

PLATZHIRSCH UNSER
RESTAURANT, MIT LANGER
GESCHICHTE UND TRADITION. EIN ORT
DER BEGEGNUNG, EIN TREFFPUNKT ZUM GENIESSEN,
LACHEN UND KOMMUNIZIEREN. REGIONALE
SPEZIALITÄTEN UND KLASSIKER DER ÖSTERREICHISCHEN
KÜCHE. DIE ARBEIT MIT DEM RHYTHMUS DER
JAHRESZEITEN. TAGESAKTUELLES, SINN FÜR BESONDERES,
BEGEISTERUNG FÜR GAUMENFREUDEN, DAS IST PURE
LEIDENSCHAFT, SOMMER WIE WINTER.

UNSERE WIRTSHAUSKÜCHE

BEGINN UND ZWISCHENDRIN

Büffel Mozzarella

Basilikum Pesto, Tomaten, kalt gepresstes Olivenöl € 9,90
Buffalo mozzarella - Basil pesto, tomatoes, cold-pressed olive oil

Vitello Tonnato

Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern € 13,90
Vitello Tonnato - Veal, tuna sauce, capers

Insalate con gamberoni

Blattsalate, gebratene Riesengarnelen € 18,90
Insalate con gamberoni - Leaf salads with king prawns

Quinoa Salat

Quinoa, Avocado, Gemüsewürfel, Basilikum € 10,90
Quinoa salad - Quinoa, avocado, diced vegetables, basil

Beilagen Salat

frische Blattsalat € 4,90
Side dishes salad - fresh leaf lettuce

SUPPEN

Tafelspitzsuppe

Frittaten, Wurzelgemüse € 4,90
Boiled beef soup - sliced pancakes, root vegetables

Kaßpressknödel

- ein Knödel in der Suppe € 6,20
Cheese press dumpling in the soup

Leichte Knoblauchrahmsuppe

mit Rinderfiletstreifen € 7,20
Light garlic cream soup - with strips of beef fillet

HAUPTSACHE

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren – vom Schwein € 13,90 – vom Kalb € 21,90
Vienna schnitzel - Parsley potatoes, cranberries - pork € 13.90 - veal € 21.90

Zwiebelrostbraten von der Beiried

kurz gebraten, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffel € 24,90
Roast onion roast from roast beef - fried briefly, beans wrapped in bacon, fried potato

Steirisches Backhendl

ausgelöst, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren € 14,90
Styrian fried chicken – raised, potato salad, cranberries

Faschierte Laibchen

auf Dill Rahm Gurken, Erdäpfel Püree € 14,90
Meatballs - on dill cream, mashed potatoes

Tiroler Kasspatzln

mit Schnittlauch, Blattsalat € 12,90
Kasspatzln - Tyrolean little cheese dumplings - with chives, lettuce

Kaßpressknödel

Zwei Kaspreßknödel mit Blattsalat € 9,70
Two Cheese press dumplings with leaf salad

UNSERE TAGESANGEBOTE EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE PERSÖNLICH

DANACH

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster € 9,90
Kaiserschmarrn – browned omelette with stewed plums

Zwei Marillknödel in Butterbrösel mit Zwetschgenröster € 9,90
Kaiserschmarrn – browned omelette with stewed plums

Sorbet Variationen mit Obst € 5,90
Sorbet variations with fruits

Dessert des Tages € 4,90
Dessert of the day

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer!