

# **HERZLICH WILLKOMMEN!**

Liebe Gäste,

Wir sind jederzeit bemüht,
Ihnen ihre Wünsche
zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Sollte uns das einmal nicht gelingen, zögern Sie nicht und sprechen uns bitte an!

**Guten Appetit** 

Ihre Familie Köhle mit dem gesamten Pflugteam



P.S.: sämtliche Informationen zu Allergenen finden Sie in einer separaten Karte Bitte fragen Sie Ihren Kellner!



#### **Starters**

Hokkaido pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil	€	7,50
Swabian pancake soup boiled beef broth with homemade pancake strips	€	7,00
<b>Pumpkin meets ham</b> lamb's lettuce with bake pumpkin, Italian ham and roasted pumpkin seeds served with ciabatta	€	16,50
Bruschetta Pomodoro roasted ciabatta with fresh tomatoes in basil oil served on arugula	€	10,50
Salad Vital mixed salad plate with herb vinaigrette and fried chicken strips	€	17,50
Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	7,70
Large mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	11,50

You can choose between the following dressings: House dressing and herb vinaigrette





# Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert	€	7,50
Schwäbische Flädlesuppe Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Flädlestreifen	€	7,00
Kürbis trifft Landschinken Feldsalat mit gebackenem Kürbis, italienischem Landschinken und gerösteten Kürbiskernen dazu Ciabatta	€	16,50
Bruschetta Pomodoro Geröstetes Ciabatta mit frischen Tomaten in Basilikumöl auf Rucola angerichte	€ t	10,50
Salat Vital Bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette und gebratenen Hähnchenstreifen	€	17,50
Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	7,70
Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	11,50

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings: Hausdressing oder Kräutervinaigrette





### **Prickelndes / offene Weinkarte**

# **Prickelndes**

GP-Hausmarke Weissburgunder Sekt Brut	0,11	5,90€
Kessler Rosé Brut	0,11	6,30€
Valdo Prosecco DOCG	0,11	6,50€
Alkoholfreier Sekt, Schloss Affaltrach	0,11	4,50 €
Aecht Bitter AF, Manufaktur Geiger	0,21	11,50€

# Weißweine

Riesling Weingut Notz, Sachsenheim	0,251	7,20 €
Weißburgunder trocken Schloss Affaltrach	0,251	8,90 €
Grauburgunder S trocken Weingut Notz, Sachsenheim	0,251	9,90€
Sauvignon Blanc trocken Weingut Kitzer, Badenheim	0,251	8,90 €
Pinot Grigio Corte Vigna, Italien	0,21	6,20 €
Chardonnay trocken Fortant de France, Frankreich	0,21	7,60 €



#### offene Weinkarte

#### Roséweine

Muskattrollinger Rosé feinherb Schloss Affaltrach	0,251	10,20 €
Lemberger Rosé trocken Weingut Notz, Sachsenheim	0,251	10,20€
Merlot Rosé halbtrocken Fortant de France, Frankreich	0,21	8,20€
Rotweine		
Trollinger mit Lemberger Weingut Notz, Sachsenheim	0,251	7,20€
Lemberger 289 trocken Collegium Wirttemberg, Stuttgart	0,251	9,90€
Primitivo halbtrocken Salento, Italien	0,21	8,90€
Tempranillo Bodegas Alconde, Spanien	0,21	7,90€
Merlot Corte Vigna, Italien	0,21	6,90€
Bordeaux Château Les Robert Charton, Frankreich	0,21 1	8,50€
Shiraz / Cabernet Fox Grove, Australien	0,21	8,90€

Lust auf etwas anderes? Schauen Sie gerne in unsere Getränkekarte



### **Main Courses**

Tranche of Norwegian salmon on creamy white wine risotto with baked pumpkin	€	25,50
Fillet of sea bass fried in butter on basil linguine with cherry tomatoes, arugula and shaved Grana Padano	€	26,50
Linguine Tuscany Linguine in basil oil with cherry tomatoes, arugula and shaved Grana Padano	€	17,50
Thai Curry crunchy vegetables in curry coconut sauce served with basmati rice	€	20,50
Optional with Thai curry roasted chicken breast	€	7,50
Grill Courses		
	€	
Argentinian Black Angus rump steak 250 g	E	27,50
Argentinian Black Angus rump steak 250 g Suckling pig chop 300 g	€	27,50 23,50
		-
Suckling pig chop 300 g	€	23,50
Suckling pig chop 300 g Slice of Norwegian salmon 200 g	€	23,50 24,00



# Hauptspeisen

Tranche vom Norweger Lachs auf cremigem Riesling-Risotto mit gebacken	em Kürbis	€	25,50
Filet vom Wolfsbarsch in Butter gebraten auf Basilikum-Linguine mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Grana Padano		€	26,50
<b>Linguine Toskana</b> Linguine in Basilikumöl mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Grana Padano		€	17,50
<b>Thai Curry</b> Knackiges Gemüse in Curry-Kokossauce da	zu Basmatireis	VEGAN €	20,50
Optional zum Thai Curry Gebratene Hähnchenbrust		€	7,50
Grills	ezialitäten		
Grillsp  Argentinisches Black Angus Rumpsteak	ezialitäten <sup>250 g</sup>	€	27,50
		€	27,50 23,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak	250 g	-	•
Argentinisches Black Angus Rumpsteak Spanferkelkotelette	250 g 300 g	€	23,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak Spanferkelkotelette Tranche Norweger Lachs	250 g 300 g 200 g 200 g	€ €	23,50 24,00 24,00



### **Main Courses**

Swabian Roast beef steak from Argentinian Black Angus beef on red wine sauce with melted onions and homemade Spätzle	€	28,50
Pork escalope "Viennese Style" breaded pork escalope served with French fries	€	20,50
Medallions of Hohenlohe pork fillet wrapped in bacon on a strong red wine sauce with cheese Spätzle	€	23,50
Rump Steak Café de Paris argentine Black Angus steak with Café de Paris butter with bean bunches and sweet potao fries	€	29,50
Beef strips Stroganoff strips of Black Angus beef in a sour mustard cucumber sauce with Spätzle	€	26,50
Regional		
Beef roulade with red cabbage and boiled potatoes	€	23,50
Homemade Maultaschen with red wine sauce, melted onions and Swabian potato salad	€	15,50
Schnitzel breaded chicken breast with Swabian potato salad	€	16,50
Swiss sausage salad strips of ham sausage and cheese in sour onion sauce served on a colourful salad bed with twisted bread	€	13,50



# Hauptspeisen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersauce mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	€	28,50
Schweineschnitzel Wiener Art paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites	€	20,50
Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet im Speckmantel serviert auf kräftiger Trollingersauce mit Käsespätzle	€	23,50
Rumpsteak Café de Paris Steak vom argentinischen Black Angus mit Cafe de Paris Butter dazu Bohnenbündel und Süßkartoffelpommes	€	29,50
Rindergeschnetzeltes Stroganoff Streifen vom Black Angus Rind im sauren Senf-Gurkensößchen dazu Spätzle	€	26,50
Regional		
Dindows who do no sharmony was Houseware t		
Rinderroulade nach unserem Hausrezept mit Rotkraut und Salzkartoffeln	€	23,50
<b>-</b>	€	23,50 15,50
mit Rotkraut und Salzkartoffeln  Hausgemachte Maultaschen		



# Empfehlungen aus dem GP-Weinkeller Weißwein Flaschenweine

#### 11 Weingut Notz, Sachsenheim

#### 2022 Riesling S trocken

29,50 Euro

Frischer, duftiger Riesling mit feinen Zitrusaromen und einer eleganten Säure, gepaart mit einer leichten Mineralität.

#### 13 Schloss Affaltrach, Jungspund

#### 2024 Weißburgunder trocken

26,50 Euro

Erfrischend, fruchtig, aber trocken. Dazu die typischen Weißburgunder-Aromen, wie Mango, Birne und helles Steinobst, abgerundet mit leichtem Schmelz. Eben genau so, wie es sein soll.

#### 14 Weingut Kitzer, Badenheim

#### 2023 Dreisatz Sauvignon Blanc trocken

26,50 Euro

Einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder, reifen Stachelbeeren mit saftig- mineralischer Struktur.

#### 17 Zenato, Italien

#### 2024 **Lugana** trocken

44,50 Euro

Intensives Bukett mit herrlichen floralen Noten, fruchtig mit Spuren von Zitrus. Delikat und ausgewogen, mineralisch betont

#### 18 Ritterhof Lenz, Südtirol

#### 2023 Weißwein Cuvée trocken

35,90 Euro

Dieses fruchtige, nach Apfelblüten und Gräsern duftende Cuvée (Chardonnay, Müller-Thurgau und Goldmuskateller), erinnert an eine erwachende Blumenwiese, ausgewogen und elegant. Auf der Zunge vermittelt sie dank ihres frischen Charakters, eine filigrane, animierende Säure.

#### 19 Weingut Pfaffl, Niederösterreich

#### 2023 Grüner Veltliner trocken

29,90 Euro

Charmant und spritzig besticht dieser Wein durch einen Hauch von Limette, runden Körper und einen pfeffrig würzigen Abgang. Ein wunderbarer Speisenbegleiter.

# Nicht der passende Tropfen dabei? Schauen Sie gerne in unsere Weinkarte



#### **Rotwein Flaschenweine**

#### 40 Weingut Notz, Sachsenheim

#### 2023 Trollinger \*Alte Reben\*

32,50 Euro

Die tiefwurzelnden über 40 Jahre alten Reben verleihen diesem Trollinger Charakter

#### 41 Weingut Notz, Sachsenheim

#### 2022 Lemberger S trocken

39,90 Euro

Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

#### 42 Weingut Notz, Sachsenheim

#### 2020 Merlot S trocken

44,50 Euro

Kräftiger und vielschichtiger Merlot mit Aromen von Brombeere und Cassis. Zarter Holznote.

#### 50 Weingut Pfaffl, Niederösterreich

#### 2024 Zweigelt trocken

44.90 Euro

Tiefes Rubinrot, dunkle, vollreife Kirschen in der Nase, voll und saftig am Gaumen, rund und edel, würzige Noten und sanftes Tannin, kompakter, runder Körper. Ein wunderschöner und sehr vielfältiger Speisenbegleiter.

#### 46 Victor Berard, Frankreich

#### 2021 Beaujolais

39,90 Euro

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtiges Bukett von frischen roten Beeren. Süffig mit schön anhaltenden Fruchtaromen.

#### 45 Domaine Clavel Regulus, Frankreich

#### 2022 Côtes du Rhône

33,50 Euro

Schöne karminrote Farbe. Kräftig und charmant mit Noten von roten Früchten, eingehüllt in einem schönen, angenehmen Hauch von Kakao.

#### 52 Bodegas Alconde, Spanien

#### 2018 Contede **Rioja** Crianza Spanien

39.90 Euro

Intensive kirschrote Farbe. Dichte Aromen von Waldbeeren und Kirschen, leichte Röstaromen. Kräftig, elegant mit intensiver Frucht



### Dessert

Black Forest tiramisu served in a glass (contains alcohol)	€	8,50
Crème Brûlée with crunchy caramel crust	€	8,50
Ice Cream		
Affogato Espresso with a scoop of bourbon vanilla ice cream	€	5,40
Iced chocolate / iced coffee  Delicious chocolate drink or aromatic coffee with bourbon vanilla ice cream and a cream topping	€	7,20
Mixed sundae One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream garnished with many colorful chocolate lentils	€	7,20
Black Forest Cup a scoop of bourbon vanilla ice cream and a scoop of chocolate ice cream garnished with cherry compote, chocolate sauce and cream	€	8,90
Coupe Vanilla Choc Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream garnished with cream and extra chocolate sauce	€ n	10,50
Mango meets vanilla Two scoops of mango sorbet and one scoop of bourbon vanilla ice cream on mango puree garnished with cream	€	10,50
Orange meets chocolate Two scoops of orange sorbet combined with a scoop of chocolate ice cream garnished with cream and fruit sauce	€	10,50
Scoops of ice cream / sorbet	€	2,60
extra cream	€	1,30
extra Chocolate sauce	€	1,80
extra 2cl Eggnog	€	3,50



### **Finale**

Schwarzwälder Tiramisu im Glas (enthält Alkohol)	€	8,50
Crème Brûlée mit knackiger Karamellkruste	€	8,50
Eisauswahl		
Affogato Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	€	5,40
Eisschokolade/ Eiskaffee Köstliches Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee mit Bourbon- Vanilleeis und einer Sahnehaube.	€	7,20
<b>Bunter Becher</b> Je eine Kugel Erdbeer - und Schokoladeneis mit Sahne und vielen bunten Schokolinsen garniert.	€	7,20
Schwarzwaldbecher eine Kugel Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis garniert mit Kirschgrütze, Schokoladensauce und Sahne	€	8,90
Coupe Vanilla Choc Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit Sahne und extra viel Schokoladensauce garniert	€	10,50
Mango trifft Vanille Zwei Kugeln Mangosorbet, und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis auf Mango Püree mit Sahne garniert	€	10,50
Orange trifft Schokolade Zwei Kugeln Orangensorbet kombiniert mit einer Kugel Schokoladeneis garniert mit Sahne und Fruchtsauce	€	10,50
Kugel Eis / Sorbet Bourbon-Vanilleeis, Erdbeerreis, Schokoladeneis, Mangosorbet, Orangensorbet, Zitronensorbet	€	2,60
extra Sahne	€	1,30
extra Schokosauce	€	1,80
extra 2cl Eierlikör	€	3,50



# Ansprechpartnerin Gastronomie & Eventservice

### Ihre Ansprechperson für unvergessliche Momente

Ob romantisches Candlelight-Dinner, stilvolles Geschäftsessen, traumhafte Hochzeit, festliche Feier, exklusives Catering oder professionelle Tagung – bei uns im Goldenen Pflug sind Sie in den besten Händen.

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Nadine Happold

**\** 07141 - 441150

 $\bowtie$  nadine.happold@koehlehotels.de



Mit viel Erfahrung, Liebe zum Detail und einem offenen Ohr für Ihre Wünsche steht Ihnen Frau Happold von der ersten Idee bis zur perfekten Umsetzung kompetent zur Seite.

# **Eventlocation Rössle**



Sie planen ein Event und suchen den passenden Ort dafür? Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder einfach ein besonderer Anlass – im Rössle Pflugfelden sind Sie genau richtig. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zum letzten Gast – unkompliziert, professionell und mit viel Herz. Exclusiv feiern ab 30 – 50 Personen. Mehr dazu in der Eventmappe Rössle – erhätlich an der Rezeption. Ansprechperson: Nadine Happold



# **Hochzeitsfeier**



Eine Hochzeit zu planen ist etwas ganz Besonderes – und gleichzeitig voller großer und kleiner Entscheidungen. Im Hotel Goldener Pflug sind Sie damit nicht allein. An Ihrer Seite: Nadine Happold, unsere erfahrene Eventplanerin, die seit über 15 Jahren mit Leidenschaft, Empathie und einem sicheren Gespür für Details Hochzeiten begleitet. Ob erste Ideen oder ganz konkrete Vorstellungen – Nadine nimmt sich Zeit für Sie, hört zu und entwickelt gemeinsam mit

Ihnen ein Konzept, das zu Ihnen passt. Dabei bringt sie nicht nur ihre langjährige Erfahrung, sondern auch ein Netzwerk an bewährten Dienstleistern mit ein. "Mein Ziel ist, dass Sie Ihren Tag vollkommen genießen können – mit einem Lächeln im Herzen und ohne einen Gedanken"

# **Cateringservice**

Ob Geburtstagsfeier, unvergessliche Hochzeit, festliches Jubiläum oder professionelle Firmenveranstaltung – mit dem Goldenen Pflug wird jedes Event zu einem besonderen Erlebnis. Seit über 15 Jahren steht Ihnen unsere erfahrene Eventmanagerin Nadine Happold mit Herz, Kompetenz und Liebe zum Detail zur Seite. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit vielfältigen Angeboten – von feinem Fingerfood über elegante Empfänge und kreative Buffets bis hin



zu geselligen **BBQ**s unter freiem Himmel. Ganz gleich, ob im kleinen Kreis oder mit vielen Gästen: Wir gestalten Ihre Veranstaltung individuell, geschmackvoll und zuverlässig.



# Kinderspeisen

FROSCHKÖNIG SCHNITZEL "WIENER ART" vom Schwein mit Pommes Frites	€	10,50
HÄNSEL & GRETEL ROSTBRATEN mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	14,50
SCHNEEWITTCHEN (*) HÄHNCHENNUGGETS mit Pommes Frites (*) mit Milcheiweiß	€	10,50
ASCHENPUTTEL Portion hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	8,50
RAPUNZEL Portion Pommes Frites	€	6,50

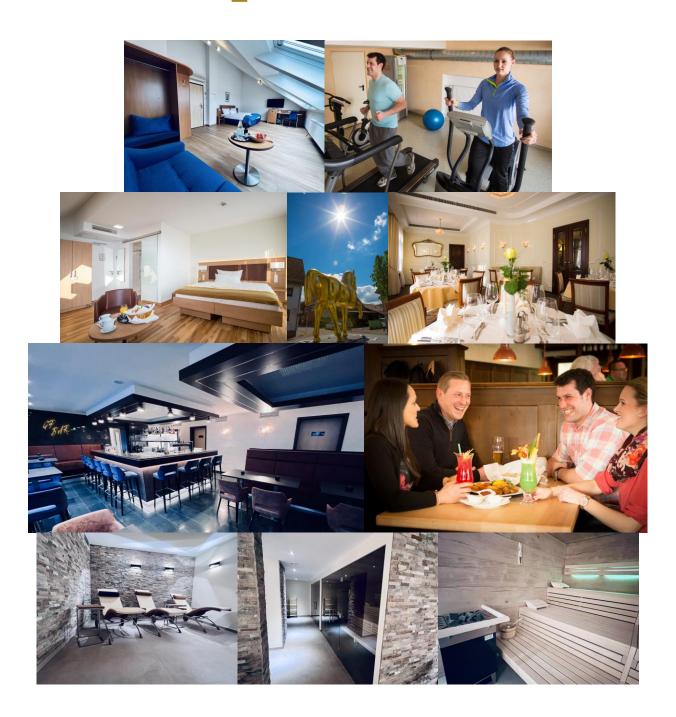
Diese Gerichte servieren wir unseren Gästen bis 10 Jahre.

# Kidsmenu (for children until 10 years)

FROG PRINCE Pork escalope "Viennese Style" with French fries	€	10,50
HANSEL & GRETEL Swabian Roastbeef with homemade spaetzle and jus	€	14,50
SNOW WHITE (*) Chicken nuggets with French fries	€	10,50
CINDERELLA Homemade spaetzle and jus	€	8,50
RAPUNZEL Portion of French fries	€	6,50



# <u>Impressionen</u>



# www.koehlehotels.de