

*Schön, dass  
du da bist*



# HERZLICH WILLKOMMEN



## LIEBER GAST, LIEBE GÄSTIN, LIEBES GÄSTCHEN,

Hoffentlich wurdet ihr schon persönlich in Empfang genommen, falls nicht, werdet ihr dies sicher gleich.

Ich darf euch auch noch mal herzlich begrüßen und mich kurz vorstellen – Ich bin die neue Speisekarte. Die Mannschaft der Pflugsmühle, rings um die Familie Braun zerbricht sich ständig den Kopf, um das Konzept meiner Vorgängerin – der alten Speisekarte – stetig zu verbessern und Wertvolles zu verfeinern.

Was ich mitbekommen habe, ist, dass Produkte aus der Region, Nachhaltigkeit und Tierwohl eine wichtige Rolle spielen. Ich will euch vieles erzählen davon – was es zu essen gibt, wo es herkommt, was ihr dazu trinken könnt und vieles mehr. Damit ich nicht zu schwer werde, haben wir bei der Preisgestaltung alles gegeben, um eure Wertschätzung für unsere Produkte im Einklang mit unserem wichtigsten Gut zu bringen: unserem Team!

Ich hoffe meine inneren Werte gefallen euch und wünsche jetzt viel Genussfreude und eine gute Zeit in der Pflugsmühle.



DEIN ORT

*Stillvoll  
Traditionell  
Lecker*

ZUR

ENTSCHLEU

NIGUNG



# TISCHMITTE

Von uns entworfen und für Euch gebaut, bieten euch die neuen Tische ihre Mitte an. Ob als Eisbad oder Burger-Bar, die TISCHMITTE könnt ihr zu jeder Gelegenheit buchen. Genuss in bester Gesellschaft. *Nur auf Vorbestellung!*

da braut sich was  
zusammen!

## BIER



**Im knackigen Eisbad servieren wir euch jeweils 2 Flaschen von 6 verschiedenen Bieren (0,33 l) der Spalter Brauerei.**

2x Spalter Nr.1, 2x Spalter Hell  
2x Spalter Freiheit Naturradler  
2x Hopfenzwerg, 2x Hopfenbauerin  
2x alkoholfrei Edel Export

49,-

BBQ und Fritte in  
der Tischmitte

## BBQ PLATTE



**Wir servieren eine gemischte BBQ Auswahl für zwei hungrige Mäuler.**

1x Beef Shortrips, 1x Babybackribs  
1x Gegrilltes vom Hähnchen,  
2 x Chilli-Cheese Würste dazu gibt's  
Mais, Fritten, Coleslaw und Dips

49,-

Ribs, Dips und  
Pommes Frites

## RIBS



**Rauchig, herzhaft, frisch aus dem Ofen gibt es hier richtig etwas von der Rippe, direkt in die Tischmitte.**

2 Kilo zarte Spareribs mit  
Honig-Rauchsoße, Wedges,  
Pommes Frites, Cole Slaw  
und verschiedene Dips.

65,-



# GETRÄNKE



**Fraenzi** | Castell, Franken

0,1l 4,30  
0,75l 29,-

**Herber Hibiskus** | Hibiskussirup, Tonic Water, Minze

**San Limello** | Zitronen-Ingwer Sirup, alkoholfreier Sekt, Rosmarin

**Traubensecco** | Leipold's, Obervolkach, Franken

OHNE  
ALKOHOL

0,25l 7,-

0,25l 7,-

0,75l 24,-

**Aperol Sprizz** | Aperol, Prosecco, Soda

0,25l 7,50

**Hugo** | Holundersirup, Prosecco, Soda

0,25l 7,50

**Lillet Wild Berry** | Lillet Blanc, Wild Berry Soda, Beeren

0,25l 7,50

**Granatapfel Sprizz** | Granatapfelsirup, Prosecco, Soda

0,25l 7,50

**Limoncello Sprizz** | Amalfi Zitrone, Thomas Henry, Tonic, Limette

0,25l 7,50

**Gin Tonic** | Bombay Gin, Thomas Henry Tonic

0,3l 7,50

**Monkey's Gin Tonic** | Monkey's 47, Thomas Henry Tonic

0,3l 8,50

Alle Biere gibt es auch als  
Maß und 0,25l erhältlich

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser</b>	0,4l	3,20
	0,25l	2,10
<b>Mineralwasser - Franken Brunnen</b> <i>still oder spritzig</i>	0,75l	6,20
<b>Cola, Spezi, Limo</b>   gelb / weiß	0,4l	4,20
<b>fritz-kola - zuckerfrei</b>	0,33l	3,20
<b>Hausgemachte Limonade</b> <i>Zitrone-Basilikum oder Rosmarin-Himbeer</i>	0,3l	4,20

## SÄFTE & NEKTARE

<b>Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja, Trauben,</b> <b>Johannisbeere, Rhabarber, Hesselberger</b>	0,4l	5,30
<b>Apfel-Birnen-Holler</b>	0,25l	3,70

## SCHORLEN

<b>Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja, Trauben,</b> <b>Johannisbeere, Rhabarber, Hesselberger</b>	0,4l	4,20
<b>Apfel-Birnen-Holler, Holunderblüte-Melisse</b>	0,25l	3,40
<b>Hesselberger Liss</b>   „Die Frankenlimonade“ <i>Quitte oder Holunderblüte</i>	0,33l	4,20

## SPALTER BIER

<b>Pils vom Fass</b>	0,4l	4,20
	1,0l	9,20
<b>Helles vom Fass</b>	0,5l	4,20
<b>Dunkles vom Fass</b>	0,5l	4,20
<b>Zwickel</b>	0,5l	4,20
<b>Bier alkoholfrei</b>	0,5l	4,20
<b>Radler hell o. dunkel / sauer / Diesel</b>	0,5l	4,20
<b>Radler naturtrüb</b>	0,33l	4,20
<b>Radler alkoholfrei</b>	0,5l	4,20
<b>Schwarze</b>	0,5l	6,40
	1,0l	12,-
<b>Spalter Nr.1</b>	0,33l	3,90
<b>Freiheit (alkoholfrei)</b>	0,33l	3,90
<b>Freiheit Radler (alkoholfrei)</b>	0,33l	3,90

## GUTMANN WEIZEN

<b>Gutmann hell o. dunkel / leicht</b>	0,5l	4,20
<b>Gutmann alkoholfrei</b>	0,5l	4,20
<b>Colaweizen   Russe</b>	0,5l	4,20

## GUNDEL BRAUEREI

<b>Zwickel</b>	0,5l	4,30
----------------	------	------

%HOCH  
PROZENT  
IGES

Regionales von der Brennerei Ballenberger  
aus Kalbensteinberg

**Obstler, Williams Christ Birne, Sauerkirsch,**  
**Wildzwetschge (Pograuner)**

2cl / 3,50

<b>Ouzo, Jägermeister, Baileys</b>	2 cl	3,50
<b>Ramazotti</b>	4 cl	4,-
<b>Hochmoorgeist</b>	2 cl	4,-
<b>Haselnuss-, Walnusslikör</b>	2 cl	4,50
<b>Grappa</b>	2 cl	4,50
<b>Wachauer Goldmarille</b>	2 cl	4,50
<b>Whiskey „Macallan“</b>	2 cl	6,60





# PROBIER DOCH EINFACH MAL

Weinevents  
Vinothek  
Concept Store



## FRUCHTIGE FREUDEN

3 GLÄSER FRUCHTIGE WEINE Á 0,05L

zum Probieren für 5,-

Ab einem Mitnahmewert von 30,-  
geht die Verkostung auf uns

## TERROIR TREASURES

3 GLÄSER TROCKENE WEINE Á 0,05L

zum Probieren für 6,-

Ab einem Mitnahmewert von 35,-  
geht die Verkostung auf uns

# OFFENE WEINE

0,1l 0,2l 0,75l

## ROTWEIN

<b>2020 Lembeberger „Kerf“</b>   Zimmerle, Waiblingen, Württemberg - trocken <i>DER FRISCHFRUCHTIGE - für sommerlichen Rotweingenuss</i>	4,50	6,50	30,-
<b>2023 Spätburgunder Rosé „Inspiration“</b>   Künstler, Hochheim, Rheingau - trocken, spritzig <i>DER SUNDOWNER - der Wein für den erfrischenden Sommergenuss, nicht nur für Damen :)</i>	4,00	6,50	29,-
<b>2023 „Schnick-Schnack-Schnuck“</b>   Ellermann-Spiegel, Pfalz - halbtrocken, marmeladig <i>EVERYBODIES DARLING - Primitivo Fans aufgepaast... !</i>	4,50	7,00	31,-

## WEISSWEIN

<b>2024 „Anna-Lena“ Silvaner</b>   Brennfleck, Sulzfeld, Franken - mineralisch trocken <i>DER UNKLOMPIZIESTE - unaufgeregte Mineralität, gepaart mit Aromen von Apfel, Birne und Quitte</i>	3,90	6,20	26,-
<b>2023 Riesling „Alte Reben“</b>   Carl Loewen, Leiwen, Mosel - trocken, fruchtig <i>DER GELBFRUCHTIGE - Frische gepaart mit Frucht - Sommer was willst du mehr?</i>	3,90	6,40	27,-
<b>2024 Scheurebe</b>   Hemberger, Rödelsee, Franken - halbtrocken, exotisch <i>DIE FRUCHTSÜBE - direkt unter der Barock-Kirche entstehen kraftvolle Weißburgunder</i>	3,90	6,20	25,-
<b>2018 Silvaner</b>   Auslese, Leipolds, Obervolkach, Franken - edelsüß, fruchtig <i>DIE SÜBE VERSUCHUNG - wenn Honig, Quitte und Ananas ein süßes Feuerwerk abzünden!</i>	5,50	/	32,-

## WEINSCHORLE

0,25l 0,4l

<b>Weinschorle süß oder sauer</b>	4,00	6,50
<b>Frankenweinschorle</b>	4,60	6,80
<b>Rotweinschorle</b>	4,00	6,50



# STILVOLL TRADITIONELL LECKER



*Wir kennen und  
schätzen  
unsere Lieferanten*



Seine Leidenschaft gegenüber Regionalität und Nachhaltigkeit lebt Axel täglich in der Küche sowie im Aufbau eines regionalen Lieferantennetzwerkes. Immer wieder kreiert er mit seinem Team neue Speisen und Gerichte die ins Konzept der Pflugsmühle perfekt passen! Probieren Sie es selbst...

*P.S.: Übrigens hat Axel auch den Ordner mit allen Allergenen in seiner Nähe.*

**AXEL LANGERAK**  
*Küchenchef*





# TRADI TIONELLES

Wir kochen frisch und wo  
immer möglich mit regionalen  
Zutaten. #bettertaste

**A gnusbrigs Schäuferla** | Weißbiersoße, Gniedla, Graud 18,50  
*Fränkisches Landschwein, Weißbiersoße, Kartoffelkloß,  
hausgemachter Spitzkohlsalat mit Kümmel*

**Schweinefilet vom Landschwein** 22,50  
*Schweinefilet vom Landschwein, Waldpilzen, geschmorte Karotte, Serviettenkloß*



**Sommelier-Tipp:** Rosé „Inspiration“, Künstler 0,2l 6,-

**Pflouchmühler Schnidzl** | Erdbirnsalod oder Bommess 16,-  
*Schweine Oberschale, hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites*

**Flammkougn „Elsässer Art“** 14,-  
*Flammkuchen, Schmand, Speck, Zwiebeln*

**Flammkuchen „Salmon“** 15,50  
*geräucherter Wildlachs, Zwiebeln, Dill, Lauch.*



Für Umbestellungen / extra Gedeck 1,-



# BURGER



**Süßkartoffel-Fritten +1,-**  
alle Burger optional mit  
veganem Beyond Meat®  
Patties möglich



## Burger des Monats

*Traut euch! Fragt uns nach dem aktuellen Burger :)*

18,-

## Hamburger / Fritten

*Rinderpatty, Blattsalat, Gewürzgurke, Tomate, Fritten, Ketchup/Majo, Coleslaw*



16,-

## Cheeseburger / Fritten

*Rinderpatty, Cheddar, Blattsalat, Bacon Jam, Portwein-Kirschwiebeln, BBQ, Fritten, Ketchup/Majo, Coleslaw*

19,-

## Korean Chicken Burger / Reispommes

*Korean Chicken, Bao Bun, Teriyaki Sauce, Sesam, Röstzwiebeln, Erdnüsse*

16,-

## Ziegenkäseburger / Fritten

*Rinderpatty, Blattsalat, französischer Ziegenfrischkäse, kandierte Nüsse, Preiselbeerjam, eingelegte Birnen, Fritten, Ketchup/Majo, Coleslaw*

19,50



*Patties: Römerbeef; Buns: Bäckerei Menzel (Spalt); Fritten frei von Palmfett - Mmmhh!*



# VEGEDORISCH

Fleischlos  
glücklich

**Hausgemachte Brezenknödel / Pilzrahmsoße / Salatteller**

16,-

**Pecorino Feigen Ravioli**

*Ziegenkäseravioli, Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne, Salbeibutter*



19,-

**Sommelier-Tipp: 2023 Scheurebe** | *Hemberger, Rödelsee, Franken*

0,2l 6,-

**Veganer Flammkuchen**

*Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignon,  
Frühlingszwiebeln, Sojacreme*

14,-

**Gegrilltes Selleriesteak**

*mit Kartoffel-Kohlrabipüree, Zwiebeljus, Wiesenkräutersalat, Mini Kohlrabi*



16,-



# PASTA



**Pasta:**  
Spaghetti  
Fusilli



## **Pasta des Monats**

*Traut euch! Fragt uns nach der aktuellen Pasta :)*

15,-

## **Pasta Pomodoro**

*Basilikum, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch*

10,-

## **Aglie e Olio**

*frischer Knoblauch, schwarzer Knoblauch, Chili, Petersilie*

12,-



*Passende Weine  
findest du  
weiter vorne*



## GRÜNZEUCH

**Pflugsmühler Vorspeisenteller** | Antipasti auf fränkisch mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignon, getrocknete Tomaten, Oliven 15,-

**Griechischer Salat** | Gurken, Tomaten, eingelegten Zwiebeln, Oliven, Feta-Creme 13,50

**Tomatenteller** | Basilikum, Olivenöl, Mozzarella, Aceto Balsamico Di Modena 13,-

**Caesar Salad** | mit Romanasalat, Kirschtomaten, Caesardressing, Grana Padano + gebratene Hähnchenstreifen 14,50  
18,-

**Bunter Sommersalat** | Antipasti, Baby Leaf, Kirschtomaten 13,50



## FÜR 'N GLANN HUNGER

**Kloß mit Soß** 5,90

**Pommes Frites** 6,90

**6 Chicken Nuggets** | mit Pommes und Ketchup 9,90



Für Umbestellungen / extra Gedeck 1,-



## **BRODZEID / ALL IN „CONCERT“**

<b>Staddworschd mid Musig</b>   <i>Grobe gebrühte Wurst, Essig, Öl, Senf, Zwiebeln</i>	12,90
<b>Limburger mid Musig</b>   <i>Intensiver Weichkäse aus pasteurisierter Milch, Essig, Öl, Senf, Zwiebeln</i>	12,90
<b>Preßsag mid Musig</b>   <i>Pressack, Essig, Öl, Senf, Zwiebeln</i>	12,90
<b>Staddworschd-Limburger mid Musig</b>   <i>Stadtwurst, Limburger, Essig, Öl, Senf, Zwiebeln</i>	13,50
<b>Staddworschd-Preßsag-Limburger mid Musig</b> <i>Stadtwurst, Pressack, Limburger, Essig, Öl, Senf, Zwiebeln</i>	13,50
<b>Staddworschd-Preßsag mid Musig</b>   <i>Stadtwurst, Pressack, Essig, Öl, Senf, Zwiebeln</i>	13,50
<b>Schweizer Worschsälod</b>   <i>Schinkenwurst, Käse, Essig, Öl, Zwiebeln</i>	13,50



## **AUS MILCH WERD' KEES**

<b>Selbergmachder Frischkäs mid Greider</b>   <i>Hausgemachter Frischkäse mit Kräutern</i>	12,-
<b>Selbergmachder Obazder</b>   <i>Hausgemachter Obatzter</i>	12,-
<b>Keesbladdn mit Obsd</b>   <i>Emmentaler, Weichkäse, Obatzter, Frischkäse, Hausgemachter Curryfrischkäse mit Datteln</i>	17,50



Für Umbestellungen berechnen wir 1,- / extra Gedeck 1,-

## BRODZEIDBLADD'N

<b>Irgendwas für den, ders gorned was</b> <i>Gemischte Platte, mit Schinken, Käse, Wurst, Obatzter, Dattelcurryfrischkäse</i>	16,-
<b>Pflugsmühler Brodzeiddeller</b>   <i>Schinkenauswahl, Wurstausswahl, Meerrettich, (kein Käse)</i>	14,-
<b>3 / 4 Brodzeit für'n glann Hunger</b>   <i>3 / 4 Portion vom Brotzeiteller</i>	10,50
<b>greicherder Schingn mid Meerreddich</b>   <i>Schwarzwälder Schinken (geräuchert / aufgeschnitten), Meerrettich</i>	13,50
<b>Oma &amp; Oba-Brodzeit...die langd fei fir alle zwa</b> <i>Gemischte Platte, mit Schinken, Käse, Wurst, Obatzter, Frischkäse - ausreichend für zwei Senioren</i>	22,50
<b>Backrauschingn mid Meerreddich</b>   <i>Backrauschschinken (geräuchert / gekocht), Meerrettich</i>	13,-
<b>Zweierlei</b>   <i>Schwarzwälder Schinken, Backrauschschinken, Meerrettich</i>	14,-
<b>Dreierlei-Obazder</b>   <i>Schwarzwälder Schinken, Backrauschschinken, Obatzter, Meerrettich</i>	14,50
<b>Dreierlei-Currydattelfrischkäse</b>   <i>Schwarzwälder Schinken, Backrauschschinken, Currydattelfrischkäse, Meerrettich</i>	14,50



## TISCHMITTE

Von uns entworfen und für Euch gebaut,  
bieten euch die neuen Tische ihre Mitte an.



# FAMILY AND FRIENDS

## BRODZEID-STÄNDLA

**FÜR 4-5 LEUD**

**Brotzeit auf einer Etagere  
mit drei Etagen**

*mit Schinken, Wurst,  
Käse, Currydattelfrischkäse,  
Obazter, Rettich*

79,-

## ACHIA DIELN

**FÜR 6-7 LEUD**

**Brotzeit auf  
einem großen Eichenbrett**

*mit Schinken, Wurst,  
Käse, Currydattelfrischkäse,  
Obazter, Rettich*

90,-



# NACHSBEIS'



Bauernhofeis vom  
Werzingerhof

## TEE

<b>Rooibos Vanilla</b>   Kräutertee, aromatisiert	3,40
<b>Assam Schwarztee</b>	3,40
<b>Jasmin Grüntee</b>	3,40
<b>Früchtetea</b>   Früchte Mischung	3,40
<b>Kräutertee</b>   Pfefferminze, Herbal Garden, Vervenia Zitronenmelisse, Kamille	3,40

## KAFFEE

<b>Humpen Kaffee</b>	3,50
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	3,50
<b>Cappuccino</b>	4,50
<b>Espresso</b>	3,20
<b>Espresso Macchiato</b>	3,50
<b>Doppelter Espresso</b>	4,40
<b>Milchkaffee</b>	4,50
<b>Heiße Schokolade</b> wahlweise zartbitter o. vollmilch	4,50
<b>Latte Macchiato</b>	5,50



Fragt uns gerne!

## EIS

<b>Portion Eis</b> Schokolade mit Nips, Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Eis des Monats	3,50
<b>Portion Sahne</b>	je 1,-
<b>Topping</b> Fruchtsoß', Schogosoß', Schokolinsen, Eierlikör	je 1,-
<b>Affogato</b>   Espresso, Vanilleeis	5,50
<b>Eiskaffee mit Kaffeeschaum</b>	6,90
<b>Schogodrunken</b> Vanilleeis, Kakao, Sahne	6,90



**HABT EINE  
GUTE ZEIT**



*Solltet ihr Feedback oder Anregungen haben, spricht uns gerne jederzeit an.*

[www.pflugsmuehle.de](http://www.pflugsmuehle.de)

