



Speisekarte
food menu

Küchenzeiten
kitchen times

Montag – Samstag	17.00 Uhr	–	21.30 Uhr
Monday – Saturday	05.00 p.m.	–	09.30 p.m.

Vorspeisen
starters

Herbstlicher Salatteller

Walnusskern-Vinaigrette | Wildkräutersalat | Rote-Bete | Gratiniertes Fetakäse

autumn salad

walnut-vinaigrette | wild herb lettuce | red beet | granulated feta

11 €

+ Putenbrust-Streifen / turkey stripes 5 €

+ Rindfleisch-Streifen / beef stripes 7 €

Waldpilze

Quinoa | Parmesan | Trüffel

forest mushrooms

quinoa | parmesan | truffle

14 €

Wagyu-Tatar

Geschäumte Hollandaise | Pilzketchup

Wachsweiches Ei

Wagyu-tatar

foamed hollandaise | mushroom ketchup

waxy egg

16 €

Vorspeisen
starters

Geräucherter Saibling

Buttermilch | Kohlrabi | Meerrettich

smoked char

buttermilk | kohlrabi | horseradish

16 €

Rebhuhn Dim Sum

Macadamia | Shiitake

partridge dim sum

macadamia | shiitake

12 €

Trüffel- Pasta

Herbsttrüffel | Tagliatelle

truffel-pasta

truffle | tagliatelle

14 €

Suppen
soups

Kürbis Cremesuppe

Süß-sauer eingelegter Kürbis

pumpkin cream

sweet and sour pickled pumpkin

6 €

Rinder Essenz

Zwiebel | Blauschimmelkäse

beef tea

onion | blue cheese

7 €

Hauptgänge
main courses

Iberico-Schwein

(Rücken & Fuß)

Erbsen | Sellerie | Haselnuss

Iberico

(back & foot)

peas | celery | hazelnut

19 €

Hirschrücken

Sauerbraten-Sauce | Schwarzwurzel | Rosenkohl

La Ratte Kartoffelpüree

deer loin

sauerbraten-sauce | salsify | brussels sprouts

la ratte mashed potatoes

24 €

Tranchen vom Roastbeef

Fermentierter Pfeffer | Kräuterseitlinge

Wilder Blumenkohl | Kartoffelgratin

tranchen of roast beef

fermented pepper | herb mushrooms

wild cauliflower | potato gratin

31 €

Hauptgänge
main courses

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel

veal | cranberries | potato-cucumber-salad

22 €

Kohlefisch im Tempura Teig

Karotte | Pak Choi | Miso

black cod in tempura

carrot | pak choi | miso

23 €

Beef-Burger

Obazdacreme | Laugenbrötchen | Rinder Patty
Karamellierte Zwiebel | Malzbiermayonnaise | PLATZHIRSCH Pommes

beef-burger

obazda cream | bun | beef patty
caramelized onion | malt beer mayo | PLATZHIRSCH fries

15 €

Hauptgänge
main courses

Trüffel- Pasta
Herbsttrüffel | Tagliatelle

truffle pasta
truffle | tagliatelle

19 €

Gebratener Reis
Wilder Brokkoli | Paprika | Chinakohl | Macadamia

fried rice
wild broccoli | pepper | china cabbage | macadamia

12 €

Süßer Abschluss
dessert

Süßer Abschluss
Schokolade | Buchweizen | Pekanuss

sweet dessert
chocolate | buckwheat | pecan nut

7 €

Brûlée & Brownie
Sanddorn-Sorbet | Salz-Karamell

brûlée & brownie
sea buckthorn | salted caramel

8 €

Für unsere kleinen Gäste
for our little guests

Kindernudeln

Tagliatelle | Tomatensoße

children's pasta

tagliatelle | tomato sauce

6 €

Kinderschnitzel

Schnitzel vom Kalb | Pommes Frites

children's escalope

veal cutlet | french fries

10 €



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

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