüvorschläge"

Liebe Gäste,
ob Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier, Vereinsausflug oder Familienfeste mit Freunden und Verwandten, es gibt immer ein Ereignis auf das man sich freut. Damit die Vorfreude und auch die Erinnerung daran voller guter Gefühle sind, sorgen wir mit unserer Erfahrung und Freude am Verwöhnen.

Wir beraten Sie gerne bei der Büffet- und Menüauswahl, dem Festablauf, der Dekoration und den vielen Details. Wir sind immer bestrebt Ihren Festtag und Ihre Veranstaltung zu einem genussreichen und entspannten Aufenthalt in unserem Hause zu gestalten.

Hier unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Unser **Jägerstüble** mit Kachelofen bietet Platz für bis zu **25 Personen**

Die moderne, gemütliche **Weinstube** hat Platz für bis zu **50 Personen**

Der geräumige **Festsaal** mit Ausblick aufs Tal für bis zu **80 Personen**

Die schöne sonnige **Gartenterrasse** bietet Platz für **35 Personen**



Saal



Jägerstüble



Weinstube



Gartenterrasse



Ihr "Muster-Programm" bei uns...

Zum Auftakt:

Zum Aperitif können Sie wählen zwischen Campari, Martini Bianco, Sherry, Hugo, Secco mit Cassislikör oder Pecher Mignon je 5,90

Oder einen Sektempfang?

Hierzu können Sie wählen zwischen

Wein & Hof **Hofmeister Secco** Deutscher Perlwein 0,75l Flasche 19,-

Wein & Hof **Hügelheimer Nobling Sekt** trocken 25,-

Badischer Winzerkeller **Schloss Munzingen Rosé** Young Line trocken 19,-

hierzu servieren wir auch Orangensaft 0,5l 6,-

Am Nachmittag das Kuchengedeck:

Darin enthalten ist das Geschirr, das Aufschnneiden und Präsentieren Ihres mitgebrachten Kuchens sowie so viele Kannen Kaffee und Tee zu je 8,90

Am späten Abend:

Sollten Ihre Gäste später noch etwas Appetit bekommen, können Sie sich gerne als Nachimbiss eine Wurst- und Käseplatte oder eine leckere Gulaschsuppe je mit Brot zu je 8,90 bestellen.

Bei Ihrem Fest wird die Tafel mit Stoffservietten nach Ihren Farbvorstellungen eingedeckt.

Die Kinder von 3 bis 12 Jahre können aus unserer Kinderkarte wählen oder Sie essen das Menü. In diesem Fall berechnen wir nur 70% vom Menüpreis.

Feierlichkeiten können Sie in Bar, per Überweisung oder mit EC-Karte bezahlen. Beachten Sie, dass Ihnen die sieben Tage zuvor gemeldete Personenzahl für die Gedecke und das Menü berechnet wird.

Nun wünschen wir Ihnen viel Inspiration beim Durchlesen

Ihre Familie Obwald



Menüvorschläge

Menü 1 - Badisch

Boullion mit feinen Nudeln

Karotten, Sellerie und Rote Beete

Suppenfleisch auf "Badische Art" gekocht
mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren

Vanilleeis mit heißer
Schokoladensauce

Preis p.P. 39,-

Menü 2 - Mediterran

Mediterrane Gemüsesuppe

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

"Picatta Milanese" von der Pute in der Ei- & Käsehülle gebraten
mit Schinkenstreifen und Champignons
dazu Tomatensauce und Butterspaghetti

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Preis p.P. 49,-

Menü 3 - Exklusiv

Vorspeisenteller "Pflug"
mit hausgemachten Roh- und Kochschinken

Indische Hühnerrahmsuppe

Knackig grüne Blattsalate vom Auhof, Knoblauch-Mayonaisedressing, Parmesan,
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Mais und Radieschen

Roastbeef 56°C mit Sauce Bernaise
und gratinierte Kartoffeln

Hausgemachte Schokoküchlein mit Schattenmorellen und Sahne

Preis p.P. 69,-



Menükomponenten

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen.

Menüangebot auf Vorbestellung ab 10 Personen.

Suppen

Kraftbrühe mit feinem Nudeln oder Eiflocken 4,90

Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich, Mark- oder Grießklößchen 4,90

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen 4,90

Gemüserahmsuppe mit Croutons 4,90

Blumenkohl- oder Lauchcremesuppe 4,90

Badische Hochzeitsuppe mit Flädle, Markklößchen und Eierstich 6,90

Wildkraftbrühe mit Sherry und Käsestange 7,90

Indische Hühnerrahmsuppe mit Croutons 8,90

Vorspeisen

Roastbeef- Carpaccio mit Kräuterremoulade 11,90

Honigmelone mit Schwarzwälder Rohschinken 9,90

Geräucherter Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter 12,90

Zwischengang

Quiche Lorraine- Speck-Zwiebelkuchen 8,90

Schwarzwälder Forellenfilet auf der Haut gebraten
mit Mandelbutter und Basmatireis 15,90

Kleine Blätterteigpastete mit feinem Ragout fin gefüllt 9,90

Hausgemachte Wildbratwurst auf Burgunderjus mit Röstitaler 14,90



Hauptgerichte

Suppenfleisch auf "Badische Art" gekocht
mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln
und Preiselbeeren 22,90

Glasierter Schweinebraten in Rosmarinjus
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 16,90

Geschnitzelte Schweinekeule "Züricher Art"
mit Champignons in feiner Rahmsauce
und Butternudeln 15,90

Geschnitzeltes vom Kalb "Züricher Art"
mit Champignons in feiner Rahmsauce
und Butternudeln 22,90

Rindsragout "Burgunder Art"
mit Karotten und Sellerie in Burgunder geschmort
dazu Butterspätzle 16,90

Schnitzel "Wiener Art"
aus dem Schweinerücken
mit Pommes frites 14,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites 24,90

Geschmorter Rindsbraten in Rotweinsauce
mit hausgemachten Butterspätzle und Kroketten 17,90

Cordon bleu aus dem Schweinerücken klassisch gefüllt
mit Kirschwasserschinken und herzhaftem Bergkäse,
Pommes frites und Kroketten 20,90

Gefüllte Kalbsbrust nach "Großmutter's Art"
Kroketten und Pommes frites 22,90

Geschnitzelte Rinderhüfte
mit grünem Pfeffer in Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle 19,90



Glacierter Kalbsbraten mit Champignons in Butter,
Kroketten und Pommes frites 19,90

"Piccata Milanese" - Kalbsschnitzel in der Ei- & Käsehülle gebraten
mit Schinkenstreifen und Champignons
dazu Tomatensauce und Butterspaghetti 22,90

"Geschnetzelte Rinderhüfte Stroganoff"
mit Champignons, Gurkenstreifen und gerösteten Paprika
in feiner Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle 20,90

Gemischter Rinder- & Schweinebraten
mit Pommes frites und Kroketten 19,90

Cordon bleu vom Kalb klassisch gefüllt
mit Kirschwasserschinken und herzhaftem Bergkäse,
Pommes frites und Kroketten 22,90

Medaillons vom Schweinefilet
mit feiner Champignonrahmsauce
und hausgemachten Spätzle 22,90

Roastbeef 56° C mit Sauce Bernaise
und gratinierte Kartoffeln 29,90

"Obwald's Pflugplatte"

Rinderfilet mit Café de Paris,
Kalbsfilet mit Pfifferlingsrahmsauce,
Schweinefilet mit Champignonsrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und
hausgemachte Spätzle 34,90

„Pflugwirt's Rehsattel"

Endenburger Rehrücken ohne Knochen rosa gebraten
mit feinen Pfifferlingen in Rahmsauce
dazu gefüllte Preiselbeerbirne
und hausgemachten Spätzle 39,90



Zum Pflug

wohl fühlen und genießen

Fisch/Vegetarisch

Schwarzwälder Forellenfilet

auf der Haut gebraten
mit feiner Kräutersauce
und Salzkartoffeln 22,90

Gebrautes Lachsfilet

an Zitronen-Dillsauce
und Wildreis 24,90

Cremiges Risotto

mit Steinchampignons
und Parmesan 14,90

Veganes Cremiges Risotto

mit Steinchampignons
und Rucola 14,90

Gemüse je nach Saison:

Gemüseplatte klassisch

mit Karotten in Butter,
Erbsen, feinen Bohnen und
Blumenkohl mit Bröselbutter

Apfelrotkraut

Rahmwirsing

Blumenkohl
in Käsesauce

Rosenkohl
mit Speck

Princessbohnen
im Speckmantel



Dessert

Hausgemachtes Tiramisu 5,90

Mousse au Chocolat oder weißes Mousse
garniert mit Früchten 6,90

Hausgemachtes "Schwarzwälder Tiramisu"
mit Schattenmorellen und dunklem Biskuit 6,90

Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein
mit Schattenmorellen und Sahne 8,90
(ofenfrisch für Sie zubereitet ca. 20 Minuten)

Creme Caramel 5,90

Panna Cotta mit Fruchtspiegel 5,90

Halbgefrorenes mit Garnd Marnier 8,90

Eismeringe mit Vanille-, Schokoeis und Sahne 6,90

Fruchtsalat der Saison 5,90

Sektsorbet 7,90

Heiß und Eis

Vanilleeis mit eingelegten heißen Schattenmorellen und Sahne 7,90

Pistazieneis mit heißen Zimtkirschen 8,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,90

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 7,90

