

Vorneweg...

...oder für den kleinen Hunger

Plänschter Peperoni

in Olivenöl gebraten mit hausgemachter Knoblauchcreme
und selbstgebackenem Ciabatta ^(D, J)

8,90 Euro

Plänschter Triologie

Hausgemachte Ziegenkäse-Oliven-Frischkäsecreme,
herzhaft-würzige Kichererbsen-Tomatencreme und Aioli mit selbstgebackenem Ciabatta ^(D, J)

7,90 Euro

Bruschetta Plänschter Style

Knusprig geröstetes, selbstgebackenes Ciabatta mit Tomaten,
frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl **(vegan)** ^(J)

8,90 Euro

Schweinische Ziege

Cremiger Ziegenkäse im Speckmantel mit Kräutern und Honig
an kleinem Salat mit Himbeer-Dressing und selbstgebackenem Ciabatta ^(B, C, I, J)

10,90 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusätze:

A) Farbstoff; B) Konservierungsstoffe; C) Nitrat; D) Antioxidationsmittel; F) geschwefelt; I) Phosphat; J) Milcheiweiß; K) Süßungsmittel

Vegan, Veggie & Grünes...

...Salat und überhaupt nicht langweilig

Plänkschter Salat

Marktfrische Blattsalate nach Saison und liebevoll zubereitete Haus-Salate mit selbstgebackenen Kräuter-Crostini-Chips und Ciabatta ^(B, D, C, I)

12,90 Euro

Salat Huhn

Marktfrische Blattsalate nach Saison und liebevoll zubereitete Haus-Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen dazu selbstgebackenes Ciabatta ^(D)

16,90 Euro

Wählen Sie bitte aus folgenden hausgemachten Dressings:
Kräutervinaigrette oder Honig-Senf ^(D)

Gebackener Ziegenkäse

mit Tomaten, Kalmata Oliven, Peperoni, Zwiebeln, hausgemachtem Pesto an kleinem, marktfrischen Salat und selbstgebackenem Ciabatta ^(D, J)

16,90 Euro

Pasta Glücksgefühle ^(Vegan)

Hartweizen Grieß Linguini mit frischem Blattspinat, roten Zwiebeln und Tomaten an würzigem grünen Oliven Walnuss Pesto mit Zitrone verfeinert ^(D)

16,90 Euro

Plänkschter Veganoffel

Back-Kartoffel aus dem Ofen, gefüllt mit herzhaft-veganer Kichererbsen-Tomaten-Creme, gebratenem Zucchini-Gemüse mit Kräutern, Knoblauch und roten Zwiebeln an kleinem gemischtem Salat

16,90 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusätze:

A) Farbstoff; B) Konservierungsstoffe; C) Nitrat; D) Antioxidationsmittel; F) geschwefelt; I) Phosphat; J) Milcheiweiß; K) Süßungsmittel

Unsere hausgemachten Klassiker...

... mit Liebe zum Kochen

Schlemmerschnitzel

Handgeklopftes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Camembert überbacken in Rahmsoße mit Preiselbeeren und Steakhouse Pommes ^(D, J)
19,90 Euro

Schlemmerkartoffel Huhn

Back-Kartoffel aus dem Ofen mit Limettencreme, Paprika-Pepperoni-Gemüse
und zartem Hähnchenbrustfilet mit Kräutern und Honig mariniert
an kleinem gemischtem Salat ^(D, J)
18,90 Euro

Schlemmerkartoffel Lachs

Back-Kartoffel aus dem Ofen mit frischer Limettencreme,
gebratenem Zucchini-Gemüse mit Kräutern, Knoblauch und roten Zwiebeln
und zarten Lachstranchen an kleinem gemischtem Salat
22,90 Euro

Leber Südtirol

Gebratene Streifen von der Rinderleber mit frischen Äpfeln, knusprigem Bacon,
Kapern und frischen Kräutern in feinem Martini Rahm
dazu selbstgemachte Spätzle in Butter geschwenkt ^(D, F, I, J)
18,90 Euro

...noch ein paar Vitamine???

Plänkschter Beilagensalat

Marktfrische Blattsalate nach Sasion und liebevoll zubereitete Haus-Salate
an Kräutervinaigrette ^(D)
5,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusätze:

A) Farbstoff; B) Konservierungsstoffe; C) Nitrat; D) Antioxidationsmittel; F) geschwefelt; I) Phosphat; J) Milcheiweiß; K) Süßungsmittel

Fleisch...

...ist mein Gemüse

Handgeklopfte Schnitzel „Wiener Art“

in hausgemachter Panade mit Zitrone

dazu selbstgemachte Spätzle in Butter geschwenkt oder Steakhouse Pommes ^(D, J)

vom Schweinerücken 16,90 Euro

vom Hähnchenbrustfilet 17,90 Euro

Unsere Schnitzel gibt es auch als Senioren- oder Männerportion. Einfach fragen.

Cordon Bleu Planksch

Handgeklopfter Schweinerücken gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und mittelaltem Gouda in hausgemachter Panade dazu Steakhouse Pommes ^(B, D, C, I, J)

19,90 Euro

Plankschter Zwiebelrostbraten

Rostbraten vom südamerikanischen Prime-Beef mit Schmorzwiebeln, kräftiger Bratensoße und selbstgemachten Spätzle in Butter geschwenkt

23,90 Euro

Rumpsteak

220g vom südamerikanischen Prime-Beef mit Schmorzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter oder Zitronen-Chili-Butter

dazu Steakhouse Pommes ^(D, J)

27,90 Euro

Gerne reichen wir Ihnen gegen einen kleinen Aufpreis

Bratkartoffeln oder Bratensoße oder Rahmsoße

1,00 Euro

Hausgemachte Paprikasoße oder Rahmsoße mit frischen Pilzen oder grünem Pfeffer

2,00 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusätze:

A) Farbstoff; B) Konservierungsstoffe; C) Nitrat; D) Antioxidationsmittel; F) geschwefelt; I) Phosphat; J) Milcheiweiß; K) Süßungsmittel

Unsere Speisekarte für die kleinen Gäste

"BRATWURST MIT POMMES"

und hausgemachtem Ketchup (C, D, I, J)

7,90 Euro

"HAUSGEMACHTE SPÄTZLE"

mit Bratensoße

5,90 Euro

"KINDERSCHNITZEL"

Kleines, paniertes Schweineschnitzel
mit hausgemachtem Ketchup oder Bratensoße,
dazu Steakhous Pommes oder Spätzle

8,90 Euro

"NUGGETS"

Hausgemachte Chickennuggets vom Hähnchenbrustfilet
in Knusperpanade, mit Pommes und hausgemachtem Ketchup

8,90 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusätze:

A) Farbstoff; B) Konservierungsstoffe; C) Nitrat; D) Antioxidationsmittel; F) geschwefelt; I) Phosphat; J) Milcheiweiß; K) Süßungsmittel

Unsere Nachspeisen...

...für kleine und große Naschkatzen

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Zimt, Rosinen und Mandel-Stiften an feinem Wallnuss-Eis und Sahnehäubchen
(Zubereitungszeit 15 Minuten, wird frisch gebacken) ^(J)

7,90 Euro

Plänschter Crème Brûlée

selbstgemacht, mit frischer Vanille, Zitrone und einer leckeren Karamellkruste ^(J)

6,90 Euro

Peanuts

Hausgemachtes Nougatparfait
mit gerösteten Erdnüssen, Karamell und Fleur de Sel ^(J)

7,90 Euro

Feinschmeckerkäffchen

Cremiges Vanilleeis mit einem Espresso, Karamellsoße und einem Klecks Sahne ^(J)

4,80 Euro

Unsere Eissorten...

Vanille - Schokolade - Zitrone - Erdbeere

eine Kugel 1,60 Euro ^(J)

Portion Sahne 0,60 Euro

Alle Sorten ohne künstliche Aromen

Kennzeichnungspflichtige Zusätze:

A) Farbstoff; B) Konservierungsstoffe; C) Nitrat; D) Antioxidationsmittel; F) geschwefelt; I) Phosphat; J) Milcheiweiß; K) Süßungsmittel