



Speisekarte
food menu

Küchenzeiten

kitchen times

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

Vorspeisen

starters

Bunter Salatteller

Apfel-Brombeer-Vinaigrette | Paprika | Gurke | Tomate

mixed salad

apple blackberry vinaigrette | bell pepper | cucumber | tomato

13,90 €

+ **Maispouardenbrust** | corn chicken breast 8,90 €

+ **4 Garnelen** | prawns 9,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffelmarinade | Parmesan | Pinienkerne

beef tenderloin carpaccio

truffle marinade | parmesan | pine nuts

18,90 €

Mediterrane Tapasvariation

Serrano-Schinken | Manzanilla-Oliven | Knoblauch-Garnelen
Pikante Schafskäse-Creme | Spanischer Manchego an -Feigensenf | Brot

mediterranean tapas selection

serrano ham | manzanilla olives | garlic prawns
spicy sheep's cheese cream | spanish manchego with figmustard | bread

18,90 €

Suppe

soup

Beef Tea

Rinderfilet | Wurzelgemüse

beef tea

fillet of beef | root vegetables

7,90 €

Hauptgänge

main courses

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Zitrone | Gebackene Kartoffelecken

Wiener Schnitzel

veal | cranberries | lemon | baked potatoes

28,90 €

PLATZHIRSCH Burger

Brioche Bun | Beef-Patty 180g | BBQ-Sauce | Tomaten-Salsa | Bacon
Salat | Käse | Potato Dippers

PLATZHIRSCH burger

brioche bun | 180g beef patty | bbq sauce | tomato salsa | bacon
lettuce | cheese | potato dippers

**Alternativ mit veganem Patty, ohne Bacon und Käse

**Alternatively with vegan patty, without bacon and cheese

25,90 €

Hauptgänge
main courses

PLATZHIRSCH Rumpsteak

Argentinisches Weiderind | Rotwein-Pfeffer-Jus
Pfannengemüse | Rosmarin-Kartoffeln

PLATZHIRSCH steak

argentinian pasture-raised beef | red wine pepper jus
sautéed vegetables | rosemary potatoes

29,90 €

Trüffelpasta

Parmesan | Pinienkerne | Tagliatelle

truffle pasta

parmesan | pine nuts | tagliatelle

18,90 €

Rhöner Störfilet

Balsamico-Belugalinsen | Kürbis | Kartoffelpüree

Rhön sturgeon fillet

balsamic beluga lentils | pumpkin | mashed potatoes

29,90 €

Hauptgänge

main courses

Wildgulasch

Preiselbeeren | Mandelrosenkohl | Butterspätzle

wild goulash

cranberries | almond rose cabbage | butter spaetzle

18,90 €

Hauptgänge

main courses

Steak vom Iberico Schweinenacken

Thymianjus | Zucchini-Champignon | Kartoffelgnocchi

iberian pork neck steak

thyme jus | zucchini mushroom | potato gnocchi

21,90 €

Roulade vom Milchkalb

Wirsing | Waldpilze | Kürbisrisotto

milk veal roulade

savoy cabbage | wild mushrooms | pumpkin risotto

26,90 €

Süßer Abschluss

dessert

Waldbeer Pancake Crumble

Weißes Schokoladeneis

wild berry pancake crumble

white chocolate ice cream

7,90 €

Sorbet-Variation (3 Sorten)

variation of sorbet (3 sorts)

7,90 €

Für unsere kleinen Gäste

for our small guests

Kindernudeln

Tomatensauce | Tagliatelle

children's pasta

tomato sauce | tagliatelle

8 €

Kinderschnitzel

Schnitzel vom Kalb | Pommes Frites

children's escalope

veal | french fries

15 €



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

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