

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

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 Familie 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.

Ritterhof Lenz, Südtirol

2022 Weißwein Cuvée trocken, 12 % vol 0,75 l 31,00 Euro
Rebsorten Chardonnay / Müller-Thurgau / Goldmuskateller.
Dieser fruchtige, nach Apfelblüten und Gräsern duftende Cuvée, erinnert an eine erwachende Blumenwiese, ausgewogen und elegant. Auf der Zunge vermittelt sie dank ihres frischen Charakters, eine filigrane, animierende Säure.

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
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 0,75 l 24,50 Euro
Rhein Hessische Komposition aus Portugieser und Spätburgunder verspricht einen saftigen Rosé mit animierenden Duftnoten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.

Empfehlungen aus dem GP-Weinkeller

Rotwein Flaschenweine

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

2021 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**

Starters

Swabian Maultaschen soup beef broth with Swabian Maultaschen	€	8,50
Cream soup of mushrooms	€	8,50
Bruschetta Pomodoro crispy fried white bread slices with fresh tomatoes and basil	€	10,50
Italian Anti Pasti Plate Milanese salami, country ham, grilled vegetables, tomato mozzarella, marinated vegetables served with fresh baguette bread	€	16,50
Fit for spring avocado, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and pine nuts on arugula	€	15,50
Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	7,70
Large mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	11,50

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

Vorspeisen

Schwäbisches Maultaschensüpple Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Suppenmaultäschle	€	8,50
Cremesuppe vom Wiesenchampignon	€	8,50
Bruschetta Pomodoro Knusprig gebratene Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten und Basilikum	€	10,50
Italienischer Anti Pasti Teller Mailänder Salami, Landschinken, gegrilltes Gemüse, Tomate Mozzarella, mariniertes Gemüse dazu servieren wir frisches Stangenbrot	€	16,50
Fit in den Frühling Avocado, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Pinienkerne auf dem Rucola Beet angerichtet	€	15,50
Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	7,70
Großer gemischter Salat 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

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**

Main menu

Swabian Roast beef Argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with melted onions and homemade Spätzle	€ 29,50
Pork escalope „Viennese Style “ with French fries	€ 21,50
Medallions of Hohenlohe pork tenderloin served on mushroom cream sauce with homemade spaetzle	€ 25,50
Pflug´s plate grilled beef steak and medallion of pork fillet served with homemade Maultäschle, cheese spaetzle and baked onions	€ 28,50
Entrecote Madagascar Steak of Argentine Black Angus beef served on cognac pepper cream with bundles of Keny beans and croquettes	€ 29,50
Tranche of Norwegian salmon salmon slice fried in butter served on creamy parmesan risotto	€ 26,50
Pasta Pesto Rosso Linguine in pesto rosso refined with dried tomatoes, pine nuts, arugula and cherry tomatoes	€ 18,50



Grilled specialities

Argentinian Black Angus Entrecote 200 g	€ 27,00
Argentinian Black Angus rump steak 250 g	€ 27,50
Slice of Norwegian salmon 200 g	€ 24,50
All grilled dishes are served with homemade herb butter and French fries.	
Extra sauce (Redwine sauce & Cream sauce & Pepper cream sauce)	€ 3,50
Extra portion of croquettes	€ 5,50
Extra portion of grilled vegetables	€ 7,70
Small salad plate	€ 7,70

Hauptspeisen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersauce mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	€ 29,50
Schweineschnitzel Wiener Art paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites	€ 21,50
Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet auf kräftigem Champignonrahm angerichtet dazu hausgemachte Spätzle	€ 25,50
Pflugteller Rostbrätle und Medaillon vom Hohenloher Schweinefilet, dazu hausgemachte Maultasche auf zweierlei Saucen angerichtet dazu Kässpätzle und gebackene Zwiebelringe	€ 28,50
Entrecote Madagaskar Steak vom argentinischen Black Angus Rind angerichtet auf Cognac-Pfefferrahm dazu Bündel von der Kenia Bohne und Kroketten	€ 29,50
Tranche vom Norweger Lachs in Butter gebratene Lachstranche auf cremigem Parmesan Risotto angerichtet	€ 26,50
Pasta Pesto Rosso Linguine in Pesto Rosso verfeinert mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Kirschtomaten	€ 18,50



Grillspezialitäten

Argentinisches Black Angus Entrecote	200 g	€ 27,00
Argentinisches Black Angus Rumpsteak	250 g	€ 27,50
Tranche vom Norweger Lachs	200 g	€ 24,50

Zu allen Grillgerichten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites

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

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.



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.

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.

Dessert

Strawberry panna cotta served in a glass, garnished with fresh berries	€	8,50
Chocolate mousse white and dark chocolate mousse garnished with fresh fruits	€	10,50

Ice Cream

Affogato Espresso with a scoop of bourbon vanilla ice cream	€	4,90
Iced chocolate / iced coffee Delicious chocolate drink or aromatic coffee with bourbon vanilla ice cream and a cream topping	€	7,20
Mixed sundae One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream garnished with many colorful chocolate lentils	€	7,20
Black Forest Cup a scoop of bourbon vanilla ice cream and a scoop of chocolate ice cream garnished with cherry compote, chocolate sauce and cream	€	8,90
Coupe Vanilla Choc Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream garnished with cream and extra chocolate sauce	€	10,50
Mango meets vanilla Two scoops of mango sorbet and one scoop of bourbon vanilla ice cream on mango puree garnished with cream	€	10,50
Orange meets chocolate Two scoops of orange sorbet combined with a scoop of chocolate ice cream garnished with cream and fruit sauce	€	10,50
Scoops of ice cream / sorbet	€	2,60
extra cream	€	1,30
extra Chocolate sauce	€	1,80
extra 2cl Eggnog	€	3,50

Finale

Erdbeer- Panna Cotta € 8,50
im Gläschen serviert, garniert mit frischen Beerenfrüchten

Mousse au Chocolate € 10,50
Mousse von weißer und dunkler Schokolade garniert mit frischen Früchten

Eisauswahl

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

Eisschokolade/ Eiskaffee € 7,20
Köstliches Schokoladengeränk 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
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeerreis, Schokoladeneis, Mangosorbet, Orangensorbet, Zitronensorbet

extra Sahne € 1,30

extra Schokosauce € 1,80

extra 2cl Eierlikör € 3,50

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

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.



Kinderspeisen

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

Diese Gerichte servieren wir unseren Gästen bis 10 Jahre.

Kidsmenu (for children until 10 years)

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

Impressionen



www.koehlehotels.de