



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

# HERZLICH WILLKOMMEN!

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,  
LIEBE GÄSTE,

DA WIR SEHR VIEL WERT AUF QUALITÄT UND FRISCHE LEGEN,  
BEREITEN WIR ALLE SPEISEN ERST DANN ZU,  
WENN SIE DIESE BESTELLEN.

DAS NIMMT NATÜRLICH EIN BISSCHEN MEHR ZEIT IN ANSPRUCH.  
DAHER BITTEN WIR SIE UM VERSTÄNDNIS, WENN ES MAL ETWAS LÄNGER DAUERT.

DENN WIE HEISST ES SO TREFFEND?  
GUT DING WILL WEILE HABEN.

WIR SIND ZU JEDERZEIT BEMÜHT,  
IHNEN IHRE WÜNSCHE ZU IHRER VOLLSTEN ZUFRIEDENHEIT ZU ERFÜLLEN.

SOLLTE UNS DIES EINMAL NICHT GELINGEN, ZÖGERN SIE NICHT,  
UND SPRECHEN SIE UNS BITTE DIREKT AN.

FREI NACH FRIEDRICH VON SCHLEGEL:  
LANGSAM WIRD MAN DURCH SCHÖNE LEHREN BELEHRT,  
SCHNELL WIRKSAM DURCH DRASTISCHE BEISPIELE.

IHRE GASTGEBER

FAMILIE KÖHLE MIT TEAM



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

## Suppen - Soups

**Schwäbisches Maultaschensüppchen** € 5,80  
Rinderkraftbrühe mit frischen Maultaschen  
*Swabian Maultaschen soup*  
*beef bouillon with homemade Swabian ravioli*

**Tomaten- Paprikasuppe** € 5,80  
Cremesuppe von der Kirschtomate mit Gin verfeinert  
und gebratenen Paprikastreifen  
*tomato and sweet pepper cream soup with Gin and strips of sweet pepper*

## Vorspeisen - Starters

**Hausgemachte Falafeln** € 9,90  
Hausgemachte Falafeln an herbstlichem Salat Bouquet  
mit Sauerrahm Dip  
*Homemade Falafel*  
*Homemade falafel with salad bouquet and sour cream dip*

**Carpaccio vom argentinischem Black Angus Rinderfilet** € 14,50  
mit Basilikumöl mariniert und frisch gehobeltem Parmesan  
*Argentinian Black Angus carpaccio with basil oil and Parmesan cheese*



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

## Aus der Salatbar - Salads

<b>Wildkräutersalat trifft Norweger Lachs</b>	€	14,50
Salat von Rauke, Babyspinat und Sauerampfer in Kräutervinaigrette <i>Wild herb salad meets Norwegian salmon</i> <i>Salad of rocket, baby spinach and sorrel in herb vinaigrette</i>		
<b>Fitnesssalat</b>	€	12,10
mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust an Blattsalaten sowie Scheiben von Tomaten und Gurken <i>Chicken breast salad</i> <i>on mixed greens and slices of tomato and cucumber</i>		
<b>Caesar Salad</b>	€	11,50
knackiger Romana und Eisbergsalat an Caesar Dressing mit frisch gehobeltem Parmesan, gebratenem Bacon und Weißbrotcrôutons <i>Super green Caesar Style salad</i> <i>with shaved Parmesan, fried bacon and croutons</i>		
<b>Tomate Mozzarella</b>	€	10,50
Fruchtige Rispentomaten und cremiger Mozzarella mit Basilikum-Öl an bunter Salatgarnitur <i>Caprese salad</i> <i>served with basil oil and salad bouquet</i>		
<b>Gemischter Salatteller der Saison</b>		
Saisonale Blattsalate mit hausgemachten Rohkostsalaten		
	klein/small	€ 5,30
	groß/large	€ 8,40
<i>Mixed greens and raw vegetables salads</i>		

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:  
Joghurt-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamico-Kartoffeldressing  
*Choose your dressing:*  
*yoghurt house dressing, herb dressing or balsamic potato dressing*

## Spezialitäten Gerichte -Specials

<b>Pflugfelder Pfännle</b> Medaillons vom Schweinefilet, kleines Rostbrätle und hausgemachte Maultasche an Käsespätzle angerichtet mit gebackenen Zwiebelringen <i>Pflugfelder Pfännle</i> <i>Pork tenderloin medallions, small Swabian roast beef</i> <i>and homemade Maultasche on Spaetzle (cheese noodles) and onion rings</i>	€ 22,50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachte Spätzle <i>Swabian Roast Beef (local specialty)</i> <i>Black Angus steak on red wine sauce with fried onions and homemade Spaetzle</i>	€ 19,50
<b>Schwabenteller</b> Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet in Cognac-Rahmsoße mit gebratenen Champignons dazu hausgemachte Spätzle <i>Swabian platter</i> <i>Pork medallions in cognac-cream sauce with fried mushrooms</i> <i>and homemade Spätzle</i>	€ 19,50
<b>Schwäbische Lasagne</b> Maultaschen nappiert mit Frischkäsesoße und mit Schinken und Käse überbacken <i>Swabian lasagne</i> <i>Maultaschen lasagna with cream cheese sauce</i>	€ 13,50
<b>Schwäbischer Champignonrostbraten</b> in leckerer Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle <i>Swabian roast beef in mushroom sauce</i> <i>Argentinian Black Angus steak</i> <i>with mushroom cream sauce and homemade Swabian noodles</i>	€ 20,50

## Beliebte Klassiker-Classics

- Kalbsleber „Berliner Art“** € 19,50  
Scheibchen von der Kalbsleber in Butter gebraten mit Apfelscheiben und geschmelzten Zwiebeln auf Trollingersoße angerichtet dazu Kartoffelschnee  
*Veal liver "Berlin style"*  
*Slices of veal liver with apple slices fried in butter and melted onions on trollinger sauce served with potato snow*
- Schweineschnitzel Wiener Art** € 15,50  
Paniertes Schweineschnitzel mit Steakhouse Fries  
*pork schnitzel*  
*Breaded pork schnitzel with steakhouse fries*
- Schweinefilet trifft Beluga Linsen** € 21,50  
Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet auf Beluga Linsen angerichtet mit feiner Trollingersoße dazu hausgemachte Spätzle  
*Pork fillet meets Beluga lentils*  
*pork medallions on beluga lentils homemade Spaetzle and red wine sauce*
- Rumpsteak Madagaskar** € 24,50  
Steak vom argentinischem Black Angus Rind gewürzt mit geschrotetem Pfeffer auf Trollinger-Pfeffersoße dazu Bohnenbündel und Waffelkartoffeln  
*Rumpsteak Madagascar*  
*Argentinian Black Angus beef steak with peppercorn sauce, bean bundles and potato waffles*
- Filetsteak „Maitre d'Hotel“** € 29,50  
Steak vom argentinischem Black Angus Rinderfilet mit Kräuterbutter gratiniert auf Grillgemüse angerichtet dazu wilde Kartoffeln  
*Filet steak "Maitre d'Hotel"*  
*Argentinian Black Angus beef fillet with herb butter, roasted vegetables and wild potatoes*

## Vegetarisch - Vegetarian

- Gefüllte Wiesenchampignonköpfe** € 14,50  
Champignonköpfe mit Blattspinat gefüllt und Schafskäse überbacken auf Paprikasoße angerichtet dazu Basmatireis  
*Stuffed mushrooms*  
*Mushrooms stuffed with spinach and feta on sweet pepper sauce served with basmati rice*
- Soba Nudeln** € 13,50  
Buchweizennudeln mit frischem Gemüse in kräftiger Sweet Chilisoße



## GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Soba noodles

Buckwheat noodles with fresh vegetables in sweet chili sauce

# Grillspezialitäten - Grilled specialties

### Fleischgerichte:

#### **Rinderfilet**

Argentinisches Black Angus

Natur 220 g

€ 29,90

Beef filet

Argentinian Black Angus

#### **Rumpsteak**

Argentinisches Black Angus

Natur 220 g

€ 19,90

Rumpsteak

Argentinian Black Angus

#### **Surf & Turf**

Natur 220 g

€ 29,90

(Argentinisches Black Angus Rumpsteak und Black Tiger Riesengarnele)

Surf & Turf

(Argentinian Black Angus Rump Steak and Black Tiger King Prawn)

#### **Hähnchenbrustfilet von der Maispoularde**

Natur 220 g

€ 16,90

Chicken breast filet

#### **Schweinefilet**

Natur 220 g

€ 17,90

Pork filet

Dazu servieren wir Steakhouse Fries,  
hausgemachte Kräuterbutter und bunte Salate der Saison  
*Served with French fries, home-made herbal butter and mixed greens*

### Fischgerichte:

#### **WOLFSBARSCHFILET**

Natur

€ 19,90

Sea bass filet

#### **Zanderfilet**

Natur

€ 18,90

Pikeperch filet

#### **Lachsfilet**

Natur

€ 19,90

Salmon filet

Dazu servieren wir Dampfkartoffeln,  
zerlassene Butter und bunte Salate der Saison  
*Served with potatoes, butter and mixed greens*

**Sollten Sie zu diesen Gerichten Soße wünschen, berechnen wir 2,50 Euro**

## **Fischgerichte – Fish dishes**

**Filet vom Wolfsbarsch** € 25,00  
angerichtet auf mediterranem Gemüse mit Basilikum Tomatensoße  
dazu Polentataler  
*Fillet of sea bass*  
*Served on Mediterranean vegetables with basil tomato sauce and polenta*

**Tranche vom Norweger Lachs** € 24,50  
mit Lauchgemüse in Rieslingrahm und Linguine  
*Grilled salmon tranche*  
*with leeks in white wine cream sauce and linguine(noodles)*

## **Finale – Dessert**

**Hausgemachtes Mousse** € 8,50  
von weißer und dunkler Schokolade garniert mit frischen Früchten  
*Mousse of white and dark chocolate with fresh fruits*

**Crème Brûlée** € 7,50  
*Crème brûlée*

...weitere Eisvariationen entnehmen Sie unserer Eiskarte  
*...please ask for our ice cream menu*

  
Köhle



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

# **B a r k a r t e**

**servieren wir ab 17:00 Uhr für Sie!**  
*Bar Menu*  
*served from 5.00 p.m.*

<b>Schafskäse vom Grill</b> Gegrillter Schafskäse auf mediterranem Gemüse angerichtet <i>Grilled feta</i> <i>on Mediterranean vegetables</i>	€ 10,50
<b>Tellerschnitzel</b> Paniertes Schweineschnitzel mit schwäbischem Kartoffelsalat <i>Breaded pork cutlet with Swabian potato salad</i>	€ 10,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit frischem Zwirbelbrot <i>Swiss sausage salad</i> <i>sausages in slices with cheese, cucumber and onions in spicy dressing, served with bread</i>	€ 8,90
<b>Maultaschen aus dem Wurzelsud</b> im Trollingersöble mit gebratenen Speckstreifen und Champignons an schwäbischem Kartoffelsalat <i>Maultaschen in redwine sauce with fried bacon strips</i> <i>and mushrooms on Swabian potato salad</i>	€ 12,50
<b>Zwei Scheiben gebutterter Toast</b> mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich <i>Smoked Salmon on Toast</i>	€ 13,50
<b>Tellersülze „Pflugfelder Art“</b> Hausgemachte Kalbfleischsülze mit saurem Gemüse dazu Bratkartoffeln und Remouladensoße <i>Veal Aspic</i> <i>homemade veal aspic with pickled vegetables, fried potatoes and remoulade</i>	€ 11,50