



---

**Speisekarte**  
food menu

## **Küchenzeiten**

*kitchen times*

Montag – Samstag	17.00 Uhr	–	21.00 Uhr
Monday – Saturday	05.00 p.m.	–	09.00 p.m.

## Aperitif - Empfehlung

**Aperol Sour** | 11,5€

Aperol | Zucker | Zitrone | Orange Bitter | Veganes Eiweiß<sup>8</sup>

**Vibrante Spritz** | 9€

Martini Vibrante | Mangonektar | Minze | Limette | Bitter Lemon von Th. Henry

**Paul Delane | Crémant Brut<sup>20</sup>** | Burgund | Frankreich

0,75l 59€ | 0,10l 12€ | 0,10l auf Eis 14€

Cuvée aus Pinot Noir & Gamay

Charakter: Spritzig | Weich | Gelbes Obst | Mineralisch

## Vorspeisen

*starters*

---

### **Rote Beete**

Ziegenkäseschaum | Wildkräutersalat | Walnüsse

*beetroot*

*goat cheese foam | wild herb salad | walnuts*

10,90 €

---

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Parmesan | Kapernäpfel | Kräuter-Mayonnaise

*beef tenderloin carpaccio*

*parmesan cheese | caper berries | herb mayonnaise*

18,90 €

---

### **PLATZHIRSCH Ceasar**

Knackige Blattsalate | Crôutons | Knoblauch

Ei | Tomatenmarmelade

*PLATZHIRSCH ceasar*

*crisp leaf salad | croutons | garlic*

*egg | tomato jam*

15,90 €

**Suppe**

soup

---

**Rinderbrühe**

Gemüseeinlage | Markklößchen | Eierstich

***beef stock***

*vegetable garnish | marrow dumplings | custard royale*

7,90 €

---

**Duett von Erbsen & Süßkartoffeln**

Milchschaum | Petersilienöl

***duet of peas & sweet potatoes***

*milk foam | parsley oil*

8,90 €

---

**Vegetarische Hauptgänge**

*vegetarian main courses*

---

**Pilzrisotto**

Risotto | Sautierte Pilze | Aprikose | Schwarzer Tee  
Parmesan | Gemüsewürfel | Kräuter

***mushroom risotto***

*risotto | sautéed mushrooms | apricots | black tea  
parmesan cheese | diced vegetables | herbs*

16,90 €

**Sauvignon Blanc | trocken**

Gravel & Loam | Marlborough | Neuseeland

0,20l 10,5€ | 0,75l 30€

Sein elegant Geschmacksbild auf der Zunge zeichnet dieser ausgeglichene Weißwein durch eine ungemein knackige Textur aus. Eine fruchtige Säure und Aromen von Mango und Stachelbeere zeigt dieser Sauvignon Blanc am Gaumen, dazu ist er intensiv und frisch.

this well-balanced white wine is characterised by its elegant flavour on the tongue and its incredibly crisp texture. this sauvignon blanc has a fruity acidity and flavours of mango and gooseberry on the palate, as well as being intense and fresh.

**Süßkartoffel Gnocchi**

Falafel | Edamame | Babyspinat in Creme

***sweet potato gnocchi***

*falafel | edamame | baby spinach in cream*

16,90 €

---

## Hauptgänge

main courses

---

### **Beef Stroganoff**

Rinderfiletspitzen | Paprikasauce | Champignons  
Schmand | Böhmisches Knödel

### ***beef stroganoff***

*beef fillet tips | paprika sauce | mushrooms  
sour cream | bohemian dumplings*

28,90 €

### **Merlot "Les Grains" | trocken**

Marrenon | Provence-Alpes-Côte d'Azur  
0,20l 10,5€ | 0,75l 29€

Dieser Merlot hat eine violette und purpurrote Farbe. Die Nase ist geprägt von Himbeere, Heidelbeere und Süßholz. Im Mund gibt sich der Wein weich und gut strukturiert, man findet die Aromen der Früchte in schöner Harmonie wieder.

*this Merlot has a purple and crimson colour. the nose is characterised by raspberry, blueberry and liquorice. in the mouth, the wine is soft and well-structured, with the flavours of the fruit in beautiful harmony.*

---

### **PLATZHIRSCH Steak | DRY AGED**

Rumpsteak 250g | Kräuterbutter  
Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln

### ***PLATZHIRSCH steak | DRY AGED***

*rump steak 250g | herb butter  
pan-fried vegetables | rosemary potatoes*

33,90 €

---

### **Schweinefilet vom Jungschwein**

Waldpilzcreme | Knöpfle

### ***pork tenderloin from young pork***

*wild mushroom cream | spaetzle*

22,90 €

---

### **PLATZHIRSCH Burger**

Kartoffel Bun | Beef Patty 180g | Bacon | Senf  
Salat | Tomatenmarmelade | Essiggurken | Cheddar

### ***PLATZHIRSCH burger***

*potato bun | beef patty 180g | bacon | mustard  
lettuce | tomato jam | pickles | cheddar*

25,90 €

## Hauptgänge

*main courses*

### Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb | Zitronensäckchen | Steakhouse Pommes Frites

#### *viennese cutlets*

*veal cutlets | lemon wedge | steakhouse fries*

28,90 €

---

### Schnitzel „Rhöner Charme“

Schnitzel vom Schwein | Lauch | Dörrfleisch | Kräuterschmand  
Steakhouse Pommes Frites

#### *schnitzel 'rhön charm'*

*pork schnitzel | leek | dried meat | herb sour cream  
steakhouse fries*

18,90 €

---

### Wiener Backhendel

Knackige Blattsalate | Hausdressing | Preiselbeeren  
Frittierte Petersilie

#### *viennese fried chicken*

*crisp leaf salad | house dressing | cranberries  
fried parsley*

21,90 €

### Perfekt dazu:

**Benediktiner Helles** | 0,50l 5,90€

Ein Lagerbier mit goldgelber Farbe und angenehmer  
Malzsüße, mild im Geschmack und ausgewogen mit  
feiner Spritzigkeit und sanften Hopfennoten.

*a lager beer with a golden yellow color and pleasant  
malt sweetness, mild in taste and balanced with a fine  
effervescence and gentle hop notes.*

### Hähnchen Curry

Tagliatelle | Grüner Curry | Zuckerschote | Karotten  
Trauben | Ananas

#### *chicken curry*

*tagliatelle | green curry | mangetout | carrot  
grapes | pineapple*

24,90 €

## Süßer Abschluss

*dessert*

### Crème Brûlée

Karamellierter brauner Zucker | Fruchtsorbet | Süßes Bisquit

#### *crème brûlée*

*caramelised brown sugar | fruit sorbet | sweet biscuit*

7,90 €

---

### Schwarzwaldtörtchen

Sauerkirschen | Schokolade | Joghurt | Dinkel Crumble

#### *Black forest tartlets*

*sour cherries | chocolate | yogurt | spelt crumble*

9,90 €

## Digestif - Empfehlung

### Espresso Martini | 12€

Stoli Vodka | Kaffeelikör | Zucker | Espresso<sup>9</sup>

<b>Kräuter:</b>	<b>Montenegro</b> Auf Eis, mit einem Schnitz Orange serviert	4cl   6€
<b>Likör:</b>	<b>Bailey's</b> Auf Eis serviert	4cl   6€
<b>Obstler:</b>	<b>Schlitzer Milde Marille</b>	4cl   7,5€
<b>Heiße Getränke:</b>	<b>Espresso</b> <b>Cappuccino</b>	3,5€ 4€

Heiße Getränke sind auch ENTKOFFEINIERT erhältlich



Wenn wir Allergene und/oder Zusatzstoffe verwenden,  
finden Sie diese hier.

*If we use allergens and/or additives,  
you will find them here.*