

Herzlich Willkommen

Lieber Gast, liebe Gästin, liebes Gästchen,

hoffentlich wurdet Ihr schon persönlich in Empfang genommen
oder werdet dies gleich von unserem Service. ☺

Ich darf Euch auch nochmal herzlich begrüßen und mich bei Euch vorstellen.
Ich bin die neue Speisekarte der Pflugsmühle und möchte über meine Entstehung sprechen.

Die Mannschaft der Pflugsmühle rings um die Familie Braun
hat sich die letzte Zeit den Kopf zerbrochen, das Konzept der alten Speisekarte
– meiner Vorgängerin – zu verbessern und Gutes zu erhalten.

Was ich mitbekommen habe, sind die meisten **Produkte aus der Region**
und auch das Thema **Nachhaltigkeit** und **Tierwohl** spielen eine große Rolle.

Ich will Euch Vieles erzählen, davon
– was es zu Essen gibt, wo es herkommt, was ihr dazu Trinken könnt…
Damit ich nicht zu schwer werde, haben wir bei der Berechnung der Preise alles gegeben,
um Eure Wertschätzung für unsere Produkte
in Einklang mit unserem wichtigsten gut zu bringen:
unserem Team!

Ich hoffe, ich und meine inneren Werte gefallen Euch und wünsche jetzt schon mal:

An goudn

Deine Speisekarte, Familie Braun und das gesamte Team

FRIEDRICH BRAUN
INHABER

BENEDIKT BRAUN
INHABER

ZUM ANSTOSSEN

FRAENZI | Fränkischer Perlwein | Castell | Franken 0,1l 3,50 | 0,75l 24,00

Hausgemachter Glühwein – weiß, rosé oder rot 0,25l 3,60

Heißer Apfel 0,25l 3,30

Winter Sprizz | Blutorange | Aperol | Sekt | winterliche Gewürze 0,1l 3,20

Pet Nat | Silvaner | Hemberger | Rödelsee | Franken 0,75l 29,00

Pétillant naturel, französisch für „natürlich sprudelnd“, ist ein spontan vergorener, ungefilterter Schaumwein. Der noch gärende Traubenmost wird mit Restzucker in Flaschen gefüllt und verkorkt.

Silvaner Brut | 2018 | Winzersekt | Brennfleck | Sulzfeld | Franken 0,75l 32,00

Zero Secco | Dahms | Schweinfurt | Franken *alkoholfrei* 0,75l 23,00

Pinot Noir Brut Rosé | Winzersekt | Bleimer Schloss | Greding 1,5l 70,00

Ein kleines mutiges Weingut im Landkreis Roth – außerhalb der fränkischen Weingrenzen – verzaubert uns mit ihrem Rosé Sekt verpackt in einer Magnum Flasche. Mehr REGIONAL geht nicht!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4	2,50
	0,25	1,70

Mineralwasser Franken Brunnen

still		
spritzig	0,75	4,50

SOFTDRINKS

Cola, Spezi, Limo (gelb/weiß)	0,4	3,30
Cola light	0,25	2,70

SÄFTE und NEKTARE

Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja,	0,4	3,70
Trauben, Johannisbeere, Rhabarber	0,25	2,80
Hesselberger Apfel-Birnen-Holler		

SCHORLEN

Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja,	0,4	3,30
Trauben, Johannisbeere, Rhabarber	0,25	2,70
Hesselberger Apfel-Birnen-Holler,		
Holunderblüte-Melisse		

Hesselberger Liss Quitte <u>oder</u> Holunderblüte	0,33	3,30
„Die Frankenlimonade“		

SPALTER BIER

Pils vom Fass	0,4	3,30
	1,0	7,80
Helles vom Fass	0,5	3,30
Dunkles vom Fass	0,5	3,30
Zwickel	0,5	3,30
Bier alkoholfrei	0,5	3,30
Radler Radler sauer Diesel	0,5	3,30
Radler alkoholfrei Radler dunkel	0,5	3,30
Schwarze	0,5	5,20
	1,0	9,80

GUTMANN WEIZEN

Gutmann hell	0,5	3,30
Gutmann dunkel	0,5	3,30
Gutmann leicht	0,5	3,30
Gutmann alkoholfrei	0,5	3,30
Colaweizen Russe	0,5	3,30

FÜRST WALLERSTEIN

Wallersteiner Kellerbier	0,5	3,60
Alle Biere gibt es auch als Maß	1,0l	6,30

HOCHPROZENTIGES

von der Brennerei **Ballenberger** aus Kalbensteinberg *regional*
 Williams Christ Birne | Sauerkirsch | Wildzwetschge (Pograuner) | Obstler
 2cl 2,80

Ouzo	2cl	2,50	Grappa	2cl	3,40
Jägermeister Baileys	2cl	2,60	Wachauer Goldmarille	2cl	3,50
Ramazotti	4cl	2,80	Haselnussbrand „Haas-Brennerei“	2cl	4,00
Hochmoorgeist	2cl	2,90	Whiskey „Macallan“	2cl	5,50
Haselnuss- Walnusslikör	2cl	3,40			

WEINE

Liebe Gäste,

ich möchte Euch mitnehmen in meine Welt der Weine, Euch den Respekt vor der Auswahl nehmen und Euch mit der Vielfalt an Geschmäckern vertraut machen. Denn Gelegenheiten dazu gibt es genug... Ob zum Anstoßen, zum Essen, in der Gesellschaft oder einfach nur zum Genießen des Sonnenuntergangs, ich und mein Team beraten Euch gerne!

Benedikt Braun, Ihr Sommelier

OFFENE WEINE

2020 Silvaner "Alte Reben", Knauer, Dettelbach, Franken – mineralisch trocken

DER UNKLOMPIZIERTER – *durch seine unaufgeregte Mineralität, gepaart mit Aromen von Apfel, Birne und Quitte*
0,1l 3,00 | 0,2l 5,20 | 0,75l 22,00

2020 Riesling "Quaderkalk", Schmachtenberger, Randersacker, Franken – trocken, fruchtig

DER GELBFRUCHTIGE – *angebaut auf der sonnengeküssten Lage „Marsberg“ paaren sich Kraft und Finesse*
0,1l 3,00 | 0,2l 5,20 | 0,75l 22,00

2020 Scheurebe, Hemberger, Rödelsee, Franken – halbtrocken, exotisch

DIE FRUCHTSÜBE – *für alle die Aromatik und Exotik gepaart mit feiner Süße im Glas wollen*
0,1l 3,00 | 0,2l 5,20 | 0,75l 22,00

2020 Spätburgunder Rosé "Inspiration", Künstler, Hochheim, Rheingau – trocken, spritzig

DER SUNDOWNER – *der Wein für den erfrischenden Sommergenuss (nicht nur für Damen 😊)*
0,1l 3,50 | 0,2l 6,00 | 0,75l 23,00

2020 Rotling, Dahms, Schweinfurt, Franken – halbtrocken, beerig, fruchtsüß

DER BEERIGE – *leichte Erdbeeraromatik für den unkomplizierten Trinkgenuss*
0,1l 3,00 | 0,2l 5,20 | 0,75l 20,00

2017 Spätburgunder, Leipolds, Obervolkach, Franken – trocken, fruchtig, leicht

DER LEICHTE ELEGANTE – *kein Kraftpaket, sondern elegante Frucht, feine Säure und runde Tannine*
0,1l 3,50 | 0,2l 6,00 | 0,75l 25,00

2020 Primitivo di Manduria, Pietro Pura Mandus, Apulien, Italien – trocken, marmeladig

EVERYBODIES DARLING – *kraftvoller Ausdruck von roten Früchten, ohne starker Tannine*
0,1l 3,50 | 0,2l 6,30 | 0,75l 28,00

2018 Silvaner Auslese, Leipolds, Obervolkach, Franken – edelsüß, fruchtig

DIE SÜBE VERSUCHUNG – *wenn Honig, Quitte und Ananas ein süßes Feuerwerk abzünden!*
0,1l 5,00 | 0,2l 9,00 | 0,75l 32,00



#WEINLIEBE

WEISSWEINE

2020 Long-Live-Müller Thurgau , Ottenbreit, Obernbreit, Franken DER VERRÜCKTE – <i>Müller Thurgau ist langweilig? NEIN! Wer ihn nicht probiert, wird's nicht verstehen...</i>	0,75l	25,00
2020 Silvaner „die Gefährten“ , Domäne Castell, Franken DER ERHABENE – <i>fürstliche Eleganz aus dem fränkischen Weinparadies Castell</i>	0,75l	25,00
2020 Weißburgunder, Kirchberg Castell , Erste Lage, Franken DER UNTERSCHÄTZTE – <i>direkt unter der barocken Kirche entstehen kraftvolle und doch unaufdringliche Weißburgunder</i>	0,75l	29,00
2019 Chardonnay R , Knauer, Dettelbach, Franken DER ELEGANTE – <i>Weißwein-Eleganz aus dem Barrique</i>	0,75l	36,00
2019 Sauvignon Blanc „Stern“ , Cantina Kaltern, Südtirol, Italien DER FRECHE FRISCHE – <i>überzeugt mit Aromen von Stachelbeere, Cassis und grüner Paprika</i>	0,75l	29,00
2020 Riesling „Alte Reben“ , Carl Loewen, Leiwen, Mosel DER CHAMPION – <i>mehrfach ausgezeichnet, ein Frucht-Säure-Spiel was seines gleichen sucht</i>	0,75l	27,00
2020 Riesling, Rüdeshheimer Kirchenpfad Kabinett feinherb , LEITZ, Rüdeshheim, Rheingau DER SÜSS-SAURE – <i>feine fruchtige Restsüße getragen von frischer zitrischen Säure</i>	0,75l	25,00
2020 Trilogie , Laura Seufert, Iphofen, Deutschland NATUR PUR – <i>Naturwein aus Franken, naturtrüb, charaktvoll, vielschichtig, komplett anders!</i>	0,75l	30,00

ROTWEINE

2020 St. Magdalener Vernatsch , Schreckbichler Kellerei, Südtirol, Italien DER BROTZEITWEIN – <i>der sehr leichte, unkomplizierte Rotwein passt super zu Wurst und Schinken</i>	0,75l	24,00
2019 Spätburgunder „Ewig Leben“ , Schmachtenberger, Randersacker, Franken DER KRÄFTIGE FRANKE – <i>dunkle Beeren, Tabak und Kakao verschaffen dem Spätburgunder eine tolle Kraft</i>	0,75l	25,00
2020 Rondo , Dahms, Schweinfurt, Franken DER FRÄNKISCHE SKANDINAVIER – <i>die skandinavische Rebsorte angebaut in Franken – vollmundig, rund im Geschmack</i>	0,75l	27,00
2018 Nebbiolo , Parusso, Langhe, Piemont, Italien BAROLOS KLEINER BRUDER – <i>filigraner Rotwein – nicht zu kräftig – mit fordernden Tanninen</i>	0,75l	38,00
2017 Vino Nobile di Montepulciano , Gattavechi, Montepulciano DOP, Italien BRUNELLOS KLEINER BRUDER – <i>Kräftiger Rotwein aus der Toskana, toller Holzeinsatz, feine Säure</i>	0,75l	40,00
2019 „Churchill Estates“ , Douro Tinto DOC, Portugal DER GESELLIGE – <i>die Sonne Portugals und die Kühle des Atlantiks schaffen einen Wein für gesellige Runden</i>	0,75l	35,00
2013 Rioja Reserva , Eguren Ugarte, Rioja DOC, Spanien DER GEREIFTE – <i>schon ein paar Jahre hat der Wein reifen dürfen, bis er seinen Trinker glücklich macht</i>	0,75l	25,00
2014 Chateau Brun , Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich DER MEISTER – <i>die großen Weine aus Bordeaux stehen für kraftvolle Eleganz</i>	0,75l	50,00

SUPPEN

Süßkartoffel- Kürbissuppe | gelber Thaicurry | Kokosnusscreme
mit Baguette 6,50

Pikante gelbe Linsencremesuppe | Hülsenfrüchte
mit Baguette 6,00

VORSPEISEN

Beef Tatar | Kapern | Scharlotten | BIO-Eigelb | geröstetes Schwarzbrot 10,00

Entenleber | Winterlicher Feldsalat | Sherry | Himbeerwalnussvinaigrette
mit Baguette 10,00

Getrüffelte Tagliarini | Wintertrüffel | Parmesanschaum 10,00

Mousse vom Räucherfisch | Nussbrot | Krabbenbutter 9,50



AUS DEM
KNOBLAUCHSLAND



HÄHNCHEN
AUS
NACHHALTIGER
AUFZUCHT



KÄSEHANDEL WÜRTH
AUS SCHWABACH



BIO-HOF
SCHEUERLEIN



METZGEREI GRUBER
GROBWEINGARTEN



HAUPTGERICHTE

Rumpsteak vom *Irishen Weiderind* | Portweinschalotten
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin 20,00

Rinderroulade vom *Großweingartener Rind* | Speck | Schmorzwiebeln
mit Blaukraut und Herzoginkartoffeln 15,00

Frische Bauernente *Oldenburger Land* | Orangenreduktion
mit Blaukraut und Minikartoffelknödel 18,50

Sommelier-Tipp: 2017 Spätburgunder – Leipold, Obervolkach 0,2l 6,00

Frikassee vom Bio-Huhn | Rahmsauce 17,50
mit jungen Erbsen und Sadri Reis *Langkornreis aus natürlichem Anbau*

Curry Purpur 15,00
Gebratene Forelle auf Porree Risotto dazu Kohlröschen



VEGGI

Lauwarmer Blütenkohlsalat 13,50
mit roter Beete, Kichererbsencreme und jungem Kohl

„Meatless-Burger“ 14,50
Gebackener Käse | Rote Beete | Zwiebel-Orangen-Chutney | Fenchel |
Kartoffelchips | Ketchup/Majo



BURGER

180gr. Rinderpatty mit Rindfleisch von der Metzgerei Gruber

Hämburger	14,00
Rind Baby Leaf Zitronen-Mayonnaise Ketchup Gurkenrelish Tomatensalsa Kartoffelchips Ketchup/Majo	
Bacon-Cheese Burger	14,00
Rind Cheddar Baby Leaf Baconjam karamellierte Zwiebeln BBQ Kartoffelchips Ketchup/Majo	
Rotkäppchen	14,50
Hirschpatty Aprikosen Waldpilze Waldpilzcreme Kerbelmayonnaise Kartoffelchips Ketchup/Majo	



FÜR DIE GLANN

Kloß mit Soß	3,90
Pommes Frites	4,50
Chicken Crossies mit Pommes Frites	7,50

NACHSBEIS 'N

Spaziergang über den Weihnachtsmarkt

Beschwipster Kakao | Schwarzkirsche | Pistazie | Bratapfel | Schokolade

9,00

Zimt Creme Brulée

mit Baileys-Eis vom Werzingerhof

5,50



PRALINEN & PETIT FOUR

Blaubeer Chocolate Bar	2,90
Intense Vanilla Molded Bar	2,90
Aprikosen Petit Four	1,90
Apfel Buttermilch Petit Four	1,90
Raffaello Praline	1,50
Erdnuss Karamell	1,50



TEE

Rooibos Vanilla – <i>Kräutertee, aromatisiert</i>	2,30
Fencheltee – <i>Kräutertee</i>	2,30
Früchtetee – <i>Früchte Mischung</i>	2,30
Grüner Tee	2,30
Earl Grey, Premium Leaf – <i>Schwarzer Tee</i>	2,30
Pfefferminze – <i>Kräutertee</i>	2,30
Herbal Garden – <i>Kräutertee</i>	2,30
Melissen Tee – <i>Kräutertee</i>	2,30



KAFFEE

Humpen Kaffee	2,60
Koffeinfreier Kaffee	2,60
Cappuccino	3,00
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	3,70
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,80
Heiße Schokolade – Callebaut	3,00
(zartbitter rosé weiß)	

WINTER

IN DER PFLUGSMÜHLE

In geselliger Runde oder romantisch zu zweit, beim Hutessen kommen Liebhaber des guten Fleischgenusses immer auf Ihr Kosten. Die von uns marinierte Fleischauswahl kann hier selbst auf dem Eisenhut gegrillt werden. Dazu servieren wir Ihnen leckere Ofenkartoffeln aus Beerbach sowie eine tolle Auswahl an Dips und Soßen. In den Wintermonaten immer ein Besuch wert.

29.10. | 07.11 | 27.11 | 05.12 | 19.12 | 30.01 | 13.02 | 25.02 | 04.03

HUTESSEN
25 Euro



Wie in den schweizer Berghütten genießen Sie in unserer unverwechselbaren Atmosphäre eine Auswahl an schweizer Käsen die wir Ihnen in Ihr Fondue-Pfännchen schmelzen. Leckere Soßen, Kartoffeln und eine tolle Weinauswahl runden das Erlebnis ab. Nicht nur vegetarische Gäste geraten hier ins schwärmen...Mmmhhhh!!!

19.11 | 19.02 | 03.12

SCHWEIZER
RACLETTE
25 Euro



Unsere 3 Gänge Variationen lassen Abende magisch werden. Schon die Komposition der Gerichte auf dem Teller versprechen den Genuss den man mit jedem Bissen schmecken kann. Unser Sommelier Benedikt bietet Ihnen als Option immer eine tolle Weinbegleitung zur Vollendung des Geschmacksfestivals.

26.11 | 18.12 | 21.01 | 14.02

CANDLE LIGHT
DINNER
30 Euro
40 mit WEIN





BRUNCH
33 Euro

Aufstehen lohnt sich

Dann bedienen sich unsere Gäste zu Beginn des Brunches an einer Vielzahl an warmen und kalten Frühstücksklassikern, einer reichhaltigen Auswahl an Salaten und Anti-Pasti, sowie an unserer Saftstation.

Für den Übergang vom Frühstück zum Mittagessen bieten wir Ihnen eine leckere Suppe oder Sie entscheiden sich gleich für das warme Buffet. Hier erwartet Sie eine ausgewogene Kombination aus zünftig fränkischer Spezialitäten und internationalen Feinheiten. Für einen süßen Abschluss des Tages laden wir Sie ein, sich am Dessertbuffet an hausgemachten Kuchen und Dessertvariationen zu bedienen.



07.11 | 13.02 | 05.12 | 19.12 | 06.03 | 17.04



**WEIN
EVENTS**

Unser Sommelier Benedikt freut sich jeden Tag seine Gäste mit leckeren Tropfen aus unserem Weinkeller verwöhnen zu dürfen. An ausgewählten Terminen rücken wir das Thema Wein noch mehr in den Vordergrund und nehmen Sie mit in die wunderbare Welt des Rebensaftes. So können Sie sich gleich für folgende Termine einbuchen:

12.11.21	19 Uhr „Kleines Wein mal Eins“ – Basis Weinseminar	45 Euro
10.12.21	19 Uhr Winzerabend Domäne Castell (3 Gänge Menü vs. 6 Weine)	35 Euro
22.01.22	19 Uhr Winzerabend Ottenbreit (Fingerfood vs. 6 Weine)	30 Euro
18.02.22	19 Uhr Winzerabend Ethos (3 Gänge, 2 Weingüter, 6 Weine)	35 Euro
05.03.22	19 Uhr Wein und Käse mit dem Biokäsehandel Würth	35 Euro



Pflugsmühle Braun OHG
Pflugsmühle 1b | 91183 Abenberg
Telefon: 09873 97980
E-Mail: info@pflugsmuehle.de

Öffnungszeiten

SOMMER

Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr
Samstag ab 11:00 Uhr
Sonntag ab 10:00 Uhr

WINTER

Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr
Sonntag ab 11:00 Uhr
Montag ab 17:00 Uhr

Seid ihr zufrieden und kommt gerne zu uns,
dann bewertet uns doch und / oder folgt uns auf



Oder habt ihr Verbesserungsvorschläge,
dann fragt persönlich nach Benedikt oder Simone
oder sendet eine Mail an:

info@pflugsmuehle.de

Um uns stetig zu verbessern,
nehmen wir Eure konstruktive Kritik mit offenen Armen entgegen.