



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**

Summer Bowl „Platzhirsch“

Chimichurri-Vinaigrette | Avocado | Azukibohnen
Edamame | Granatapfel | Sesam-Mayo | Schwarzer Reis

summer bowl “Platzhirsch”

*chimichurri vinaigrette | avocado | adzuki beans
edamame | pomegranate | sesame mayo | black rice*

12,60 €

+ Knusper Falafel mit Tahini-Dip (vegan) 4,90 €
crispy falafel with tahini dip (vegan)

+ Teriyaki-Tiger-Garnelen | gepickelter Ingwer 7,30 €
teriyaki tiger prawns with pickled ginger

**Vorspeisen
starters**

Kleiner Beilagensalat

small side salad

6,90 €

**Suppen
soups**

Tomatenschaumsuppe (vegan)

Basilikumschaum

tomato foam soup (vegan)

basil foam

6,90 €

**Vegetarische & Vegane Hauptgänge
*vegetarian & vegan main courses***

Trilogie vegetarischer Knödel (Vegetarisch)

Spinat | Rote Bete | Bergkäse an cremiger Sauce

trilogy of vegetarian dumplings (vegetarian)

sinach | beetroot | alpine cheese in a creamy sauce

14,90 €

Rustico Melanzane Ravioli (Vegan)

Gefüllt mit Auberginen-Konfit | Pikantes Ratatouille

rustico melanzane ravioli (vegan)

filled with eggplant confit | spicy ratatouille

14,20 €

Hauptgänge
main courses

Platzhirsch Steak Dry-Aged

250 g Rumpsteak
Kräuterbutter | Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln

Platzhirsch dry-aged steak

250g steak
herb butter | sautéed vegetables
rosemary potatoes

33,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zitronensäcken | Steakhouse-Frites

Wiener Schnitzel (veal)

lemon pouch | steakhouse fries

28,90 €

Mediterrane Tagliatelle

Pesto Rosso | Getrocknete Tomaten | Gerösteten Pinienkernen

mediterranean tagliatelle

red pesto | tomatoes | toasted pine nuts

18,00 €

Gebratener Lachs

Mediterranes Gemüse | Zitronensäcken | Rosmarinkartoffeln

pan-seared salmon

mediterranean vegetables | lemon pouch | rosemary potatoes

28,00 €

Hauptgänge
main courses

Sommerlicher Salat

Himbeerdressing | Mozzarella | Cocktailtomaten | Obst der Saison
Rucola | Wildkräutersalat | Lollo Rosso

summer salad

*raspberry dressing | mozzarella | cherry tomatoes | seasonal fruit
arugula | wild herb salad | lollo rosso*

14,90 €

+ Gebratener Lachs 10,90 €

pan-seared salmon

+ Hähnchenbruststreifen 7,50 €

chicken breast strips