GOLDENER PFLUG
HOTEL | RESTAURANT
EVENTLOCATION

SPEISEKARTE

Willkommen im Goldenen Pflug

ab 12. September 2026

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie unser Gast sind.
Wir möchten Ihnen eine genussvolle Zeit schenken – mit ehrlicher Küche, sorgfältig ausgewählten Zutaten und einem Service, der Ihre Wünsche im Blick behält.

Sollte einmal etwas nicht ganz Ihren Vorstellungen entsprechen,
sprechen Sie uns bitte direkt an. Wir kümmern uns gerne darum.



Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viele schöne Genussmomente.

Ihre Familie Köhle und das gesamte Pflugteam

Hinweis zu Allergenen

Alle Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer separaten Karte.
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne weiter.

GOLDENER PFLUG
HOTEL | RESTAURANT
EVENTLOCATION

ENGLISH

TO BEGIN

Starters & Salads

Fine flavours, seasonal ingredients and fresh accents – a light beginning or an indulgent start.

Autumn Gold in a Soup Bowl · 8,90 €
Velvety Hokkaido pumpkin cream soup, finished with a splash of Styrian pumpkin seed oil and crisp garlic croutons.

Warming Beef Consommé · 8,50 €
Rich and clear, with fine root vegetables and small risoni pasta.

Autumn Goat Cheese · 16,90 €
Breton goat cheese wrapped in bacon and grilled, served with fruity apple-pumpkin chutney and crisp leaf salads in potato dressing.

Autumn Colours in a Bowl · 16,50 €
Oven-roasted Hokkaido pumpkin, beluga lentils and couscous with roasted cauliflower, beetroot, pomegranate seeds and pumpkin seeds. Served with an aromatic orange-tahini dressing.

Vital Autumn Salad · 18,50 €
Crisp leaf salads in potato dressing with juicy sautéed chicken strips, beetroot, walnuts and toasted pumpkin seeds.

Black Angus – Paper Thin · 21,50 €
Carpaccio of Argentinian Black Angus beef with peppery rocket, shaved Parmesan and a fine balsamic glaze, served with our house bread.

Small Seasonal Salad · 7,90 €
Seasonal leaf and raw vegetable salads – fresh, colourful and crisp.

Large Seasonal Salad · 12,90 €
A generous selection of fresh seasonal leaf and raw vegetable salads.

Dressing of your choice: our house dressing or a fine herb vinaigrette.





ZUM AUFTAKT

Vorspeisen & Salate

Feine Aromen, saisonale Zutaten und frische Akzente – als leichter Einstieg oder genussvoller Auftakt.

Herbstgold im Suppenteller · 8,90 €
Samtige Cremesuppe vom Hokkaidokürbis, verfeinert mit einem Spritzer steirischem Kürbiskernöl und knusprigen Knoblauch-Krusteln.

Wärmende Tafelspitz-Kraftbrühe · 8,50 €
Kräftig und klar, mit feinem Wurzelgemüse und kleinen Risoni-Nudeln.

Herbstlicher Ziegenkäse · 16,90 €
Bretonischer Ziegenkäse im Speckmantel, vom Grill, auf fruchtigem Apfel-Kürbis-Chutney und knackigen Blattsalaten in Kartoffeldressing.

Herbstfarben in der Bowl · 16,50 €
Ofengerösteter Hokkaidokürbis, Belugalinsen und Couscous treffen auf gerösteten Blumenkohl, Rote Bete, Granatapfel- und Kürbiskerne. Dazu ein aromatisches Orangen-Tahini-Dressing.

Vitaler Herbstsalat · 18,50 €
Knackige Blattsalate in Kartoffeldressing mit saftig gebratenen Hähnchenstreifen, Roter Bete, Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen.

Black Angus – hauchfein · 21,50 €
Carpaccio vom Black-Angus-Rind, mit würzigem Rucola, gehobeltem Parmesan und feiner Balsamicocreme dazu unser Hausbrot.

Kleine saisonale Salatfrische · 7,90 €
Blatt- und Rohkostsalate der Saison – frisch, bunt und knackig.

Große saisonale Salatfrische · 12,90 €
Eine großzügige Auswahl an frischen Blatt- und Rohkostsalaten der Saison.

Dressing nach Wahl: unser Hausdressing oder eine feine Kräutervinaigrette.





FROM OUR KITCHEN

Main Courses

Seasonal favourites and Swabian classics – carefully prepared with craftsmanship.

SEASONAL FAVOURITES

Sea Bass on Pumpkin Gold · 29,90 €
Fillet of sea bass, delicately seasoned with lemon pepper, served on creamy pumpkin risotto.

Northern Sea Meets Pumpkin · 30,50 €
Tender tranche of Norwegian salmon on pumpkin-filled gnocchi, accompanied by grilled pumpkin, fragrant pesto and freshly shaved Parmesan.

Black Angus Meets Pumpkin · 29,50 €
Linguine with pumpkin and rocket, topped with juicy strips of Black Angus beef and freshly shaved Parmesan.

A Taste of Faraway Places · vegan · 25,50 €
Crisp vegetables in a fragrant Thai curry and coconut sauce, served with fluffy basmati rice.

Wild Autumn · 26,50 €
Gently marinated venison goulash in an aromatic juniper jus, served with homemade spaetzle.

SWABIAN CLASSICS

Pflug Signature Roast Beef · 33,50 €
Black Angus steak on rich gravy with glazed onions, cabbage Schupfnudeln and a homemade Swabian Maultasche.

Swabian Original · 29,90 €
Classic Black Angus onion roast beef on gravy, topped with glazed onions and served with homemade spaetzle.

Tenderloin Bliss in Mushroom Cream · 26,50 €
Tender pork tenderloin in creamy mushroom sauce, served with homemade spaetzle.

Tenderloin Bliss in Pepper Cream · 27,90 €
Juicy pork tenderloin in a creamy pepper sauce, served with golden pommes dauphine.

AUS UNSERER KÜCHE

Hauptspeisen

Saisonale Lieblingsgerichte und schwäbische Klassiker – handwerklich und mit Sorgfalt zubereitet.

SAISONALE LIEBLINGSGERICHTE

Wolfsbarsch auf Kürbisgold · 29,90 €
Filet vom Wolfsbarsch, mit Zitronenpfeffer fein gewürzt, auf cremigem Kürbis-Risotto.

Nordmeer trifft Kürbis · 30,50 €
Zarte Tranche vom norwegischen Lachs auf kürbisgefüllten Gnocchi, begleitet von gegrilltem Kürbis, duftendem Pesto und frisch gehobeltem Parmesan.

Black Angus trifft Kürbis · 29,50 €
Linguine mit Kürbis und Rucola, dazu saftige Streifen vom Black-Angus-Rind und frisch gehobelter Parmesan.

Fernweh im Currytopf · vegan · 25,50 €
Knackiges Gemüse in einer duftenden Thai-Curry-Kokos-Sauce, serviert mit lockerem Basmatireis.

Wilder Herbst · 26,50 €
Mild mariniertes Hirschgulasch in aromatischem Wacholdersößle, dazu hausgemachte Spätzle.

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Pflug-Signature-Rostbraten · 33,50 €
Black-Angus-Steak auf kräftiger Bratensauce mit geschmelzten Zwiebeln, Kraut-Schupfnudeln und einer hausgemachten Maultasche.

Schwäbisches Original · 29,90 €
Klassischer Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rind auf Bratensauce, gekrönt von geschmelzten Zwiebeln und begleitet von hausgemachten Spätzle.

Filetglück im Champignonrahm · 26,50 €
Zartes Schweinefilet in cremiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle.

Filetglück im Pfefferrahm · 27,90 €
Saftig gebratenes Schweinefilet in würzig-cremigem Pfefferrahm, dazu goldene Pommes Dauphine.

FIRE & FLAME

Classics · Grill · Extras

Strong roasted flavours, juicy meat and delicately grilled fish.

CLASSICS

Crispy Chicken · 19,50 €
Crispy breaded chicken breast fillet with golden French fries.

Viennese Style – Golden & Crisp · 22,90 €
Breaded pork escalope served with French fries.

Cordon Bleu with a Savoury Heart · 26,90 €
Pork loin filled with ham and cheese, crispy breaded and served with French fries.

Grilled Pork Loin “Rostbrätle” · 24,90 €
Pork steak on rich gravy with glazed onions and homemade spaetzle.



GRILL SPECIALTIES

Black Angus from the Grill · 250 g · 29,90 €
Rump steak, full of flavour and grilled to your preferred doneness.

Land & Sea · 35,90 €
Black Angus rump steak · 250 g with three juicy king prawns.

Hällisch Pork from the Grill · 250 g · 23,90 €
Steak from Hällisch pork loin, juicy grilled with fine roasted aromas.

Northern Salmon from the Grill · 200 g · 27,50 €
Tranche of Norwegian salmon, gently grilled, juicy and aromatic.

All grilled dishes are served with French fries.

SIDES & EXTRAS

Extra Sauce · 3,50 €
Gravy, cream sauce, mushroom cream sauce or pepper cream sauce.

Extra Portion of French Fries · 5,50 €
Golden and crispy.

Extra Portion of Croquettes · 5,50 €
Crispy outside, delicate and creamy inside.

Extra Portion of Grilled Vegetables · 7,90 €
Colourful vegetables with fine roasted aromas.

Small Mixed Salad · 7,90 €
Crisp seasonal salads.

FEUER & FLAMME

Klassiker · Grill · Extras

Kräftige Röstaromen, saftiges Fleisch und fein gegrillter Fisch.

KLASSIKER

Knusperhähnchen · 19,50 €
Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit goldgelben Pommes Frites.

Wiener Art – goldbraun & lecker · 22,90 €
Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes Frites.

Cordon Bleu mit herzhaftem Kern · 26,90 €
Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt, knusprig paniert und mit Pommes Frites serviert.

Rostbrätle vom Schweinerücken · 24,90 €
Schweinesteak auf kräftiger Bratensauce mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle.



GRILLSPEZIALITÄTEN

Black Angus vom Feuer · 250 g · 29,90 €
Rumpsteak, kräftig im Geschmack und auf den gewünschten Garpunkt gegrillt.

Land & Meer · 35,90 €
Black-Angus-Rumpsteak · 250 g mit drei saftigen Riesengarnelen.

Hällisches vom Grill · 250 g · 23,90 €
Steak vom Hällischen Schweinerücken, saftig gegrillt und mit feinen Röstaromen.

Lachsfeuer aus dem Norden · 200 g · 27,50 €
Tranche vom norwegischen Lachs, schonend gegrillt, saftig und aromatisch.

Zu allen Grillgerichten servieren wir Pommes Frites.

BEILAGEN & EXTRAS

Extra Sauce · 3,50 €
Braten-, Rahm-, Champignonrahm- oder Pfefferrahmsauce.

Extra Portion Grillgemüse · 7,90 €
Buntes Gemüse mit feinen Röstaromen.

Extra Portion Pommes Frites · 5,50 €
Goldgelb und knusprig.

Kleiner bunter Salatteller · 7,90 €
Knackige Salate der Saison.

Extra Portion Kroketten · 5,50 €
Außen knusprig, innen fein und cremig.

GOLDENER PFLUG
HOTEL | RESTAURANT
EVENTLOCATION

ENGLISH

A SWEET FINISH

Dessert

Little temptations, creamy classics and fruity refreshments for the final moment of indulgence.

SWEET HIGHLIGHTS

Little Kiss of Mocha & Mousse · 7,50 €
Espresso macchiato with a delicate quenelle of chocolate mousse.

Black Forest in a Glass · 8,90 €
Tiramisu with chocolate mascarpone cream, juicy cherries and a delicate hint of kirsch.

Hot Meets Cold · Affogato · 5,90 €
Hot espresso poured over one scoop of bourbon vanilla ice cream.

Cool Coffee Break · 7,70 €
Iced chocolate or aromatic iced coffee with bourbon vanilla ice cream and a light whipped cream topping.

Colourful Sundae · 7,20 €
One scoop each of strawberry and chocolate ice cream, served with whipped cream and colourful chocolate lentils.

ICE CREAM & SORBET

Black Forest Sundae · 9,50 €
Bourbon vanilla and chocolate ice cream with fruity cherry compote, chocolate sauce and whipped cream.

Coupe Vanilla Choc · 11,50 €
Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream, with whipped 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 purée, finished with whipped cream.

Orange Meets Chocolate · 11,50 €
Two scoops of orange sorbet and one scoop of chocolate ice cream, with whipped cream and fruit sauce.

One Scoop of Ice Cream or Sorbet · 2,80 €
Bourbon vanilla, strawberry, chocolate, mango, orange or lemon.



EXTRAS

Extra Whipped Cream · 1,30 €

Extra Chocolate Sauce · 1,80 €

Extra Egg Liqueur · 2 cl · 3,50 €



EIN SÜSSER ABSCHLUSS

Finale

Kleine Verführungen, cremige Klassiker und fruchtige Erfrischungen für den letzten Genussmoment.

SÜSSE HIGHLIGHTS

Kleiner Kuss von Mokka & Mousse · 7,50 €
Espresso Macchiato mit einer feinen Nocke Mousse au Chocolat.

Schwarzwaldzauber · 8,90 €
Tiramisu mit schokoladiger Mascarponecreme, saftigen Kirschen und einem feinen Hauch Kirschwasser.

Heiß trifft Eis · Affogato · 5,90 €
Heißer Espresso ergießt sich über eine Kugel Bourbon-Vanilleeis.

Kühle Kaffeepause · 7,70 €
Eisschokolade oder aromatischer Eiskaffee mit Bourbon-Vanilleeis und luftiger Sahnehaube.

Bunter Becher · 7,20 €
Je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladeneis, dazu Sahne und bunte Schokolinsen.

EIS & SORBET

Schwarzwaldbecher · 9,50 €
Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit fruchtiger Kirschgrütze, Schokoladensauce und Sahne.

Coupe Vanilla Choc · 11,50 €
Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis, mit Sahne und extra Schokoladensauce.

Mango trifft Vanille · 11,50 €
Zwei Kugeln Mangosorbet und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis auf Mangopüree, vollendet mit Sahne.

Orange trifft Schokolade · 11,50 €
Zwei Kugeln Orangensorbet und eine Kugel Schokoladeneis, dazu Sahne und Fruchtsauce.

Eine Kugel Eis oder Sorbet · 2,80 €
Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mango, Orange oder Zitrone.



EXTRAS

Extra Sahne · 1,30 €

Extra Schokoladensauce · 1,80 €

Extra Eierlikör · 2 cl · 3,50 €



FÜR KLEINE GENIESSER

Kinderspeisen

Diese Gerichte servieren wir unseren jungen Gästen bis 10 Jahre.

DEUTSCH

Froschkönig · 10,50 €
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites.

Hänsel & Gretel · 14,50 €
Rostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce.

Schneewittchen (*) · 10,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites. (*) Enthält Milcheiweiß.

Aschenputtel · 8,50 €
Hausgemachte Spätzle mit Braten- oder Rahmsoße.

Rapunzel · 6,50 €
Eine Portion knusprige Pommes Frites.

ENGLISH

FROG PRINCE · 10,50 €
Pork escalope Viennese style with French fries.

HANSEL & GRETEL · 14,50 €
Roast beef with homemade spaetzle and gravy.

SNOW WHITE (*) · 10,50 €
Chicken nuggets with French fries. (*) Contains milk protein.

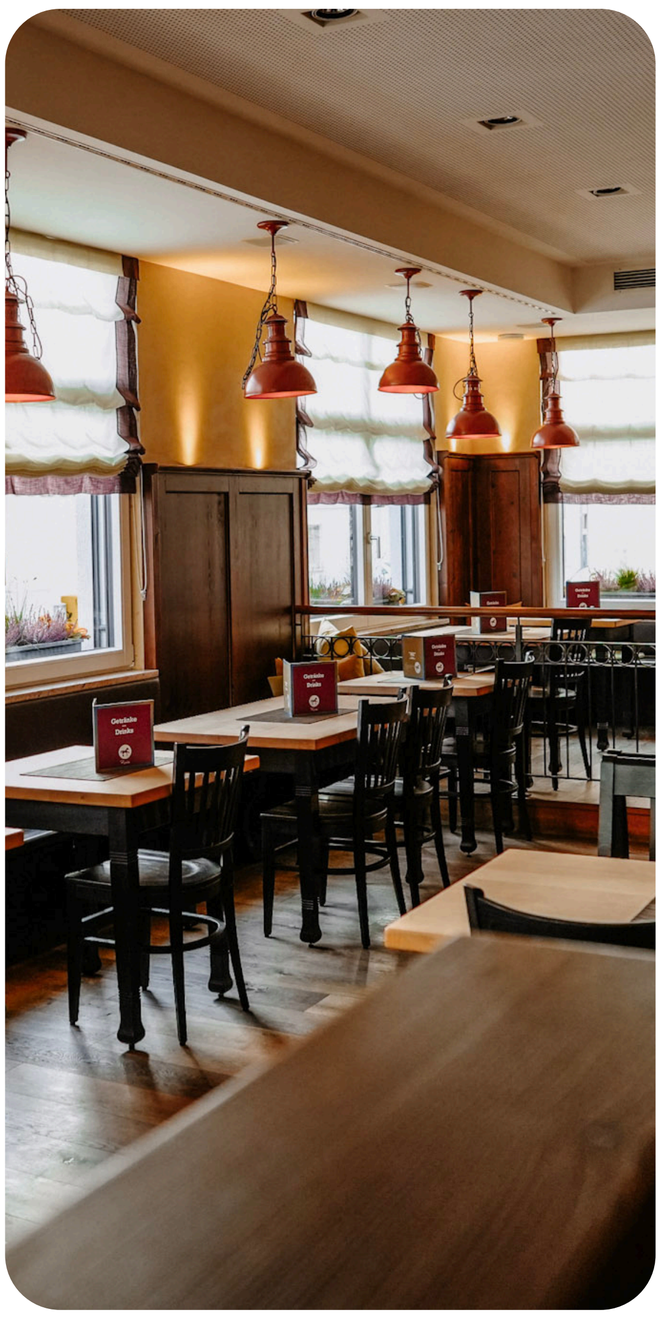
CINDERELLA · 8,50 €
Homemade spaetzle with gravy or cream sauce.

RAPUNZEL · 6,50 €
A portion of crispy French fries.









BESONDERE MOMENTE

Feiern im Goldenen Pflug

Vom ersten Gedanken bis zum letzten Gast: Wir gestalten Anlässe, die in Erinnerung bleiben.



Ihre Gastgeberin: Nadine Happold

Ob romantisches Candlelight-Dinner, stilvolles Geschäftsessen, Traumhochzeit, festliche Feier, exklusives Catering oder professionelle Tagung: Bei uns sind Sie in besten Händen. Nadine begleitet Sie seit über 15 Jahren mit Erfahrung, Liebe zum Detail und einem offenen Ohr – von der ersten Idee bis zur stimmigen Umsetzung.

Nadine Happold Head of Events & Sales
Telefon 07141 441150
nadine.happold@koehlehotels.de



Eventlocation Rössle

Ein Ort für Feste mit Persönlichkeit: Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern und besondere Anlässe begleiten wir unkompliziert, professionell und mit viel Herz. Exklusives Feiern ist je nach Rahmen für 25 bis 40 Personen möglich. Unsere Hochzeitsmappe erhalten Sie an der Rezeption.

BESONDERE MOMENTE

Hochzeit & Catering

Persönlich geplant, liebevoll begleitet und passend zu Ihrem Anlass.



Ihre Hochzeitsfeier

Eine Hochzeit besteht aus vielen großen und kleinen Entscheidungen. Nadine nimmt sich Zeit, hört zu und entwickelt gemeinsam mit Ihnen ein Konzept, das wirklich zu Ihnen passt. Dabei bringt sie nicht nur Erfahrung und Gespür, sondern auch ein bewährtes Netzwerk zuverlässiger Dienstleister mit. So dürfen Sie Ihren Tag entspannt genießen – mit einem Lächeln im Herzen.



Cateringservice

Vom feinen Fingerfood über elegante Empfänge und kreative Buffets bis zum geselligen BBQ unter freiem Himmel: Wir gestalten Ihr Catering individuell, geschmackvoll und zuverlässig – für den kleinen Kreis ebenso wie für die große Gesellschaft. Unsere Cateringmappe erhalten Sie an der Rezeption.

GOLDENER PFLUG

Impressionen

Hotel · Restaurant · Bar · Wellness · Fitness















www.koehlehotels.de