

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!**

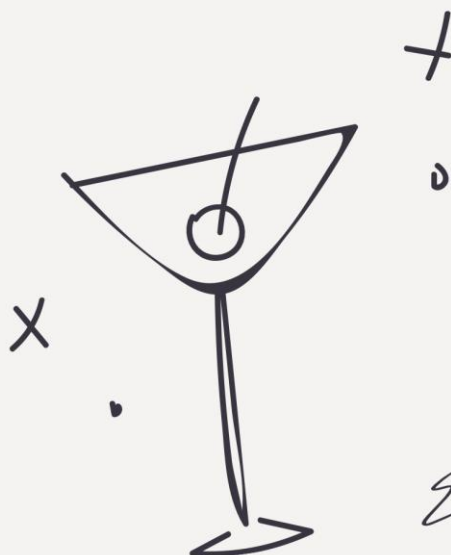


GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Starters

Bintje potato soup with fresh chanterelles and herbs	€	8,50
Swabian Maultaschen Soup Beef broth (from prime boiled beef) with homemade Maultaschen	€	8,00
Tomato Bruschetta Fresh tomatoes dressed with basil served on ciabatta toasted in olive oil	€	10,50
Summer Salad with Corn-Fed Poulard Assorted seasonal salads in a herb dressing with slices of corn-fed poulard	€	17,50
Fresh chanterelles served with burrata on lamb's lettuce	€	19,50
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	€	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

Süppchen von der Bintje Kartoffel mit frischen Kräuterpfefferlingen	€ 8,50
Schwäbische Maultaschensuppe Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Maultaschen	€ 8,00
Tomaten-Bruschetta Frische Tomaten mit Basilikum angemacht serviert auf in Olivenöl geröstetem Ciabatta	€ 10,50
Sommerlicher Salat trifft Maispoularde Bunte Salate der Saison im Kräuterdressing mit Scheibchen von der Maispoularde	€ 17,50
Frische Pfefferlinge mit Burrata auf Ackersalat angerichtet	€ 19,50
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

Zander Meets Chanterelles Butter-fried zander fillet with fresh chanterelles and parsley potatoes	€ 29,00
Glazed Veal Roast in Cream Sauce in a rich chanterelle cream sauce with homemade Spätzle	€ 25,50
Argentine Black Angus beef tips served with linguine in a chanterelle cream sauce	€ 29,90
Pflug's Chanterelle Maultaschen Homemade Maultaschen (swabian dumplings) cooked in root-vegetable broth, served with a delicate Lemberger wine sauce, chanterelles with bacon, and potato salad	€ 25,00
Chanterelles in herb cream sauce with homemade bread dumpling	€ 24,50



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT



- | | |
|--|---------|
| Zander trifft Pfifferlinge
In Butter gebratenes Filet vom Zander
mit frischen Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln | € 29,00 |
| Glasierter Kalbsrahmbraten
in kräftigem Pfifferlingrahm mit hausgemachten Spätzle | € 25,50 |
| Spitzen vom argentinischen Black Angus Rind
dazu Linguine im Pfifferling Rahm | € 29,90 |
| Pflug's Pfifferlingsmaultaschen
Hausgemachte Maultaschen aus dem Wurzelsud
mit feinem Lembergersößle und Speckpfifferlingen an Kartoffelsalat | € 25,00 |
| Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit hausgemachtem Semmelknödel | € 24,50 |





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
Pepper Steak Argentine Black Angus rump steak with pepper sauce, a bundle of Kenyan beans, and pommes dauphine	€ 32,50
Schnitzel breaded chicken breast with with French fries	€ 18,50

Grill Courses

Argentinian Black Angus rump steak 250 g	€ 29,50
Pork tenderloin medallions 220 g	€ 25,50
Zander fillet 200 g	€ 26,00
Salmon steak 220 g	€ 25,50

We serve Baked potato with sour cream dip all grilled dishes

Extra Sauce (redwine sauce / cream sauce mushroom creame/ pepper sauce)	€ 3,50
Extra Portion fries	€ 5,50
Extra Portion Croquettes	€ 5,50
Extra portion of grilled vegetables	€ 7,70
Small colorful salad plate	€ 7,70



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
Pfeffersteak Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind mit Pfeffersauce, Bündel von der Kenia Bohne und Pommes Dauphine	€	32,50
Tellerschnitzel paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites	€	18,50

Grillspezialitäten

Argentinisches Black Angus Rumpsteak	250 g	€	29,50
Medaillons vom Schweinefilet	220 g	€	25,50
Zanderfilet	200 g	€	26,00
Lachskotelette	220 g	€	25,50

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ofenkartoffel mit Sauerrahm Dip

Extra Sauce (Braten- / Rahm- / Champignonrahm-, Pfefferrahmsauce)	€	3,50
Extra Portion Pommes	€	5,50
Extra Portion Krokette	€	5,50
Extra Portion Grillgemüse	€	7,70
Kleiner bunter Salatteller	€	7,70



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Dessert

Crème Brûlée € 9,50
of fruity nectarine and passion fruit salad

Chocolate Mousse € 9,50
served with fresh fruit

Ice Cream

Affogato € 5,90
Espresso with a scoop of bourbon vanilla ice cream

Iced chocolate / iced coffee € 7,70
Delicious chocolate drink or aromatic coffee
with bourbon vanilla ice cream and a cream topping

Mixed sundae € 7,20
One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream
garnished with many colorful chocolate lentils

Black Forest Cup € 9,50
a scoop of bourbon vanilla ice cream and a scoop of chocolate ice cream
garnished with cherry compote, chocolate sauce and cream

Coupe Vanilla Choc € 11,50
Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream
garnished with cream and extra chocolate sauce

Mango meets vanilla € 11,50
Two scoops of mango sorbet and one scoop of bourbon vanilla ice cream
on mango puree garnished with cream

Orange meets chocolate € 11,50
Two scoops of orange sorbet combined with a scoop of chocolate ice cream
garnished with cream and fruit sauce

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

Crème Brûlée € 9,50
an fruchtigem Nektarinen-Passionsfruchtsalat

Mousse au Chocolate € 9,50
serviert mit frischen Früchten

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 € 7,20
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

extra 2cl Eierlikör € 3,50



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

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

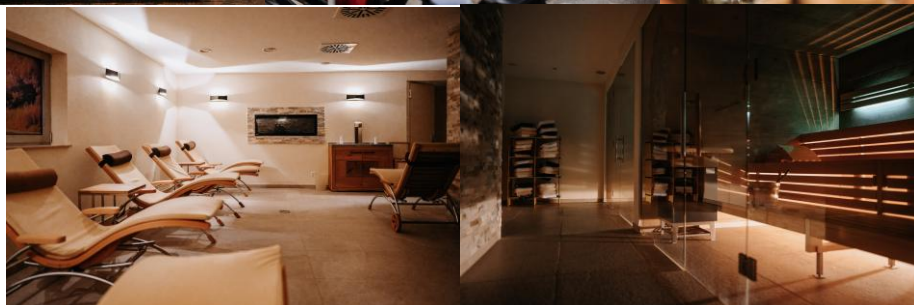
Ob **Geburtstagsfeier**, unvergessliche **Hochzeit**, festliches **Jubiläum** oder professionelle **Firmenveranstaltung** – mit dem Goldenen Pflug wird jedes Event zu einem besonderen Erlebnis. Unsere erfahrene Eventmanagerin steht Ihnen mit Herz, Kompetenz und Liebe zum Detail zur Seite. Kulinarisch 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