

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!**



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Starters

Cream soup of asparagus with whipped cream	€	7,90
Essence of the vine tomato with semolina dumplings and diced vegetables	€	8,50
Asparagus meets Black Angus Black Angus beef carpaccio with green and white asparagus in mustard-honey marinade, garnished with Parmesan shavings	€	19,50
Antipasti platter Melon wedges with Italian country ham, Coppa, Milanese salami and colorful antipasti vegetables	€	19,90
Wild herb salad meets Norwegian salmon Salad of arugula, baby spinach and sorrel in herb vinaigrette with a pan-fried slice of Norwegian salmon	€	19,90
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	€	12,50

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



APERITIF ALKOHOLFREI

HUGO AF
€ 7,90

TOCCO ROSSO AF
€ 7,90

AECHT BITTER 0,2 L
JÖRG GEIGER
€ 11,50

Etwas Spritziges zum Start?



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Creemesuppe vom Stangenspargel mit Sahnehaube	€	7,90
Essenz von der Rispen tomate mit Grießklößchen und Gemüsewürfel	€	8,50
Spargel trifft Black Angus Carpaccio vom Black Angus Rind mit grünem und weißem Spargel in feiner Senf-Honig Marinade garniert mit Parmesanspäne	€	19,50
Antipasti Teller Melonenschiffchen mit italienischem Landschinken, Coppa, Mailänder Salami und buntem Antipasti Gemüse	€	19,90
Wildkräutersalat trifft Norweger Lachs Salat von Rauke, Babyspinat und Sauerampfer in Kräutervinaigrette mit gebratenem Scheibchen vom Norweger Lachs	€	19,90
Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	7,70
Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	12,50

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:
Hausdressing oder Kräutervinaigrette



APERITIF

- SARTI SPRITZ
€ 8,50
- APEROL SPRITZ
€ 8,50
- HUGO
€ 8,50
- LILLET WILD BERRY
€ 8,50

Etwas Spritziges zum Start?



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT



Main Courses

Portion of asparagus spears € 29,50
optionally with pancake strips or potatoes, melted butter or hollandaise sauce.

Side dishes for asparagus

Breaded pork schnitzel, Viennese style € 9,50

Slice of Norwegian salmon € 14,50

Ham variation € 10,50

Linguine Vital

€ 25,50

Linguine with green and white asparagus, cherry tomatoes
in a light wild garlic pesto and shaved Parmesan cheese

Homemade veal ravioli

€ 24,90

with green asparagus sautéed in butter, cherry tomatoes and fresh arugula

Grill Courses

Argentinian Black Angus rump steak 250 g

€ 29,50

Pork tenderloin medallions 220 g

€ 25,50

Slice of Norwegian salmon 200 g

€ 25,50

We serve homemade herb butter and French fries with all grilled dishes

Extra Sauce (redwine sauce / cream sauce mushroom creame/ pepper sauce) € 3,50

Extra Portion Croquettes € 5,50

Extra portion of grilled vegetables € 7,70

Small colorful salad plate € 7,70



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT



Portion Stangenspargel € 29,50
wahlweise mit Flädle oder Kartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Beilagen zum Spargel

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art € 9,50

Tranche vom Norweger Lachs € 14,50

Schinken Variation € 10,50

Linguine Vital

€ 25,50

Linguine mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten
in leichtem Bärlauch Pesto und gehobeltem Parmesan

Hausgemachte Kalbsmaultaschen

€ 24,90

mit in Butter geschwenktem grünem Spargel,
Kirschtomaten und frischem Rucola

Grillspezialitäten

Argentinisches Black Angus Rumpsteak 250 g € 29,50

Medaillons vom Schweinefilet 220 g € 25,50

Tranche Norweger Lachs 200 g € 25,50

Zu allen Grillgerichten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites

Extra Sauce (Braten- / Rahm- / Champignonrahm-, Pfefferrahmsauce) € 3,50

Extra Portion Krokette € 5,50

Extra Portion Grillgemüse € 7,70

Kleiner bunter Salatteller € 7,70



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Main Courses

Medallions of Hall pork tenderloin Pork tenderloin in cognac cream sauce with fried mushrooms served with homemade spaetzle	€ 26,50
Swabian Roast beef steak from Argentinian Black Angus beef with red wine sauce, melted onions and homemade spaetzle	€ 29,90
Pork escalope „Viennese Style “ breaded pork escalope served with French fries	€ 21,50
Garlic steak Argentinian Black Angus beef rump steak gratinated with garlic butter, served with green beans and French fries	€ 32,50
Top cuts from Argentinian Black Angus beef on Linguine with green and white asparagus in a light wild garlic pesto	€ 29,90
Slice of Norwegian salmon fried in butter and served on wild garlic gnocchi	€ 27,90
Schnitzel breaded chicken breast with with French fries	€ 18,50



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Hauptspeisen

Medaillons vom Hällischen Schweinefilet Schweinefilet auf Cognacrahm mit gebratenen Champignons dazu hausgemachte Spätzle	€ 26,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Bratensauce mit geschmelzten Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle	€ 29,90
Schweineschnitzel Wiener Art paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites	€ 21,50
Knoblauchsteak Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind mit Knoblauchbutter gratiniert dazu Prinzessbohnen und Pommes Frites	€ 32,50
Spitzen vom argentinischen Black Angus Rind dazu Linguine mit grünem und weißem Spargel in leichtem Bärlauch Pesto	€ 29,90
Tranche vom Norweger Lachs in Butter gebraten auf Bärlauch- Gnocchi angerichtet	€ 27,90
Tellerschnitzel paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites	€ 18,50



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Dessert

Fresh strawberries served with creamy vanilla ice cream	€	10,50
extra 2cl Eggnog	€	3,50
Strawberry Trilogy Strawberry panna cotta, strawberry sorbet and fresh strawberries	€	11,50

Ice Cream

Affogato Espresso with a scoop of bourbon vanilla ice cream	€	5,90
Iced chocolate / iced coffee Delicious chocolate drink or aromatic coffee with bourbon vanilla ice cream and a cream topping	€	7,70
Mixed sundae One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream garnished with many colorful chocolate lentils	€	6,50
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	€	9,50
Coupe Vanilla Choc Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream garnished with cream and extra chocolate sauce	€	11,50
Mango meets vanilla Two scoops of mango sorbet and one scoop of bourbon vanilla ice cream on mango puree garnished with cream	€	11,50
Orange meets chocolate Two scoops of orange sorbet combined with a scoop of chocolate ice cream garnished with cream and fruit sauce	€	11,50
Scoops of ice cream / sorbet	€	2,80
extra cream	€	1,30
extra Chocolate sauce	€	1,80
extra 2cl Eggnog	€	3,50



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Finale

Frische Erdbeeren	€	10,50
serviert mit cremigem Vanilleeis		
extra 2cl Eierlikör	€	3,50
Trilogie von der Erdbeere	€	11,50
Erdbeer Panna Cotta, Erdbeersorbet und frische Erdbeeren		

Eisauswahl

Affogato	€	5,90
Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis		
Eisschokolade/ Eiskaffee	€	7,70
Köstliches Schokoladengenränk oder aromatischer Kaffee mit Bourbon- Vanilleeis und einer Sahnehaube.		
Bunter Becher	€	6,50
Je eine Kugel Erdbeer - und Schokoladeneis mit Sahne und vielen bunten Schokolinsen garniert.		
Schwarzwaldbecher	€	9,50
eine Kugel Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis garniert mit Kirschgrütze, Schokoladensauce und Sahne		
Coupe Vanilla Choc	€	11,50
Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit Sahne und extra viel Schokoladensauce garniert		
Mango trifft Vanille	€	11,50
Zwei Kugeln Mangosorbet, und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis auf Mango Püree mit Sahne garniert		
Orange trifft Schokolade	€	11,50
Zwei Kugeln Orangensorbet kombiniert mit einer Kugel Schokoladeneis garniert mit Sahne und Fruchtsauce		
Kugel Eis / Sorbet	€	2,80
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeerreis, Schokoladeneis, Mangosorbet, Orangensorbet, Zitronensorbet		
extra Sahne	€	1,30
extra Schokosauce	€	1,80



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

extra 2cl Eierlikör € 3,50

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

Ansprechpartnerin Gastronomie | Eventservice

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.

Kontaktdaten:

Nadine Happold

☎ 07141 – 441150

✉ nadine.happold@koehlehotels.de



Mit viel Erfahrung, Liebe zum Detail und einem offenen Ohr für Ihre Wünsche steht Ihnen Nadine 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. Exklusiv feiern ab 30 – 50 Personen. Mehr dazu in der Eventmappe Rössle – erhältlich an der Rezeption.
Ansprechperson: Nadine Happold



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Hochzeitsfeier



Eine Hochzeit zu planen ist etwas ganz Besonderes – und gleichzeitig voller großer und kleiner Entscheidungen. Im 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 bei uns 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

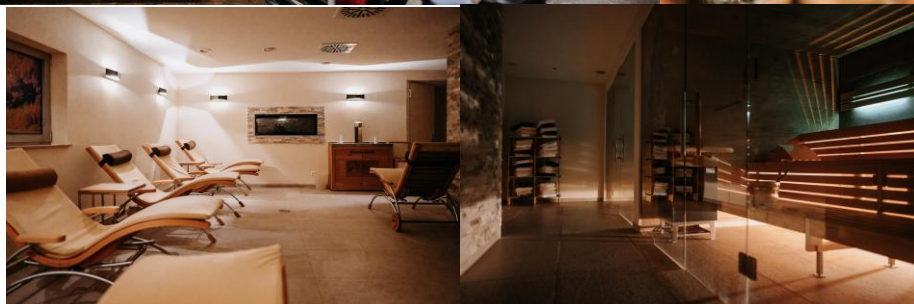
Ob **Geburtstagsfeier**, unvergessliche **Hochzeit**, festliches **Jubiläum** oder professionelle **Firmenveranstaltung** – mit dem Goldenen Pflug wird jedes Event zu einem besonderen Erlebnis. Unsere erfahrene Eventmanagerin steht Ihnen mit Herz, Kompetenz und Liebe zum Detail zur Seite. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit vielfältigen Angeboten – von feinem **Fingerfood** über elegante Empfänge und **kreative Buffets** bis hin zu geselligen **BBQs** unter freiem Himmel. Ganz gleich, ob im kleinen Kreis oder mit vielen Gästen: Wir gestalten Ihre Veranstaltung individuell, geschmackvoll und zuverlässig. Mehr dazu in der Cateringmappe – erhältlich an der Rezeption. Ansprechperson: Nadine Happold





GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Impressionen



www.koehlehotels.de