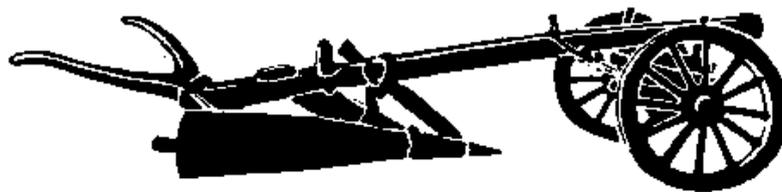


# **Landgasthof**

# **Pflug**



**Öffnungszeiten:**

**Montag bis Freitag 05:00 – 23:00 Uhr**  
**Samstag und Sonntag Ruhetag**

**[www.pflug.ch](http://www.pflug.ch)**

# Landgasthof Pflug

[www.pflug.ch](http://www.pflug.ch)



## Herzlich willkommen

Schön, dass Sie unser Gast sind. Fühlen Sie sich bei uns wie zuhause, geniessen Sie unsere Speisen und gönnen Sie sich einen guten Tropfen aus unserem Keller.

## Aus der Region

Gemüse und Obst beziehen wir, wenn immer möglich, vom Bauernhof Bryner in Othmarsingen. Ergänzend werden wir beliefert durch Keller, Sins. Unser Brot von der Bäckerei Meier, Windisch und die Eier vom Falkenhof, Othmarsingen. Getränke liefert uns Schüwo aus Wohlen, Kaffeebohnen vom Graf, Baden und alles was sonst noch fehlt beziehen wir im Top CC, Hendschiken.

## Allergene

Unsere Speisen können Spuren von Genüssen enthalten, darauf wird aber niemand allergisch reagieren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

## Nöd eso vell

Unsere Gerichte sind zum Teil auch als kleine Portionen erhältlich (-CHF 3.00).

## Herkunft und Deklaration vom Fleisch

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweinefleisch.

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Uruguay
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz
Wild	Deutschland

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.



## Zum Einstieg

Bunter Blattsalat an Hausdressing	8.00
Gemischter Salat an Hausdressing	9.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella (saisonal)	12.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	12.50
Frische Tomatencremesuppe	9.00
Beef Tartar mit Toast und Butter	22.00

## Herbst auf feinste Art

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Rahmwolke und Kürbiskernöl	9.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Landrauchschinken, Trauben und Nüssen	12.50
<b>Rehschnitzel</b> an Wildrahmsauce und Spätzli	30.00
garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	35.00
<b>Hirschpfeffer „Jäger Art“</b> mit Spätzli	28.00
garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	33.00
<b>Weidmanns Toast</b> Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce	25.00
garniert mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	29.00
<b>Kürbisravioli</b> mit gebratenen Pilzen und Nussbutter	25.00
<b>Erfolgreiche Jagd</b>	
Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne und Preiselbeeren	25.00

## Da haben wir den Salat

Wurstsalat einfach	12.00
Wurstsalat garniert	16.50
Wurstkäsesalat einfach	15.00
Wurstkäsesalat garniert	18.50
Thonsalat einfach	15.00
Thonsalat garniert	18.50

## **Haus-Spezialitäten aus dem Pfännli**

Schnitzel paniert oder nature	20.00
Kotelette paniert oder nature	22.50
Entrecôte nach Art des Hauses mit Gemüse	30.50
Rösti nature dazu:	14.00
Speck, Schinken oder Käse je	3.70
Spiegelei	1.80

### **Kulinarische Vorfreude 20 Minuten**

## **Pflug Hits**

Rindsfilet mit Morchelsauce		36.00
Cordon bleu		25.00
Steak mit Kräuterbutter		23.00
Holzfäller-Steak mit Speck und Käse überbacken		25.00
Rahmschnitzel		20.00
Geschnetzelttes mit Rahmsauce		20.00
Piccata milanese		20.00
Beef-Tartar in bunter Garnitur mit Toast und Butter		34.00
Pouletflügeli rassig gewürzt	6 Stk.	15.50
	9 Stk.	18.50
	12 Stk.	20.50

## **Dazu**

Pommes frites	4.80	Tomaten Spaghetti	5.80
Butternüdeli	4.80	Spätzli	5.50
Reis	4.80	Kroketten	4.80
Wohlfühlsteller 4-5 verschiedene Saisongemüse			8.00

## **Fondues**

Fondue Chinoise à discrétion	43.50
Fondue Bourguignonne mit Rindsfilet	47.50
Chäs Fondue	26.00

## **Fleischlos glücklich**

Chäs-Spätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	19.00
Saisonaler Gemüseteller	22.00
Saisonaler Gemüseteller mit Pilzrahmsauce und Spätzli	26.00

## **Kinderteller**

<b>Donald</b> – Schnitzel paniert, Pommes frites, Salat	12.00
<b>Flip</b> – Chicken Nuggets, Pommes frites, Salat	12.00
<b>Bugs Bunny</b> – Spaghetti Napoli, Salat	8.50

## **Fitness-Karte**

Schnitzel paniert	24.00
Cordon bleu	33.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	27.00
Chicken Nuggets mit Tartarsauce	19.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	24.50
Gefüllte Röstrollen mit Frischkäse	20.00
Lexi's Lieblingsessen:	
Schnitzel paniert mit Tomatensalat	26.00
Alle Fitnesssteller mit Salat oder Gemüsebouquet	

Kalbfleisch Aufpreis	7.00
----------------------	------

## Getränkekarte

---

<b>Mineralwasser Offenausschank</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5dl</b>
-------------------------------------	-------------	-------------	------------

---

Soda, Coca Cola/zero, Eistee, Fanta Rivella, Citro, Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft	3.90	4.20	5.20
Hahnenburger	1.80	2.10	3.10
Hausgemachter Eistee	3.00	4.00	5.00

---

<b>Mineralwasser Flaschen</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>1L</b>
-------------------------------	-------------	-------------	-----------

---

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Coca Cola / Zero		4.90	9.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.70		

---

<b>Biere (inkl. Panaché) – Most vergoren</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
--	-------------	-------------	-------------

---

Herrgöttli	3.90		
Stange, Becher, Kübeli		4.20	
Grosses Kübeli			5.20
Grosse Flasche			5.70
Feldschlösschen alkoholfrei			5.70
Appenzeller Quöllfrisch			5.70
Erdinger Weissbier			6.10
Sure Moscht mit/ohne Alkohol			5.70

---

### Warme Getränke

---

Kaffee Crème, Espresso	4.30
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	4.90
Kafi beschwipst, 2 cl	5.90
Kafi Schümli, 2 cl	7.90
Coretto Grappa	6.70
Diverse Tees	4.30
Tee Rum	6.20
Ovo/Schoggi, 3 dl	4.20

<b>Sekt / Apéritif</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>7 dl</b>
Prosecco, Sant' Alberto	8.00		45.00
Aperol Spritz	9.50		
Hugo	9.50		
Campari Orange / Soda	8.00		

<b>Offenweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7 dl</b>
-------------------	-------------	-------------	-------------

**Weiss**

Riesling x Sylvaner AOC Bözen - AG	5.00	23.50	
Johannisberg, Leukersonne	4.50	20.00	
Fendant, Leukersonne	4.50	19.00	
Fechy, Le Terroir, Vaudoise	4.50	20.00	
Yvorne Chablis, Vevey	5.00	24.00	

**Rot**

Pinot Noir AOC Bözen - AG	5.00	24.00	
Dôle, Leukersonne	4.00	20.00	
Solis, Leukersonne	6.00	29.00	
Merlot IGT Samantana - Italien	4.00	19.00	

**Flaschenweine**

Ripasso «CAMI» DOC	5.50	24.50	
Amarone «CAMI» DOC	6.50	32.50	

<b>Weissweine</b>	<b>7 dl</b>
-------------------	-------------

Sauvignon Blanc, 2017, Weingut Goldwand, Ennetbaden 42.00

Frischer, duftiger Weisswein mit saftig grünen Aromen nach Stachelbeeren und Holunderblüten. Unnachahmlicher Mineralton und feine Säurestruktur.

Terre Alte Bianco di Merlot, 2019, Gialdi Ticino 43.00

Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, und floralen Nuancen. Frisch und fruchtig im Geschmack. Anhaltender Abgang.

Verdejo, 2019, Bodegas Javier Sanz, Rueda 45.00

Zarter und frisch-fruchtiger Duft nach Holunder und Limonen. Im Geschmack saftig und süffig. Hellgelb in der Farbe ist er ein toller trinkfreudiger Weisswein.

## Rotweine

7 dl

Pinot Noir Grand Cuvée, Leukersonne, 2018 49.00

Tiefes Rubinrot mit leicht Violetreflexen. In der Nase dunkle Beeren, vor allem Kirschen. Vollmundig, feurig, edel mit samtigen Gerbstoffen.

Cornalin, Leukersonne, 2018 51.00

Der König der Walliser Rotweine ist auch unser Stolz! Er verwöhnt jeden Weinliebhaber mit seinen herrlichen Aromen von schwarzen Kirschen, Nelken und feinen Gewürzen. Eleganter, straffer Abgang.

Serre, Susumaniello, IGT Salento, Cantine Due Palme, 2018 46.00

In der Nase zeigt er viel intensive Frucht mit Aromen von Trockenpflaumen, roten Beeren und Brombeerkonfitüre. Am Gaumen weich und elegant, feine Gerbstoffe und langanhaltend im Abgang.

Primitivo di Manduria IGT – SILENTIUM, 2017 43.00

Pssst... Geniessen Sie den Silentium in Stille oder als Begleiter lebhafter Gespräche. Ein gehaltvoller Primitivo, der auch ohne viele Worte Aufsehen erregt. Stille Weine gründen eben tief.

Negroamaro di Salento IGT –MAVRIO, 2017 43.00

Der Sonnengott. Ein geschmeidiger, fülliger, ausgesprochen harmonischer schwarzroter Wein mit leicht süsslichem Auftakt, gehaltvoll, nachhaltig, fruchtig und ausgewogen.

Gran Reserva Faustino I, 2008 46.00

Frisch, fruchtig, viel dunkle Frucht und dezente Holznoten. Der Wein hat einen angenehm, fruchtig endenden Abgang.

Condado de Haza, 2016 49.00

Leuchtendes Purpur-Rubin. Brombeeren, viel Kirschen und Pflaumen bis ins samtige Finale. Ein echter Grand Vin mit viel Eleganz und grossartiger Fruchttintensität.

## Spirituosen

2 cl

4cl

Vielle Prune Studer Reservé, 42 % vol.

7.50

Vielle Poire, Williams Studer, 36 % vol.

7.50

Grappa Julia Invecchiata, 40 % vol.

5.00

8.00

Appenzeller Alpenbitter, 29 % vol.

7.00

Jägermeister, 35 % vol.

6.50

Röteli, 22 % vol.

5.50

Scotch Whisky, Gold Label, 40 % vol.

7.00

Single Malt Whisky, Glen Fiddich, 40 % vol.

9.50

Baileys, 17 % vol.

8.00

## Drinks

4cl

Gin Tonic

9.50

Vodka Orange /Lemon/ Tonic

9.50

Whisky – Cola

9.50

# Landgasthof Pflug

[www.pflug.ch](http://www.pflug.ch)



## **Werte Gäste vom Landgasthof Pflug**

Gerne stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung und freuen uns Ihnen unsere vielseitigen Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie mit gutbürgerlicher, saisonaler und regionaler Küche und legen grossen Wert auf Qualität sowie einen freundlichen Service.

Sie können Ihr Menü nach Ihren kulinarischen Wünschen oder unseren Vorschlägen kreieren. Unsere Menüvorschläge sind nicht in Stein gemeisselt.

Das ganze Team ist bemüht, Ihnen einen schönen und unvergesslichen Aufenthalt im Landgasthof Pflug zu ermöglichen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Claudia Züblin  
sowie das ganze Pflug Team