

Dezember 2023

Weihnachtsgutschein 2 zu 1!

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 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 für Sie Gratis.

Diesen Gutschein können Sie in der Zeit von 08. Januar bis 11. Februar 2024 bei uns im Restaurant einlösen.



Urlaubsinfo

Kurze Pause im Pflug
von Montag 18. Dezember bis Sonntag, 24. Dezember 2023 ist der Landgasthof zum Pflug geschlossen.

Pünktlich zu den Feiertagen am 25. & 26. Dezember 2023 sind wir wieder für Sie da.

Januar 2024

Jahresfeier im Januar

Kennen Sie das?
Sie müssen den Jahresabschluss machen, die Inventuren sind fällig, einige Ihrer Mitarbeiter und Kollegen sind im Urlaub, die Arbeit häuft sich an den Dezembertagen und dann noch an die Weihnachtsfeier denken?

WELCH EIN STRESS!

UNSER TIPP

Feiern Sie doch einfach mal in aller Ruhe eine Nach-Weihnachtsfeier oder eine Feier zur Belohnung Ihrer Mitarbeiter im neuen Jahr?

Wenn Sie im Januar 2024 mit 10 Personen einheitlich ein Menü genießen, erhalten Sie und Ihre Gäste auch noch unseren Weihnachtsgutschein 2 zu 1!



Pflug at Home

Hausgemachte Schmankerl to go

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 **Bolognese** im 400 Gramm Glas für 6,90.

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



NICHT VERGESSEN!

Denken Sie daran Ihre Weihnachtsgutscheine 2 zu 1 von Montag 08. Januar bis Sonntag 11. Februar 2024 bei uns einzulösen!

Januar / Februar 2024

Wir drehen schon wieder durch!

Kulinarische Erlebnisse rund um das beliebte Hack!
von Freitag 12. Januar bis Sonntag 11. Februar 2024



- Hier ein Auszug aus unserer Gehackten-Karte:
„Pflugwirt’s Pfannkuchenschnecken“
gefüllt mit feinem Hackfleisch mit Feldsalat vom Aufhof
- „Rahmhackbraten“**
mit buntem Gemüse und Kroketten
- „Zigeuner Hacksteak“**
mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Speck dazu krosse Bratkartoffeln
- „Hackbällchen Italiana“**
mit feiner Tomatensoße und Spaghetti
- „Königsberger Klopse“**
in Kapernsoße mit Kräuterreis
- ...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!

Dezember 2023

Unsere Öffnungszeiten über Weihnachten und Silvester!

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

Großes Weihnachtsbuffet

Probieren und genießen Sie so viel Sie mögen für 39,90 pro Person

Kinder von 3-9 Jahren pro Lebensjahr 1,-
Kinder von 10 bis 12 Jahren 19,90

Wegen der großen Nachfrage an den Feiertagen, Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze
Weihnachts-Hotline +49 (0)7629 347

Silvester 2023:

Sonntag, 31. Dezember ab 17 Uhr geöffnet

Festliches Silvestermenü in 4-Gängen oder unsere Angebote a la Carte.

Wegen der großen Nachfrage an den Feiertagen, Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze
Silvester-Hotline +49 (0)7629 347

Neujahr 2024:

Montag, 01. Januar 2024 ganztags geschlossen!



Januar 2024

Hausgemachte Metzgete!

Metzgete Buffet!

Samstag, 06. Januar 2024 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 a la Carte!



Metzgete a la Carte!

Sonntag, 07. Januar 2024 von 11.30 bis 14.00 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 2024



Urlaubsinfo

Kurze Pause im Pflug
von Montag 12. Februar bis Mittwoch, 21. Februar 2024 ist der Landgasthof zum Pflug geschlossen.

Pünktlich ab Donnerstag 22. Februar sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Ab März 2024 halten wir den neuen Kalender für Sie bereit!

Hotel*** Landgasthof zum Pflug

Familie Tina und Henning Oßwald
Im Hofacker 2, 79585 Steinen-Endenburg
Tel. 07629 - 347
gasthauspflug@freenet.de
www.gasthauspflug.de

Winteröffnungszeiten bis März

Mo, Do, Fr, Sa ab 17 Uhr geöffnet (Küche bis 20 Uhr)
Sonn- und Feiertag 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, auf unserer Facebookseite oder auf unserer Instagramseite

Kulinarischer Ausblick

September 2023 bis Februar 2024

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

Sommeröffnungszeiten:

April bis Oktober
Mo, Do, Fr, Sa ab 17 Uhr (Küche bis 20 Uhr)
Sonntag von 11.30 bis 19 Uhr (Küche bis 17 Uhr)



September 2023

We can - Burger!

Ein kulinarisches Erlebnis mit Pflugwirt's Burgerkreationen.
Von Freitag 08. September bis Dienstag 03. Oktober 2023



Hier ein kleiner Auszug aus unserer Burgerkarte:

- "BACONBURGER"**
200 g Rinderpatty mit Pflugwirts pikanter Grillsauce, Salat, Gurken und knusprigem Bacon dazu Pommes
 - "Pulled Turkey - BURGER"**
200 g Putenfleisch mit Sourcream dazu Süßkartoffelpommes
 - "Merguez - BURGER"**
200 g Merguezpatty mit Knoblauchsauce, Speck, Käse, Zwiebelringe und Salat dazu Pommes frites
 - "Born to be WILD - BURGER"**
200 g hausgemachte Wildfrikadelle mit Preiselbeeren, körnige Senfsauce, Blauschimmelkäse, Schmorzwiebeln dazu Röststücken
 - "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 2023

Manche mögen's WILD!

Ein Streifzug durch das Beste der Endenburger Wäldern.
Von Freitag 06. Oktober bis Sonntag 29. Oktober 2023

- Hier ein kleiner Auszug aus unserer WILDen Karte:
- "Feldsalat vom Auhof"**
an Granatapfeldressing mit Speckkracherle und Croutons
 - "Wildschweinhax'n"** mit Speckrosenkohl und Bratkartoffeln
 - "Hausgemachte Wildfrikadellen"**
mit Wildsoße, Wirsingrahmgemüse und Kartoffelpüree
 - "Oßwald's Widererteller"**
mit feinen Medaillons vom Reh und Wildschein mit Pfifferlingen und Champignons in Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle
 - "Hausgemachte Wildbratwurst"** mit Röstitaler
 - "Reh- oder Wildschweinpfeffer"**
mit hausgemachten Butterspätzle
- ...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!



November 2023

Urlaubsinfo

Kurze Pause im Pflug
von Montag 30. Oktober bis Mittwoch 08. November 2023 ist der Landgasthof zum Pflug geschlossen.

Pünktlich ab Donnerstag 09. November sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Ab 09. November 2023
WINTERÖFFNUNGSZEITEN:
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

MartinsGANS!

am Samstag, 11. November 2023
Genießen Sie Pflugwirts' Martinimenu:

- "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 2023

Hausgemachte Metzgete!

Metzgete Buffet!
Samstag, 18. November 2023 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 a la Carte!



Metzgete a la Carte!
Sonntag, 19. November 2023 von 11.30 bis 14.00 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



Pflugwirt's ABC Buffet

Samstag 16. September 2023 von 12 bis 15 Uhr
ABC - Schützen aufgepasst: Hier gibt's Pflugwirt's ABC Buffet
Einschulungskinder sind bei uns kostenlos!
Die Erwachsenen bezahlen 19,90
Kinder von 10 bis 12 Jahre 9,90
Kinder von 3 - 9 für 1,- pro Lebensjahr

Pflugwirt's großes Grillbuffet!

Freitag, 22. September 2023, ab 18.30 Uhr
Alles frisch vom Grill:
Oßwald's hausmarinierte Steaks von Schwein und Pute, Spare Ribs, und Pflugwirt's feine hausgemachte Grillwürste. Dazu gibt es Grillgemüse, Maiskolben, Folienkartoffeln, verschiedenen Dips, Baguette und Salat vom Buffet
DER SOMMERKNALLER für 29,90 pro Person
Kinder von 3-9 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1,-
Kinder von 10 bis 12 Jahren 14,90
Essen und probieren Sie so viel Sie möchten. 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 a la Carte!

Oktoberfest Brunch XXL!

Sonntag, 8. Oktober 2023 von 10.30 bis 15.00 Uhr
Der Pflugwirt macht sein eigenes, spezielles „Oktoberfest“ - Weiß-Blau - Zünftig - Bayerisch!
Zur Begrüßung gibt es einen Almdudler, dann vom Buffet von 10.30 bis 11.45 Uhr: Obatzda, Gselcht's (Schinken), Bayerischer Käs', Weißwurst, Nürnbergerle, Bacon, Rührei, hausgemachtes Müsli u.v.m. dazu Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie möchten.
Von 12.00 bis 14.00 Uhr folgt dann unser Bayerisches Oktoberfest-Menü mit Suppe, Hauptgang, Dessert und Salatbuffet
Essen und probieren Sie so viel Sie möchten für 29,90 pro Person
Kinder von 3-9 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1,-
Kinder von 10 bis 12 Jahren 14,90
An diesem Sonntag haben wir KEIN a la Carte!

Das wird ein WILDes Buffet!

Samstag, 14. Oktober 2023 ab 18.00 Uhr
Mit unseren hausgemachten Wildspezialitäten!
Serviert am Tisch werden eine herbliche Suppe und ein feines Dessert.
Vom Buffet gibt es 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 39,90 pro Person
Essen und probieren Sie so viel Sie möchten. An diesem Samstag haben wir KEIN a la Carte!

November / Dezember 2023

GANS schön lecker!

Bei uns hat der Fuchs die Gänse noch nicht gestohlen. Von Freitag 10. November bis Sonntag 17. Dezember 2023
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 Kartoffelklößen
"Gebratene Entenbrust"
an Orangen-Pfeffersauce, Apfelrotkraut und Kroketten ...und unsere normale Speisekarte mit im Angebot!



November 2023

Endenburger FONDUEABEND!

von November bis Januar
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

Dezember 2023

Großer Adventsbrunch!

am 1. Adventssonntag
Sonntag, 3. Dezember 2023 von 10.30 bis 15.00 Uhr
Den Advent genießen und im Pflug vom Buffet frühstücken u. danach ein 4-Gang Menü genießen.
Zur Begrüßung gibt es einen Glühwein oder alkoholfreien Punsch mit Gebäck.
Dann vom Buffet 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 Advents-Menü mit Suppe, Hauptgang, Dessert und Salatbuffet
Essen und probieren Sie so viel Sie möchten für 29,90 pro Person
Kinder von 3-9 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1,-
Kinder von 10 bis 12 Jahren 14,90
An diesem Sonntag haben wir KEIN a la Carte!

