



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

# HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir dieses Jahr 2024  
unser 20jähriges Firmenjubiläum feiern können,  
dank Ihnen unseren treuen Gästen!

Wir sind jederzeit bemüht,  
Ihnen ihre Wünsche  
zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Sollte uns das einmal nicht gelingen,  
zögern Sie nicht und sprechen uns bitte an!

Guten Appetit

Ihre Familien Köhle mit dem gesamten Pflugteam



**P.S.: sämtliche Informationen zu Allergenen  
finden Sie in einer separaten Karte  
Bitte fragen Sie Ihren Kellner!**



## Empfehlungen aus dem GP-Weinkeller

### Weißwein Flaschenweine

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2023 Grauburgunder S trocken**, 12,5 % vol 0,75 l 27,90 Euro  
Aromen von Honigmelone, Birne, reifer Mango mit Schmelz und einer ausgewogenen Säure.

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2022 Riesling S trocken**, 12 % vol 0,75 l 27,90 Euro  
Frischer, duftiger Riesling mit feinen Zitrusaromen und einer eleganten Säure, gepaart mit einer leichten Mineralität.

Weingut Kitzer, Badenheim, Rheinhessen

**2022 Dreisatz Sauvignon Blanc trocken**, 12 % vol 0,75 l 25,50 Euro  
Die Erfahrung dreier Winzerbrüder bringt einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig- mineralischer Struktur hervor.

Villabella, Lugana, Italien

**2023 Lugana trocken, DOC**, 12,5 % vol 0,75 l 29,90 Euro  
90% Trebiano di Lugana/10%Chardonnay. Er leuchtet strohgelb im Glas. Das Bouquet entfaltet sich mit schönen Duftnoten und Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen. Am Gaumen zeigt er seine rassige Struktur, Vollmundigkeit und seine Balance, mit einem außergewöhnlichen Mix von blumigen Anklängen. Fruchtig und elegant mineralisch im Nachhall, wie es die Weine dieser Region sind.

Ghost Pines by L.M. Martini, Kalifornien, USA

**2019 Chardonnay trocken** 14,5% vol 0,75 l 49,00 Euro  
Ausbau französische und amerikanische Eiche Ein wahres Kraftpaket mit kompakter Struktur und intensiven Röstaromen, gepaart mit einem Bouquet von frischer Zitronencreme, würzigem Bratapfel und Mirabellen.

### Rosé Flaschenweine

Fortant de France Terrior Littoral, Frankreich

**2022 Merlot Rosé halbtrocken**, Pays d'Oc 12 % vol 0,75 l 25,50 Euro  
Himbeerfarbenedes Geschmackswunder. Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch Butterkaramell. Lebendig und voluminös mit dezenter Restsüße

Weingut Kitzer, Badenheim

**2021 Dreisatz Rosé trocken** 12 % vol 0,75 l 24,50 Euro  
Rheinhessische Komposition aus Portugieser und Spätburgunder verspricht einen saftigen Rosé mit animierenden Duftnoten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

## Empfehlungen aus dem GP-Weinkeller

### Rotwein Flaschenweine

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2020 Merlot S trocken**, 14 % vol 0,75 l 36,50 Euro  
Kräftiger und vielschichtiger Merlot mit Aromen von Brombeere und Cassis. Zarte Holznote.

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2021 Lemberger S trocken**, 12,5 % vol 0,75 l 33,50 Euro  
Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2020 ZWÖLFERSTEIN Rotweincuvée trocken**, 14 % vol 0,75 l 39,90 Euro  
Kräftiger Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Franc

Weingut Pfaffl, Stetten, Niederösterreich

**2021 Zweigelt trocken**, 12,5 % vol 0,75 l 32,50 Euro  
Dieser Zweigelt ist typisch österreichisch Tiefes Rubinrot, dunkle, vollreife Kirschen in der Nase, voll und saftig am Gaumen, rund und edel, würzige Noten und sanftes Tannin, kompakter, runder Körper. Ein wunderschöner und sehr vielfältiger Speisenbegleiter.

Bodegas Ramon Bilbao, La Rioja, Spanien

**2016 Rioja Reserva trocken**, 14 % vol 0,75 l 42,00 Euro  
20 Monate in amerik. Barrique gereift, danach 20 Monate auf der Flasche gelagert, eine Fülle von Aromen dunkler Beeren, intensiver Gewürze und zarter Vanille mit markanter Struktur.

Ghost Pines by L.M. Martini, Californien, USA

**2018 Zinfandel trocken**, 14,5 % vol 0,75 l 53,00 Euro  
18 Monate Barrique-Ausbau in kanadischer und franz. Eiche.  
Ausdruckstarker Zinfandel mit Nuancen von Brombeere und Pflaumenmus, ergänzt durch Gewürznelke und schwarzem Pfeffer. Volles Mundgefühl und feste Struktur

Ansela van de Caab, Stellenbosch, Südafrika

**2019 Muratie trocken**, 14,5 % vol 0,75 l 53,00 Euro  
22 Monate gereift in franz. Barriques,  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Eine der besten Bordeaux- Cuvees vom Kap. Bouquet dunkler reifer Beeren und cremiger Vanille, umhüllt vom Duft kubanischer Zigarre, weiches Tannin und langer Abgang

**Nicht der passende Tropfen dabei?  
Schauen Sie gerne in unsere Weinkarte**



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

## Starters

<b>Goose broth</b> with root vegetables and goose Maultäschle	€ 9,00
<b>Cream soup of sweet potato</b> with fresh vegetables and cream topping	€ 7,90
<b>Trilogy of Salmon</b> smoked, graved salmon and salmon tartare with quail egg and creamy horseradish with wild herb salads served with fresh baguette bread	€ 20,50
<b>Antipasti of vanison</b> variation of smoked venison with antipasti vegetables served with toasted white bread slices	€ 23,50
<b>Ravioli stuffed with porcini mushrooms in walnut butter</b>	€ 18,50
<b>Small mixed salad</b> with leaf and raw food salads of the season	€ 7,70
<b>Large mixed salad</b> with leaf and raw food salads of the season	€ 11,50

You can choose between the following dressings:  
House dressing and herb vinaigrette





**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

## Vorspeisen

<b>Kraftbrühe von der Hafermastgans</b> mit Wurzelgemüse und Maultäschle von der Gans	€	9,00
<b>Cremesuppe von der Süßkartoffel</b> mit frischem Gemüse und Sahnehaube	€	7,90
<b>Trilogie vom Lachs</b> Räucher-, Graved Lachs und Lachstatar mit Wachtelei und Sahnemeerrettich an Wildkräutersalaten dazu frisches Stangenbrot	€	20,50
<b>Antipasti vom Wild</b> Variation vom geräuchertem Wild mit winterlichem Antipastigemüse dazu geröstete Weißbrotscheiben	€	23,50
<b>Mit Steinpilz gefüllte Ravioli in Walnuss Butter</b>	€	18,50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	7,70
<b>Großer gemischter Salat</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	11,50

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:  
Hausdressing oder Kräutervinaigrette

**TEINACHER  
GENUSS EISTEE**

ZITRONE  
ODER  
PFIRSICH

**€ 3,90**

GOLDENER PFLUG  
HOTEL & RESTAURANT



**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

## Empfehlungen aus dem GP-Weinkeller

### offener Weißwein

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2023 Riesling**, 12,0 % vol. 0,25 l € 7,20  
Fruchtiger Riesling mit feinen Pfirsichen- und Zitrusaromen, abgerundet durch feine Restsüße.

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2023 Grauburgunder S trocken**, 12,5 % vol. 0,25 l € 9,50  
Aromen von Honigmelone, Birne, reifer Mango mit Schmelz und einer ausgewogenen Säure.

Weingut Kitzer, Badenheim Rheinhessen

**2022 Sauvignon Blanc trocken**, 12,0 % vol. 0,25 l € 9,50  
Aromen von Honigmelone, Birne, reifer Mango mit Schmelz und einer ausgewogenen Säure.

Fortant de France Terrior Littoral Frankreich

**2022 Chardonnay trocken** 12,5 % vol. 0,2 l € 8,90  
Südfranzösischer Chardonnay mit viel Sinnlichkeit und Harmonie.  
Exotische Fülle von intensiver Mango, Honigmelone und feinsten Akazie mit langem Finale.

### offener Roséwein

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2022 Trollinger Weissherbst**, 11,5 % vol. 0,25 l € 6,50  
Feine Beeren Aromatik mit eingebundener Restsüße

Fortant de France Terrior Littoral Frankreich

**2022 Merlot Rosé halbtrocken**, Pays d'Oc 12 % vol. 0,25 l € 8,50  
Himbeerfarbenes Geschmackswunder. Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch Butterkaramell. Lebendig und voluminös mit dezenter Restsüße

Weingut Kitzer, Badenheim

**2022 Dreisatz Rosé trocken** 12 % vol. 0,25 l € 8,50  
Rhein Hessische Komposition aus Portugieser und Spätburgunder  
verspricht einen saftigen Rosé mit animierenden Duftnoten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.

## **Empfehlungen aus dem GP-Weinkeller**

### **offener Rotwein**

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2022 Trollinger Lemberger**, 12 % vol 0,25 l € 7,20  
Fruchtbetonter und harmonischer Rotwein mit angenehmer Restsüße

Collegium Württemberg, Stuttgart, Baden-Württemberg

**2022 Lemberger 289 trocken**, 12 % vol 0,25 l € 7,70  
Fruchtbetonter und harmonischer Rotwein mit angenehmer Restsüße

Salento, Italien

**2022 Itinera Prima Classe Primitivo halbtrocken**, 14 % vol 0,2 l € 8,80  
Ein halbtrockener Primitivo mit explosionsartiger Fülle von Aromen wie Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Endet harmonisch in sanften Tanninen.

Terre Siciliane, Italien

**2022 Merlot IGT**, 13 % vol 0,2 l € 7,70  
In der Nase ein Duft von Kirsche, Brombeere, Pflaume, Kräuter, milde Würze und Schokolade. Im Geschmack saftig, frisch, milde Würze und ein herbes Finale

Bodegas Volver Paso A Pasto, Castilla, Spanien

**2022 Tempranillo trocken** 14 % vol 0,2 l € 8,20  
Tolle Nase mit schwarzer Johannisbeere und Schwarzkirsche. Am Gaumen tolle Textur und mittlerer Körper.  
Nach 6 Monaten in französischen Eichenfässern harmonisch und ausgewogen. Ein leckerer Spanier!

**Lust auf etwas anderes?  
Schauen Sie gerne in unsere Getränkekarte**



# GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

## Main menu

<b>Swabian Roastbeef</b> Argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with melted onions and homemade Spätzle	€ 29,50
<b>Pork tenderloin wrapped in bacon</b> fried in one piece on cognac cream with fried mushrooms, Flädle and homemade spaetzle	€ 26,50
<b>Pork escalope „Viennese Style “</b> with French fries	€ 21,50
<b>Rump steak Madagascar</b> Steak from Argentine Black Angus beef seasoned with Tasmanian pepper on Trollinger sauce served with Kenya beans and French fries dauphine	€ 31,50
<b>Fillet tips Calvados</b> Tips from Argentinian Black Angus beef with green pepper and apple slice in Calvados cream with linguine	€ 26,50
<b>Grilled salmon fillet</b> fried on the skin, served on creamed savoy cabbage and butter potato	€ 27,50
<b>Homemade veal Maultaschen</b> With glazed carrot-broccoli vegetables served with Trollinger sauce	€ 23,50
<b>Thai Curry</b> Crunchy vegetables in curry coconut sauce served with basmati rice	€ 21,50



## Grilled specialities

<b>Argentinian Black Angus Rump steak 250 g</b>	€ 27,50
<b>Surf &amp; Turf</b> Argentinian Black Angus entrecôte with 3 grilled prawns	€ 35,50
<b>Steaks from the Hällisch pork loin 250 g</b>	€ 20,50

All grilled dishes are served with homemade herb butter and French fries.

Extra sauce (Redwine sauce & Cream sauce)	€ 3,50
Extra portion of croquettes	€ 5,50
Extra portion of grilled vegetables	€ 7,70
Small salad plate	€ 7,70





# GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

## Hauptspeisen

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	€ 29,50
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> am Stück gebraten auf Cognacrahm mit gebratenen Champignons, Flädle und hausgemachten Spätzle	€ 26,50
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites	€ 21,50
<b>Rumpsteak Madagaskar</b> Steak vom argentinischen Black Angus Rind gewürzt mit tasmanischem Pfeffer auf Trollingersoße angerichtet dazu Kenia-Bohnen und Pommes Dauphine	€ 31,50
<b>Filetspitzen Calvados</b> Spitzen vom argentinischen Black Angus Rind mit grünem Pfeffer und Apfelschnitz im Calvadosrahm mit Linguine	€ 26,50
<b>Lachsfilet vom Grill</b> auf der Haut gebraten angerichtet auf Rahmwirsing dazu Butter-Drillinge	€ 27,50
<b>Hausgemachte Kalbsmaultaschen</b> mit glasierten Karotten-Broccoli Gemüse serviert mit Trollingersoße	€ 23,50
<b>Thai Curry</b> Winterliches Gemüse in cremiger Curry- Kokossauce dazu Basmatireis	€ 21,50



## Grillspezialitäten

<b>Argentinisches Black Angus Rumpsteak 250 g</b>	€ 27,50
<b>Surf &amp; Turf</b> Argentinisches Black Angus Entrecôte mit 3 Garnelen vom Grill	€ 35,50
<b>Steaks vom Hällischen Schweinerücken 250 g</b>	€ 20,50

Zu allen Grillgerichten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites

Extra Sauce (Trollingersauce & Rahmsauce)	€ 3,50
Extra Portion Krokette	€ 5,50
Extra Portion Grillgemüse	€ 7,70
Kleiner bunter Salatteller	€ 7,70



## GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

### Goose & Game

<b>Oven-fresh roast goose</b> served on delicious Trollinger sauce with red cabbage and potato dumplings	€ 32,50
<b>Venison goulash "Forester`s Style"</b> in strong juniper-mushroom sauce served with apple red cabbage and homemade spaetzle	€ 24,50
<b>Classic venison roulade</b> filled with mushrooms served on cranberry sauce served Brussels sprouts and French fries dauphine	€ 27,50
<b>Wild boar schnitzel Hubertus</b> wild boar loin in hazelnut crust served with Trollinger sauce and French fries Berny	€ 23,50

### Empfehlung Alkoholfreier Aperitif



## "Aecht Bitter!" Manufaktur Geiger

Grüne Jagdbirne | Wermut 0,2 l 6,40 Euro

Neben dem gerbstoffreichen Saft der Grünen Jagdbirne unterstreicht die Rote Stachelbeere das feine Säurespiel. Natürlich dürfen duftige Komponenten wie Orangenblüten, Akazien- und Holunderblüten nicht fehlen.  
Ein alkoholfreies Bekenntnis - Aecht Bitter!

**GERUCH:** Herbe Kräuternoten, Wermut und Duft von weißen und gelben Blüten.

**GESCHMACK:** Kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten im Mittelstück die sich zum langen Nachhall aufbauen.



## GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

### Gans- und Wildspeisen

<b>Ofenfrischer Gänsebraten</b> angerichtet auf leckerer Trollingersoße dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	€ 32,50
<b>Hirschgulasch „Försterin Art“</b> in kräftiger Wacholder-Waldpilzsoße dazu Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	€ 24,50
<b>Klassische Hirschroulade</b> gefüllt mit Waldpilzen auf Preiselbeersauce angerichtet dazu Rosenkohl und Pommes Dauphine	€ 27,50
<b>Wildschweinschnitzel Hubertus</b> Wildschweinrücken in der Haselnußkruste mit Trollingersoße und Pommes Berny	€ 23,50

#### EINE GANZE GANS FÜR ZU HAUSE

*Hotel & Restaurant Goldener Pflug*

#### WAS SIE ERHALTEN:

- eine ganze zerlegte Gans für 4 Personen
- dazu Kartoffelklöße, Rotkraut und Bratensoße
- Wir richten die Speisen für Sie in einem Warmhaltebehälter, damit Sie diese, wie bei uns, heiß genießen können.

€ 130,00 für 4 Portionen inkl. Leihgabe des Chafing Dish (Warmhaltebehälter)  
€ 32,50 pro zusätzlicher Portionen

Die Rückgabe des Chafing erfolgt am Folgetag.





GOLDENER PFLUG  
HOTEL & RESTAURANT

# Hochzeitsfeier



## **Wir sorgen für den perfekten Rahmen Ihres großen Tages!**

Wir gestalten für jedes Paar den passenden Rahmen, ob für kleine, intime Feiern oder große, rauschende Feste. Mit unserer langjährigen Erfahrung und Liebe zum Detail sind Sie bei uns in den besten Händen. Unser engagiertes Eventteam unter Leitung von Nadine Happold erstellt Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot und beantwortet all Ihre Fragen bei einem ersten Termin in gemütlicher Atmosphäre. Wir

unterstützen Sie nicht nur bei der Planung Ihrer Feier, sondern auch bei der Auswahl der passenden Partner, sei es für Dekoration, Musik oder eine Fotobox für die Erinnerungen. Mehr dazu in unserer Hochzeitsmappe. Diese erhalten Sie an der Hotelrezeption

# Cateringservice

Das Hotel & Restaurant Goldener Pflug ist seit über 20 Jahren als familiengeführtes Unternehmen in Ludwigsburg bekannt für seine Persönlichkeit und Individualität. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung bei Veranstaltungen in unserem Haus haben viele Gäste den Wunsch geäußert, unseren exzellenten Service auch für externe Veranstaltungen in Anspruch zu nehmen. Ob Empfänge, Pausenverpflegungen bei Konferenzen, Business Lunch, Hochzeiten oder Firmenevents – wir bieten maßgeschneiderte Catering-Lösungen für jeden Anlass. Ob ein BBQ Grill Buffet, raffiniertes Fingerfood Buffets oder eines unserer leckeren warmen Hauptspeisenbuffets; mehr dazu in unserer Cateringmappe. Diese erhalten Sie an der Hotelrezeption.





**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

# Ihre Feierlocation in Ludwigsburg



Sind Sie auf der Suche nach einer idealen Location für Ihre nächste Feier?

Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Jubiläen und andere besondere Anlässe. Unsere vielfältigen Räumlichkeiten und unser maßgeschneiderter Service garantieren ein unvergessliches Erlebnis. Unser engagiertes und herzliches Team ist stets bemüht, Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen zu verwirklichen. Mehr dazu in der Bankettmappe. Diese erhalten Sie jederzeit an unserer Hotelrezeption.

# Eventlocation Rössle



Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserer Eventlocation in Pflugfelden. Ob ein rauschendes Hochzeitsfest, der runde Geburtstag, ein Jubiläum oder das Familien- oder Firmenfest, gemeinsam gestalten wir mit Ihnen den passenden Rahmen. Ab 30 bis maximal 50 Personen können Sie unser Rössle exklusiv für Ihre Party anmieten. Übernachtungsmöglichkeiten sind ebenfalls direkt im Rössle für alle Gäste vorhanden.

Bis bald in Pflugfelden´s Mitte.

**Dessert**



## GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

**Spekulatius Tiramisu** € 10,50  
Spekulatius Tiramisu served with a scoop of cassis sorbet and fresh berries

**White Chocolate mousse in a glass** € 8,90  
with cinnamon plum chutney

### Ice Cream

**Affogato** € 4,90  
Espresso with a scoop of bourbon vanilla ice cream

**Iced chocolate / iced coffee** € 7,20  
Delicious chocolate drink or aromatic coffee  
with bourbon vanilla ice cream and a cream topping

**Mixed sundae** € 7,20  
One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream  
garnished with many colorful chocolate lentils

**Black Forest Cup** € 8,90  
a scoop of bourbon vanilla ice cream and a scoop of chocolate ice cream  
garnished with cherry compote, chocolate sauce and cream

**Coupe Vanilla Choc** € 10,50  
Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream  
garnished with cream and extra chocolate sauce

**Mango meets vanilla** € 10,50  
Two scoops of mango sorbet and one scoop of bourbon vanilla ice cream  
on mango puree garnished with cream

**Orange meets chocolate** € 10,50  
Two scoops of orange sorbet combined with a scoop of chocolate ice cream  
garnished with cream and fruit sauce

**Scoops of ice cream / sorbet** € 2,60

**extra cream** € 1,30

**extra Chocolate sauce** € 1,80

**extra 2cl Egnog** € 3,50

### Finale



## GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

**Spekulatius Tiramisu** € 10,50  
Spekulatius Tiramisu serviert mit einer Kugel fruchtiges Cassissorbet und frischen Waldbeeren

**Weißes Mousse au Chocolate im Glas** € 8,90  
an Zimtpflaumen-Chutney

### Eisauswahl

**Affogato** € 4,90  
Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

**Eisschokolade/ Eiskaffee** € 7,20  
Köstliches Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee mit Bourbon- Vanilleeis und einer Sahnehaube.

**Bunter Becher** € 7,20  
Je eine Kugel Erdbeer - und Schokoladeneis mit Sahne und vielen bunten Schokolinsen garniert.

**Schwarzwaldbecher** € 8,90  
eine Kugel Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis garniert mit Kirschgrütze, Schokoladensauce und Sahne

**Coupe Vanilla Choc** € 10,50  
Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit Sahne und extra viel Schokoladensauce garniert

**Mango trifft Vanille** € 10,50  
Zwei Kugeln Mangosorbet, und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis auf Mango Püree mit Sahne garniert

**Orange trifft Schokolade** € 10,50  
Zwei Kugeln Orangensorbet kombiniert mit einer Kugel Schokoladeneis garniert mit Sahne und Fruchtsauce

**Kugel Eis / Sorbet** € 2,60

**extra Sahne** € 1,30

**extra Schokosauce** € 1,80

**extra 2cl Eierlikör** € 3,50



GOLDENER PFLUG  
HOTEL & RESTAURANT

# Tagungsllocation

Wir bieten Ihnen in unserem Hotel Möglichkeiten zur Durchführung Ihrer Events, ob Besprechungen, Meetings, Tagungen, Betriebsfeiern oder Jubiläen. Unser Haus verfügt über 4 Tagungsräume zwischen 50 und 110 qm. Unsere Bar Lounge vor den Seminarräumen bietet Platz für Gruppengespräche bei einer Tasse Kaffee oder Tee vom Kaffeeautomaten. Zusätzlich stehen Snacks den ganzen Tag zur Verfügung. Unsere 2 Restaurants bieten die optimale gastronomische Ergänzung für Ihr Firmenevent oder Ihre Tagung. Unsere Veranstaltungsorganisation steht Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung und freuen sich darauf, Ihr nächstes Firmenevent oder Ihre Tagung in Ludwigsburg gemeinsam mit Ihnen zu planen und durchzuführen! Mehr dazu in unserer Tagungsmappe. Diese erhalten Sie jederzeit an der Hotelrezeption

## Ansprechpartnerin Gastronomie

**Nadine Happold**

Tel.: 07141 44 11 50

Mail: [nadine.happold@koehlehotels.de](mailto:nadine.happold@koehlehotels.de)

Mit Herzblut & viel Liebe zum Detail plant Sie seit über 13 Jahren bei uns im Haus gemeinsam mit Ihnen ein rauschendes Fest – Sie unterstützt bei der kompletten Organisation Ihrer Veranstaltung. Von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier, egal ob bei uns im Haus oder als Catering außer Haus; steht Sie jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Nutzen Sie die Gelegenheit und vereinbaren Sie direkt an der Hotelrezeption einen ersten Beratungstermin mit Ihr, oder schreiben Sie Ihr eine Mail oder eine Message auf Social Media (instagram, facebook). Auch hier ist Sie jederzeit für Sie da! Lassen Sie sich bei einer Tasse Kaffee die verschiedenen Möglichkeiten zeigen; stöbern Sie gerne vorab durch unsere vielseitige Bankettmappe – nehmen Sie sich direkt an der Rezeption Ihr Exemplar mit.







**GOLDENER PFLUG**  
HOTEL & RESTAURANT

## Kinderspeisen

<b>DONALD DUCK</b> <b>SCHNITZEL "WIENER ART"</b> vom Schwein mit Pommes Frites	€	10,50
<b>DANIEL DÜSENTRIEB</b> <b>Rostbraten</b> mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	14,50
<b>DAYSY DUCK</b> Portion hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	8,50
<b>TIC, TRICK &amp; TRAC (*)</b> Hähnchennuggets mit Pommes Frites (* mit Milcheiweiß)	€	10,50

**Diese Gerichte servieren wir unseren Gästen bis 10 Jahre.**

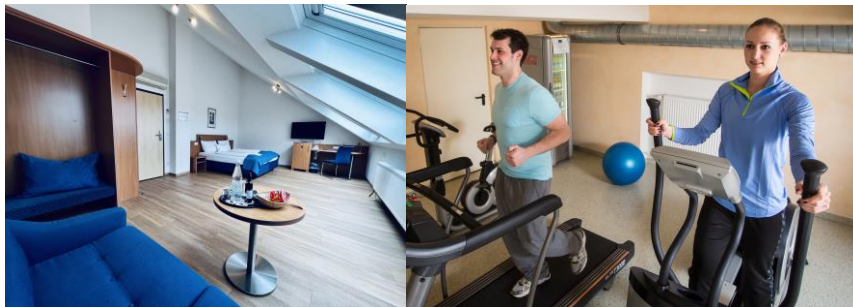
## Kidsmenu (for children until 10 years)

<b>DONALD DUCK</b> <b>Pork escalope „Viennese Style“</b> with French fries	€	10,50
<b>DANIEL DÜSENTRIEB</b> <b>Swabian Roastbeef</b> with homemade spaetzle and jus	€	14,50
<b>DAYSY DUCK</b> Homemade spaetzle and jus	€	8,50
<b>TIC, TRICK &amp; TRAC</b> Chicken nuggets with French fries	€	10,50



GOLDENER PFLUG  
HOTEL & RESTAURANT

# Impressionen



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