

UNSERE KLASSIKER AM MITTAG

HAUPTGERICHTE UND LECKEREIEN

Deftiger Wurstsalat von der Schinkenwurst Kartoffelbrot	11.0
Omas Käsespätzle Bergkäse Schmäzl- und Röstzwiebeln	14.0
Rolands Maultschen Brühe Kartoffelsalat	14,5
Tellerschnitzel Schwein Wiener Art Pommes	18.0
Zartes Schweinefilet Cognacrahm Pilze Butterspätzle	23.0
Zwiebelrostbraten Butterspätzle Lembergersoße	29.0

DIENSTAG UND DONNERSTAG IST METZGERTAG

Schwäbische Kutteln (Rind) Trollingerjus Bratkartoffeln	17.5
Saure Nierle (Schwein) Trollingerjus Bratkartoffeln	17.5

OB DEIEN ODER OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

Feinschmecker Flammkuchen Schmand Brikäse Birne	15.0
Schwarzwald Flammkuchen Schwarzwaldschinken Kartoffel	15.0

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE KINDER BIS 6 JAHRE ESSEN GRATIS

Portion Kinderspätzle Soße oder Pommes Frites	4.0
Kindermaultaschen geschmälzt Kartoffelsalat	9.0
Kinderschnitzel Wiener Art Pommes Frites	10.0



DIENSTAG UND DONNERSTAG IST METZGERTAG

Schwäbische Kutteln | Saure Nierle
Bratkartoffeln | Trollingersöble

17.5

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

GEMÜTLICH.SCHWÄBISCH.LECKER - Nehmen Sie täglich in unserer traditionellen Braugaststätte Platzhirsch direkt am Postplatz Platz.

Montag bis Samstag	11.30 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag	11.30 Uhr bis 21.00 Uhr



[braugaststätte]

PLATZHirsch
AM POSTPLATZ

DER MITTAGSTISCH IM MÄRZ

ALLE GERICHTE
AUCH ZUM ABHOLEN

Bestellen Sie unter
(07031) 4288921 oder unter
willkommen@braugaststaette-platzhirsch.de

GUTEN APPETIT



DER MITTAG AUCH ZUM ABHOLEN

LECKER.SAISONAL.REICHHALTIG - Bestellen Sie täglich von Montag bis Freitag aus unserer monatlich wechselnden Mittagskarte mit wöchentlichen Mittagsangeboten, attraktiven Klassikern und leckeren Salatvariationen von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr.


DIE WÖCHENTLICHEN MITTAGSANGEBOTE

DIE WOCHE 03. März bis 07. März

Kartoffelgnocchi hausgemachte Gemüsebolognese	 10.0
Ofenkartoffel Grillgemüse Champignons Kräuterquark	10.0
Pastavariation aus dem Rohr Schinken Erbsen Béchamel	10.0

Hausgemachter Kesselgulasch (Schwein) Kräuterbandnudeln	11.5
Rahmschnitzel (Hähnchen) Knollengemüse Butterspätzle	11.5
Panierter Backfisch Kartoffel-Gurkensalat Remouladensoße	11.5

DIE WOCHE 10. März bis 14. März

Vegane Linsenlasagne Béchamel Mozzarella	 10.0
Vegetarische Reispfanne Wintergemüse Kräutersahnesoße	10.0
Bandnudeln Rahmspinat Sahnesoße Sonnenblumenkerne	10.0

Putenbraten Biersoße Kaiserschoten Kartoffelkroketten	11.5
Ragout von Schwein Rahmsoße Spätzle mit Semmelbrösel	11.5
Welsfilet vom Grill Schmorgemüse Buttersoße Duftreis	11.5



Wir machen aus
Ihrem Mittagstisch
ein Menü

Mittagssalat der Saison
zzgl. 4.0

SALATVARIATIONEN AM MITTAG

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten an Senfkorndressing und saftigem Kartoffelbrot


■ Wellnesssalat Rohkost- und Blattsalate	10.0
■ Schweizersalat Käsewürfel gekochtes Ei Oliven	11.5
■ Wienersalat Schnitzelstreifen (Schwein) Preiselbeeren	11.5
■ Nordseesalat Eismeerkrabben Cocktaildip Limette	11.5



Der Abschluss zum
Abrunden und
Genießen


Espresso crema
nur 1.5

DIE WOCHE 17. März bis 21. März

Selleriesteak Kräutermantel Rosmarinkartoffeln	 10.0
Ofenfrischer Gemüse-Kartoffelaufbau Kräutersahnesoße	10.0
Pastavariation Tomatenpesto Ruccola Parmesanraspeln	10.0


Paniertes Putenschnitzel Pommes Frites Krautsalat Zitrone	11.5
Pikante Rinderstreifen gebratene Pilze in Rahm Knöpfe	11.5
Fischteller Gemüsestreifen Dill-Kräutersoße Wildreis	11.5

DIE WOCHE 24. März bis 28. März

Fruchtiges Gemüsecurry Glasnudeln Erdnüsse	 10.0
Gebackener Hirtenkäse Grillgemüse Backkartoffeln	10.0
Pastavariation gebratene Schinkenstreifen Sahnesoße	10.0

Pfeffer-Spießbraten (Schwein) Butterspätzle Bratensoße	11.5
Zarte Hähnchenbrust Paprika-Zwiebelsoße Kartoffelgratin	11.5
Zanderfilet Rahmgemüse Proseccosoße Butterreis	11.5

DIE WOCHE 31. März bis 04. April

Avocado-Bowl Gemüse Hirse veganer Bohnendip	 10.0
Hausgemachte Pilzpfanne Knoblauchsoße Kräuterkartoffeln	10.0
Lasagne Bologneser Art Mozzarella Tomaten-Basilikumsoße	10.0

Gratiniertes Putensteak Schmelzkäse Kartoffelecken Dip	11.5
Schweinerückensteak Rahmsoße Erbsen Bandnudeln	11.5
Rotbarschfilet Brokkoligemüse Mandelbutter Duftreis	11.5

Alle enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserem gesonderten Order.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld