



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 Eiweiß⁸

Vibrante Spritz | 9€

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

Paul Delane | Crémant Brut²⁰ | 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 | Zitronensäcken | 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 | Espresso⁹

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