

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit
Gewürz-Zwetschgen und Earl Grey an
zweierlei Walnüssen und Schokoladenbrot EUR 32,00

Banyuls „Rimage“

Domaine du Tragner, Banyuls sur Mer

*

Tatakya vom Färör-Lachs an Curry-
Blumenkohlcreme mit eingelegten
Rübchen, Miso-Aioli und Lauchöl EUR 26,00

terra S Sauvignon Blanc

Weingut oberGuess, Schlossberg/Südsteiermark

*

„Risotto Mare“ an Wildfang-Garnelen,
Pulpo, St. Jakobs- und Venusmuschel
mit Safran, Fenchel und Basilikum EUR 28,00

Weissburgunder „S“

Weingut Dautel, Bönningheim

*

Zum Hauptgang:

Bühlertaler Rehrücken an roter Schalottenjus
mit sautierten Pfifferlingen, Spitzkohl-Maki
und Petersilien-Spätzle EUR 42,00

Lemberger EMOTION

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen, Cleebrohn

oder

Heimisches Kalbsfilet in der Estragonkruste
an Cannellinischaum mit Auberginentatar,
glasierten Schwertbohnen und Kartoffel-
Sariette-Schnitte EUR 44,00

KOENIGSEGG Zweigelt Classic

Weingut Schloss Halbturn, Halbturn/Burgenland

*

Dessert/Käse:

Schafskäse von „Jordan“ mit Tomaten-Allerlei,
Pinienkernen und Oliven-Focaccia EUR 18,00

Dirty Martini-Cocktail

*

Sauerrahmparfait mit Variation
von Beeren, gebrannten Mandeln
und Mieze Schindler-Sorbet EUR 18,00

Rotgipfler Auslese

Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion

3 Gänge EUR 69,00

4 Gänge EUR 82,00

5 Gänge EUR 95,00

6 Gänge EUR 105,00

Gerne servieren wir Ihnen im Menü für zwei Personen zum
Hauptgang auch Tranchen von unserem Dry Aged Beef!

Unser Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse-Panna Cotta mit Variation
von Gartengurken, Senfsaat-Vinaigrette und
Knusper-Quinoa EUR 24,00

terra S Sauvignon Blanc

Weingut oberGuess, Schlossberg/Südsteiermark

*

Getrüffelter Sellerie-Cappuccino mit
pochiertem Bürkhof-Ei an jungem Blattspinat
und Vadouvan EUR 15,00

Weissburgunder „S“

Weingut Dautel, Bönningheim

*

Zum Hauptgang:

Schwäbische Nudelflecken mit gebratenen
Pfifferlingen an Via Aureliaschaum, geschmorten
Dattel-Tomaten und wildem Brokkoli EUR 29,00

Chardonnay Reserve, trocken

Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach

*

Dessert:

Pfirsich Melba „mal anders“
Bourbon-Vanilleparfait mit Allerlei vom Pfirsich,
Luftschokolade und Himbeersorbet EUR 18,00

GOLDBERG Rieslaner Auslese

Weingut Wageck Pfaffmann, Bissersheim/Pfalz

3 Gänge EUR 58,00

4 Gänge EUR 69,00

Weinbegleitung

4 Gänge EUR 38,00

5 Gänge EUR 47,00

6 Gänge EUR 56,00

Unsere „Pflug-Klassiker“

Suppen/Vorspeisen

Klare Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnocken und Gemüserauten	EUR 9,50
Krustentierschaumsüppchen mit gefülltem Wan Tan und gegrillter Langustine	EUR 16,50
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	EUR 9,50
Unser „VITAL“-Salat Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado, verschiedenen Kernen und Orangen-Balsamico-Dressing	EUR 17,50
Carpaccio vom Alb-Rind mit Reggiano-Parmesan, Zitronen-Olivenöl und Kräutersalat	EUR 22,50

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Weiderind an Meerrettich-Schnittlauchsoße mit Bouillon-Gemüse, Schwenkkartoffeln und mariniertes roter Bete	EUR 24,50
Wiener Kalbschnitzel, in Butter gebraten, mit Röstkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 26,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut	EUR 32,50
Unsere Fischvariation mit rotem Krustentierfond auf asiatischem Süßkartoffel-Gemüse-Sauté mit gebratener Riesengarnele	EUR 37,00
Fisch nach Tagesempfehlung	EUR 40,00 bis 44,00



Unsere Dry aged Steaks

DRY AGED RUMPSTEAK Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.
ca. 250 g EUR 42,00 / ca. 350 g EUR 49,00

DRY AGED RIB EYE Das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe geschnitten. Am Knochen gereift, ausgelöst und bei 500 °C gegrillt.
ca. 400 g EUR 54,00

Wir servieren unsere Steaks an einer hausgemachten BBQ-Jus, wahlweise mit einem BEILAGEN-SET, bestehend aus

** Knusprigen BBQ-Kartoffeln, * Geschmortem Ofengemüse, * Café de Paris-Estragonbutter* EUR 10,50

oder unserem

GEMISCHTEN BLATTSALAT mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette

EUR 9,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Falls Sie unsere Speisekarte und unsere Weinkarte lieber „kontaktlos“ anschauen möchten, haben wir diese unter den nachstehenden QR-Codes für Sie hinterlegt:

Speisekarte



Weinkarte



Desserts

Geeister Cappuccino mit Vanilleschaum
und Schoko-Knusper EUR 13,00

Sauerrahmparfait mit Variation
von Beeren, gebrannten Mandeln
und Mieze Schindler-Sorbet EUR 18,00

Pfirsich Melba „mal anders“
Bourbon-Vanilleparfait mit Allerlei vom Pfirsich,
Luftschokolade und Himbeersorbet EUR 18,00

Käse

Schafskäse von „Jordan“ mit Tomaten-Allerlei,
Pinienkernen und Oliven-Focaccia EUR 18,00

*Sollten Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden,
sprechen Sie dieses bitte vor Ihrer Bestellung an.
Gerne werden wir die ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.
Für nähere Informationen fragen Sie uns nach unserer Allergen-Dokumentation.*

*In der aktuellen Situation schließt unser Restaurant um 23:00 Uhr.
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.*