



Platzhirsch-Alm

PLANAI - SCHLADMING

SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE
ENJOY YOUR LIFE -
DIE HELDEN VON MORGEN

FOOD & DRINKS MENU
ENJOY YOUR LIFE -
THE HEROES OF TOMORROW

BIER VOM FASS | DRAUGHT BEER



Murauer Pils	0,3l	€ 5,30
Radler Kräuter/Zitrone/Cola	0,3l	€ 5,30
Radler Herb/Lemon/Cola		
Sodaradler	0,3l	€ 5,10
Murauer Weißbier	0,3l	€ 5,30
Weizenradler Zitrone/Cola	0,3l	€ 5,30
Wheat Radler Lemon/Cola		

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER



Schladminger "Seppi" Märzen	Fl. 0,33l	€ 5,30
Murauer Alkoholfrei Alcohol-Free	Fl. 0,5l	€ 6,20
Corona	Fl. 0,33l	€ 6,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | ALCOHOLFREE DRINKS

<i>Coca-Cola</i> ORIGINAL TASTE	0,3l	€ 4,90	0,5l	€ 5,80
<i>Coca-Cola</i> ZERO ZUCKER	Fl. 0,33l	€ 4,90		



Red Bull	Dose 0,25l	€ 5,90
Red Bull sugarfree	Dose 0,25l	€ 5,90
Red Bull Summer Edition	Dose 0,25l	€ 5,90



Tonic Water	0,25l	€ 5,90
Bitter Lemon	0,25l	€ 5,90

fuzetea (Eistee)	0,3l	€ 4,90	0,5l	€ 5,80
pur/gespritzt/Wasser pure/with soda/with water				



Makava Ice Tea	Fl. 0,33l	€ 4,90
----------------	-----------	--------

Kräuter-/Orangen- oder Zitronenlimonade herb/orange/lemon lemonade	0,3l	€ 4,90	0,5l	€ 5,80
--	------	--------	------	--------

Schiwasser Skiwater	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,50
-----------------------	------	--------	------	--------

Der Entdecker...Orange, Maracuja	Fl. 0,3l	€ 5,50
Die Gärtnerin...Rhabarber, Minze	Fl. 0,3l	€ 5,50
Die Prinzessin...Brombeer, Lavendl	Fl. 0,3l	€ 5,50

FRUCHTSÄFTE | JUICES

Cappy Orangensaft / Apfelsaft / Holunder	0,3l	€ 4,90	0,5l	€ 5,80
Cappy Orange/Apple/Elderberry pure/with soda/with water				



Pago: Marille, Erdbeer, Mango	Fl. 0,2l	€ 4,90
Gespritzt mit Soda/Wasser	0,3l	€ 5,50
Gespritzt mit Soda/Wasser	0,5l	€ 5,90

MINERALWASSER | SODA

RÖMERQUELLE [®]	Fl. 0,33l	€ 4,50	Fl. 0,75l	€ 7,80
prickelnd/sparkling/still				
Soda sparkling	0,125l	€ 1,80	0,3l	€ 3,50
			0,5l	€ 4,20
Soda Zitrone	0,3l	€ 4,00	0,5l	€ 5,00

HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Kleiner Brauner Small Espresso	€ 3,00
Großer Brauner Large Espresso	€ 4,50
Verlängerter Extended Espresso	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,60
Kakao Hot Cocoa	€ 4,50
Rum Tee	€ 6,50
Schnaps-Tee Schnaps Tea	€ 6,50
Tee im Häferl Tea in a Cup	€ 3,90

SPRITZIGES | SPRITZ

Spritzer weiß/rot Spritzer white/red	1/4l	€ 5,30
Süßer Spritzer Sweet Spritzer	1/4l	€ 5,30
Kräuter/Cola weiß/rot herb/Cola white/red	1/4l	€ 5,80
Aperol Spritzer with wine	1/4l	€ 7,90
Aperol Sprizz (Prosecco) with prosecco	1/4l	€ 8,90



TRENDIGE LIFESTYLEGETRÄNKE | LIFESTYLEDRINKS

be Hugo	Fl. 0,2l	€ 7,90
prickelnder Mix mit Holunderblüte & Minze sparkling mix with elderberry & mint		

be Berry	Fl. 0,2l	€ 7,90
prickelnder Mix mit Cranberry, Erdbeer & Minze sparkling mix with cranberry, strawberry & mint		

OFFENE WEINE | OPEN WINES

Hauswein Cuvee weiß	1/8l	€ 4,30	1/4l	€ 8,60
Housewine Cuvee white				

Zweigelt rot	1/8l	€ 4,30	1/4l	€ 8,60
Zweigelt red				



FLASCHENWEINE | WEINSPEZIALITÄTEN BOTTELD WINE | WINE SPECIALTIES

WEISSWEINE | WINE WHITE

Grüner Veltliner Fl. 0,75l € 39,00
Fl. 1,5l € 78,00

Piri Kremstal DAC

Weingut Nigl/Senftenberg aus Niederösterreich

Gelbgrün, in der Nase Stein- und Kernobstduft, am Gaumen feingliedrig, saftige lebendige Säure, Kräuterwürze und Mineralität, mittelgewichtige, ausgewogene Extraktsüße.

Yellow-green, with aromas of stone and pome fruit on the nose, finely structured on the palate, juicy lively acidity, herbal spice and minerality, medium-weight, balanced sweetness of extract.

Grüner Veltliner Fl. 0,75l € 62,00

Hirtzberger Rotes Tor Federspiel

Weingut Franz Hirtzberger, Spitz

Feiner Duft nach Pfirsich und Marillen, helle Blüten, Zitrus Schalen, leicht mineralische Anklänge, am Gaumen wiederfruchtige Aromen, Steinobst und ein Hauch Exotik, gut stützender Säurebogen bis ins elegant ausklingende Finish.

Delicate scent of peaches and apricots, light blossoms, citrus peels, slight mineral notes, fruity aromas again on the palate, stone fruit and a touch of exotic, well-supporting arch of acidity to the elegantly concluding finish.

Grüner Veltliner Fl. 0,75l € 39,00

Gobelsburg Kamptal

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois

Helles Grüngelb, in der Nase blumig, Wiesenkräuter und alte Apfelsorten, am Gaumen klassischer kerniger Kamptaler, frisch und mittelkräftig, mineralisch-zitroniger Nachhall.

Light green-yellow, floral on the nose, meadow herbs and old apple varieties, classic, robust Kamptaler on the palate, fresh and medium-bodied, mineral-lemon aftertaste.

Gelber Muskateller Glas € 6,10
Fl. 0,7l € 39,00
Fl. 1,5l € 78,00

Ried Grillbauer

Weingut Schmölder, Sausal/Südsteiermark

Trocken, ausgewogene Muskatellerfrucht, Zitrusfrüchte etwas Melisse und Muskatnuss.

Dry, well-balanced muscatel fruit, citrus fruits, some lemon balm, and nutmeg.

Weißburgunder Classic Fl. 0,7l € 38,00
Fl. 1,5l € 76,00

Weingut Schmölder, Sausal/Südsteiermark

Trocken, nach frischem Brot duftender Wein,

neutrales Bukett, extraktreich mit eleganter Säure, idealer Speisebegleiter.

Dry, wine with a scent of fresh bread, neutral bouquet, rich in extract with elegant acidity, an ideal companion for food.

Welschriesling Sabathi Fl. 0,7l € 36,00

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz/Südsteiermark

Helles Gelb mit Grünschimmer, würzig nach frischen Äpfeln, kompakt, ausgeglichene Harmonie, saftige und animierende Stilistik mit pikanter Säure und erfrischendem Abgang.

Light yellow with a green shimmer, spicy with notes of fresh apples, compact, balanced harmony, juicy and invigorating style with a tangy acidity and a refreshing finish.

Sauvignon Blanc Fl. 0,7l € 39,00
Fl. 1,5l € 78,00

Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

Gelbe Farbe mit grünen Reflexen, kräftiger Paprika,

Zitrus, leicht Stachelbeere, exotischer Touch, schöne Säurestruktur.

Yellow color with green reflections, strong notes of bell pepper, citrus, slight gooseberry, exotic touch, beautiful acidity structure.

Wiener Gemischter Satz DAC Fl. 0,75l € 38,00

Mayer Am Pfarrplatz, Wien

Strahlendes Grüngelb, in der Nase aromatisch mit fruchtigen Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel, am Gaumen erfrischend knackig und wunderbar saftig.

Bright green-yellow, aromatic on the nose fruity nuances of pear, citrus and apple Refreshingly crisp and wonderfully juicy on the palate.

Chardonnay Fl. 0,7l € 36,00
Glas € 5,90

Reinisch Kalkstein

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf

Klares Strohgelb, in der Nase Bukett von frischen Zitrus und exotischen Früchten. Im Gaumen gut eingebundener cremiger Säurestruktur, elegant und gut strukturiert, trinkanimierend.

Clear straw yellow, with a bouquet of fresh citrus and exotic fruits on the nose. Well-integrated creamy acidity structure on the palate, elegant and well-structured, enticing to drink.

Lugana DOC Fl. 0,75l € 39,00

Azienda Agricola Bulgarini, Pozzolengo

Intensives Strohgelb, in der Nase sortentypisch und fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose, am Gaumen frisch und würzig, gute Struktur, lange aromatische Beständigkeit, im Finale leichte Mandelnote.

Intense straw yellow, typical of the variety and fruity on the nose with a delicate note of peach and apricot, fresh and spicy on the palate, good structure, long aromatic persistence, slight almond note in the finish.

ROSEWEINE

Rose Classic Rosamunde Rose Fl. 0,7l € 39,00
Fl. 1,5l € 78,00

Weingut Schmölder, Sausal/Südsteiermark

Dezenter Duft, getrocknete Erdbeeren, elegante Süße mit feinziselierte Säure, kompakter Körper mit guter Mundfülle und Länge.

Subtle aroma, dried strawberries, elegant sweetness with finely effervescent acidity, compact body with good mouthfeel and length.

Whispering Angel - Côtes de Provence Rosé Fl. 0,7l € 56,00
Fl. 1,5l € 118,00

Caves d'Esclans, la Motte aus Frankreich

Helles Rose, fruchtig-frisch nach Grapefruit und Pfirsich, am Gaumen wunderbar trocken und trinkanimierend, frisches, fesselndes Säurespiel.

Pale pink, fruity-fresh with notes of grapefruit and peach, wonderfully dry and enticing on the palate, fresh and captivating acidity.

Côtes de Provence Rosé AOC Miraval Fl. 0,75l € 56,00
Fl. 1,5l € 118,00

Château Miraval, Correns

Lachsfarben, in der Nase elegante Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern, am Gaumen schmeichelnd mit voller Frucht, Mineralität und Komplexität.

Salmon colored, elegant aromas of flowers, berries and herbs on the nose, flattering on the palate with full fruit, minerality and complexity.



ROTWEINE | RED WINE

Cuvee Classic FL. 0,7l € 41,00

Weingut Josef Salzl, Illmitz/ Neusiedlersee BGL
Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet, Sauvignon, Merlot
Tiefdunkles Rubinrot, kräftiges Fruchtbouquet mit Minze und Cassisnoten, am Gaumen Schokonanancen, Weichsel und Himbeeraromen, präsenes Tannin, fruchtiger Nachhall.
Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot Deep dark ruby red, strong fruit bouquet with mint and cassis notes, hints of chocolate on the palate, flavors of Morello cherries and raspberries, prominent tannins, fruity finish.

Merlot Glas € 5,90
FL. 0,7l € 36,00

Weingut Helmut Wendelin, Gols-Neusiedlersee/BGL
Saftiges Rubinrot, in der Nase reife Zwetschken und Kirschen, am Gaumen kraftvoll und harmonisch, dunkle Beeren im Finale, langer Nachhall.
Juicy ruby red, ripe plum and cherry aromas on the nose, powerful and harmonious on the palate, dark berries in the finish, long aftertaste.

Heideboden Fl. 0,7l € 43,00

Weingut Anita und Hans Nittnaus, Gols - Neusiedlersee, BGL
Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, St. Laurent
Kräftiges Rubingranat, in der Nase frische Zwetschkenfrucht, am Gaumen saftig, animierende, rotbeerige Frucht, gute Struktur mit geschmeidigem Tannin.
Cuvée of Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, St. Laurent Intense ruby garnet, fresh plum fruit on the nose, juicy and animating red berry fruit on the palate, good structure with smooth tannins.

DAS PHANTOM Fl. 0,7l € 59,00

Weingut K&K Kirnbauer, Deutschkreutz/Mittelburgenland
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Tiefdunkles Rubin, Zwetschke mit einem Hauch dunkler Schokolade, würzige Kräuternoten, am Gaumen vollmundig, fruchtiger Charakter mit Cassis und wilden Beeren, langer Abgang.
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Deep dark ruby, plum with a touch of dark chocolate, spicy herbal notes, full-bodied on the palate, fruity character with cassis and wild berries, long finish.

Beaujolais-Villages AOC Fl. 0,75l € 38,00

Louis Jadot. Beaune
Purpurrot, in der Nase fruchtig nach Kirschen und roten Beeren, am Gaumen harmonisch, Kirschjoghurt, sanfte Tannine, angenehme Säure, fruchtbetont und saftig.
Purple red, fruity nose of cherries and red berries, harmonious on the palate, cherry yoghurt, gentle tannins, pleasant acidity, fruity and juicy.

Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva Fl. 0,7l € 54,00

Marchesi Antinori, Firenze
Rubinrot, in der Nase intensive Fruchtnoten von reifer Kirsche, Preiselbeere und Waldbeeren, am Gaumen weiche, samtige Tannine, lang anhaltendes Finale.
Ruby red, intense fruit notes of ripe cherries, cranberries and wild berries on the nose, soft, velvety tannins on the palate, long-lasting finish.

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Imperial Fl. 0,75l € 120,-
Fl. 1,5l € 245,-
Fl. 3l € 580,-
Fl. 9l € 1.990,-
Fl. 12l € 2.650,-
Fl. 15l € 3.450,-

Moët & Chandon Imperial Rosé Fl. 0,75l € 155,-
Fl. 1,5l € 310,-

Moët & Chandon Ice Imperial Fl. 0,75l € 155,-
Fl. 1,5l € 310,-

Moët & Chandon Ice Rosé Imp. Fl. 0,75l € 160,-
Fl. 1,5l € 320,-

Moët & Chandon Imperial N.i.R. Fl. 0,75l € 160,-
Fl. 1,5l € 320,-

Ruinart Champagne Brut Rosé Fl. 0,75l € 175,-
Fl. 1,5l € 350,-

Ruinart Blanc de Blanc Fl. 0,7l € 185,-
Fl. 1,5l € 370,-

Laurent-Perrier La Cuvee brut Fl. 0,75l € 145,-
Laurent- Perrier Cuvee Rose brut Fl. 0,75l € 155,-

Roederer Brut Cristall Fl. 0,7l € 750,-

Dom Perignon Jahrgang Fl. 0,7l € 385,-
Dom Perignon Jahrgang Fl. 1,5l € 795,-
Dom Perignon Vintage 2015 EOY 24 Fl. 0,7l € 495,-

Dom Perignon Luminous Fl. 0,75l € 395,-
Dom Perignon Luminous Fl. 1,5l € 845,-
Dom Perignon Luminous Grande Fl. 3l € 5.500,-
Dom Perignon Luminous Grande Fl. 6l € 11.900,-

Veuve Cliquot Reserve Cuvée Fl. 0,75l € 125,-
Veuve Cliquot Rich Fl. 0,75l € 155,-
Veuve Cliquot Rich Rosé Fl. 0,75l € 165,-

Armand de Brignac Brut Gold Fl. 0,75l € 510,-
Armand de Brignac Brut Gold Fl. 1,5l € 1.100,-
Armand de Brignac blanc de blanc Fl. 0,75l € 1.050,-

Viel Spaß in der Platzhirsch-Alm -

ENJOY YOUR LIFE!



PROSECCO | SEKT | SPARKLING WINE

Piccolo Sacchetto Prosecco	Fl. 0,2l	€ 10,50
Prosecco Rivani valdobbiadene DOCG	Fl. 0,75l	€ 42,00
Krug Spumante Rose Weingut Krug, Gumpoldskirchen	Fl. 0,7l	€ 45,00
Schlumberger White Secco	Fl. 0,75l	€ 45,00



SCHNÄPSE | LIKÖRE

Berliner Luft	Fl. 2cl	€ 4,90
Geile Nuss Horny Nut	2cl	€ 4,90
Obstler (Freihof) Fruit Schnaps	2cl	€ 4,90
Marille (Freihof) Apricot Schnaps	2cl	€ 4,90
Zirberl (Zirbenblut) Stone Pine Liqueur	2cl	€ 4,90
Willy-Birne (Freihof) Willy Pear Schnaps	2cl	€ 4,90
Kriecherl (Hämmerle) Kriecherl Mirabelle Plum	2cl	€ 6,50
Baileys	2cl	€ 4,90
Jägermeister	Fl. 2cl	€ 4,90
Fernet Branca	2cl	€ 5,20
Averna Sour	2cl	€ 5,90
Ramazotti	2cl	€ 4,90
Ramazotti sour	2cl	€ 5,90
Enzian (Hämmerle) Gentian Liquer	2cl	€ 6,80



COGNAC | WEINBRAND

Remy Martin V.S.O.P	2cl	€ 5,80
Martel	2cl	€ 5,80
Hennessy V.S	2cl	€ 5,80
Hennessy X.O	2cl	€ 8,80

WHISKEY | RUM

Diplomatico Reserva 12y	2cl	€ 6,50
Padre Tequilla Resposado	2cl	€ 6,50

LONGDRINKS

Bacardi	2cl	€ 4,90
Bacardi Cola	2cl	€ 6,50
Bacardi Red Bull	2cl	€ 6,90
Captain Morgan	2cl	€ 4,90
Captain Cola	2cl	€ 6,50
Rum	2cl	€ 4,90
Rum Cola	2cl	€ 6,50
Jack Daniels	2cl	€ 5,50
Jack Daniels Cola	2cl	€ 7,10
Jack Daniels Red Bull	2cl	€ 7,40
Wodka	2cl	€ 4,90
Wodka Cola	2cl	€ 6,50
Wodka Red Bull	2cl	€ 6,90
Wodka Orange/Cola	2cl	€ 6,50
Wodka Soda	2cl	€ 5,90
Wodka Lemon	2cl+Fl. 0,2l	€ 10,80
Wodka Tonic	2cl+Fl. 0,2l	€ 10,80
Wodka Eristoff rot	2cl	€ 4,90
Flügerl (Wodka rot + Red Bull)	2cl	€ 6,90
RoWoSo (Wodka rot + Soda)	2cl	€ 6,40
Gin	2cl	€ 4,90
Gin Lemon	2cl+Fl. 0,2l	€ 10,80
Gin Tonic	2cl+Fl. 0,2l	€ 10,80
Campari Soda	2cl	€ 6,50
Campari Orange	2cl	€ 6,50
Flying Hirsch	2cl	€ 6,50

DIE HELDEN VON MORGEN!



BOTTLES PREMIUM

Bacardi		Fl. 0,7l € 125,-
Captain Morgan		Fl. 0,7l € 125,-
Havana Club Anejo 3.J.		Fl. 0,7l € 128,-
Jack Daniels		Fl. 0,7l € 135,-
Bombay Sapphire Gin		Fl. 0,7l € 128,-
Hendrick's Gin		Fl. 0,7l € 155,-
Monkey 47		Fl. 0,5l € 145,-
Gin MG Classic London		Fl. 0,7l € 125,-
Eristoff Vodka rot		Fl. 0,7l € 125,-
Absolut Vodka		Fl. 0,7l € 125,-
Ciroc Vodka		Fl. 0,7l € 125,-
Grey Goose Vodka		Fl. 0,7l € 155,-
Grey Goose Vodka edition		Fl. 1,5l € 320,-
Belvedere Vodka Edition		Fl. 0,7l € 155,- Fl. 3l € 650,-
Belvedere 10 Limited Edition		Fl. 6l € 1.055,- Fl. 0,7l € 490,-

Beigetranke zu jeder Flasche GRATIS - z.B. bei 0,7l:

1,5l alkoholfreie Getränke / Säfte
oder

4 Flaschen oder Dosen Coca Cola, Red Bull, alle Organics,
Makava

(bei Belvedere 6,0l - 1 Karton Red Bull - 24 Stk. inkl.)

Accompaniments to every bottle FOR FREE (for example 0,7l):

1,5l alcoholfree drinks/juices

OR

4 bottles/canes coca cola/red bull/organics/makava

(If you choose Belveder 6,0l you get 24 red bulls inclusive)



AM OFONG TUAT'S A SUPP'N ODA A SALOT | SOUPS

Tagescremesuppe in der Löwenkopftasse ^{ALO} Day creme soup (Unser Service empfiehlt)	€ 6,80
Klare Rindsuppe - hausgemachten Kräuterfrittaten serviert in der Löwenkopftasse ^{ACGL} Hearty beefsoup with chopped herb-pancakes	€ 6,80
Klare Rindsuppe - hausgemachten Kaspressknödel- Bierkäse serviert in der Löwenkopftasse ^{ACGL} Hearty beefsoup with cheese-dumpling	€ 8,20
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{ALO} in der Löwenkopftasse mit Gebäck Homemade goulash soup with pastries	€ 8,50

SALATVARIATIONEN

Kleiner gemischter Salat ^{ARLFM} Small mixed salad	€ 7,90
Großer gemischter Salat ^{ARLFE} Big mixed salad	€ 10,90
Kleiner Blattsalat Small lettuce salad	€ 6,90
Großer Blattsalat Big lettuce salad	€ 9,50
Sommerlicher Salatteller ^{ACG} <i>Poschiertem Ei, Gemüse, hausgemachtem Dressing, dazu Toastbrot Summer salad plate with poached egg, vegetables, homemade dressing, served with toasted bread</i>	€ 16,50
Salatvariation „Garnele“ ^{ABECM} <i>3 Stück Garnele dazu Toastbrot (je weiteres Stk. Garnele € 4,50) Salad variation with shrimps</i>	€ 21,50
Salat „Tonno“ ^{OGCM} <i>mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Kapern, Toastbrot Salad with tuna, onion, olives, capers, toast</i>	€ 18,50
Platzhirsch Deluxe Salat ^{ACGIMN} gebacken	€ 17,50
Gemischter Salatteller mit Putenstreifen natur	€ 16,50
Mixed salad with turkey strips	

Unsere Salate werden mit dem Platzhirschdressing mariniert, wahlweise kannst Du ein Kürbiskernöl separat bekommen.
(Aufpreis von 2 Euro)^{M,L} | Dressings to choose: House dressing or pumpkin-seed dressing. (additional charge 2€)

VORSPEISEN & FÜR ZWISCHENDURCH

Beef Tatar 80g ^{ACGLMNOP} <i>Klassisch garniert mit frischem Brot Classic garnished with fresh bread</i>	€ 18,90
Hausgemachtes Ciabatta „Bruschetta“ ^{ACG}	€ 10,50
Platzhirsch-Toast ^{ACGO} <i>Schinken – Käse – Pfefferoni – Spiegelei – Pommes frites – Ketchup – Mayonaise Ham – cheese – peppers – fried egg – french fries – ketchup – mayonnaise</i>	€ 12,50
Schinken-Käse-Toast <i>mit Ketchup & Mayonaise</i> Ham-cheese-toast	€ 8,50

PASTA A LA PLATZHIRSCH

Spaghetti Bolognese ^{ACLG} <i>mit Fleischsauce, Grana Padana Bolognese Sauce, grana padano cheese</i>	€ 14,50
Spaghetti Carbonara „Homestyle“ ^{ACE} <i>Speck, Grana Padana Bacon, grana padano cheese</i>	€ 15,50
Spaghetti in feiner Tomatensauce, ^{ACLE} <i>Rucola, Grana Padana tomato sauce, arugula, grana padano cheese</i>	€ 14,50
Spaghetti aglio oli (scharf) ^{AC} <i>garlic, olive oil, spicy</i>	€ 13,50
Spaghetti „Asia Style“ ^{ABCEFN} <i>Garnele, Erdnüsse, Sesam Paprika, Zwiebel, Kraut, Zucchini shrimp, peanuts, sesame peppers, onion, cabbage, zucchini</i>	€ 21,50

WOS DEFTIGES „FLEISCHGERICHTE“

Wiener Schnitzel ^{ACG} vom Schwein	€ 19,50
mit Pommes und Ketchup von der Pute	€ 20,50
<i>Choice of pork or turkey with french fries and ketchup</i>	
Cordon bleu von der Pute in der Kürbispanade ^{ACGF} <i>mit Pommes und Ketchup</i>	€ 22,50
<i>Turkey cordon bleu in pumpkin bread with french fries and ketchup</i>	
BBC Spare Rips „Platzhirschstyle“ ^{ACFGLM}	€ 22,50
<i>Wedges, hausgemachte BBC Sauce, Coleslaw Spare Rips with homemade BBC Sauce, coleslaw</i>	
Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten-Risotto ^G <i>dazu Grana Padano, Rucola</i>	€ 20,50
<i>grilled chicken fillet with tomato risotto with grana padano cheese, arugula</i>	



WOS KLASSISCHES, WOS DEFTIGES, WOS ZUM TEILEN

Platzhirsch „Dieses und Jenes“ (ab 2 Personen) € 19,50
Platte zum Snack'n mit schmackhaften Mozzarella Cheese Sticks, Onion Rings, Hühnerstreifen, gebackene scharfe Red & Hot Pfefferoni-Tortilla/Käse, dreierlei Dips
Mozzarella sticks Onion rings - Chicken strips- Spicy item Red & Hot Peppers - Tortilla/cheese

Platzhirsch - Schlachtplatte (ab 2 Personen) € 25,50
Spare Ribs BBQ Style - Pulled Pork- Cordon bleu (Pute) - Pommes - Wedges mit Käse überbacken - Coleslaw- 3erlei Dips | BBQ-Style spare ribs - pulled pork - Cordon bleu (turkey) - wedges with cheese - french fries - dips

BURGER STYLE IM PLATZHIRSCH

American Burger ^{AEC} € 19,50
Reines Rindfleisch hausgemacht im Black Bun, BBC Sauce, Tomate, Röstzwiebel, Essiggurke, Pulled Pork, Cheddarchees, Zwiebelringe, dazu Wegdes
Pure beef homemade in a black bun, BBC sauce, tomato, roasted onions, pickles, pulled pork, cheddar cheese, onion rings, with wegdes

Hamburger ^{AGCM} € 15,50
Reines Rindfleisch hausgemacht im Brioche Bun mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Wedges | Pure homemade beef in a brioche bun with lettuce, cucumber, tomato, onion, wedges

Cheese Burger ^{ACGM} € 17,50
Reines Rindfleisch hausgemacht im Brioche Bun mit Cheddar Cheese, Tomaten, Gurke, Salat, Zwiebel, dazu Potatoe Wedges
Beef patty, brioche bun, cheddar cheese, tomatoes, pickles, lettuce, onions, wedges

Pulled Pork Burger XL ^{ACELMF} € 17,50
Cheddar Cheese, Röstzwiebel, Coleslaw, Barbequesauce, Potatoe Wedges | Pulled pork (pork shoulder), BBQ sauce, Coleslaw, Fried onions, Wedges

Hot & Spicy Burger ^{ACELM} € 18,50
Reines Rindfleisch hausgemacht im Brioche-Bun, Cheddarcheese, Jalapenos, Gurke, Salat, Tomate, Zwiebel, Potatoe Wedges
Beef patty, Brioche bun, Cheddar cheese, Jalapenos, Pickles, Onions, Tomatoe, Wedges

Chicken Burger ^{ACGLMNF} € 17,50
gebackene Hühnerstreifen, Salat, hausgemachte Burgersauce, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Wedges | Breaded chicken strips, Lettuce, homemade sauce, Tomatoes, Pickles Onions, Wedges

FÜR UNSERE „KLEINEN“ GÄSTE | FOR OUR LITTLE ONE'S

Max & Moritz ^{ACG} € 14,50
Kleines Wiener Schnitzel von der Pute oder Schwein mit Pommes & Ketchup
Small Viennese Schnitzel made from turkey or pork with fries and ketchup

Biene Maya ^{ACEL} € 9,50
Kleine Spaghetti mit Fleischsauce | Small spaghetti with meat sauce

Grillwürstel ^M € 9,50
mit Pommes & Ketchup | Grilled sausages with fries and ketchup

DESSERT VARIATIONEN

Apfel- od. Topfenstrudel mit Schlagobers ^{A,C,E,H} € 6,90
apple- or curd strudel with whipped cream
mit Vanillesauce | with Vanillesauce € 8,90

Hausgemachte Eis Palatschinke ^{A,C,G,H} € 12,50
mit Vanilleeis, Schlagsahne, Schokosauce und Mandel
ice-cream pancakes, vanilla ice-cream, chocolate sauce, almond

Eiskaffee ^{CE} € 10,50
Vanilleeis, Schlagobers, Schokostreusel, Hohlhippe

Bananensplit ^{CEH} € 12,50
Banane, Vanilleeis, Schlagobers, Mandelsplitter, Schokosauce, Hohlhippe, Dekor

Schokobecher ^{CEH} € 12,50
Schoko-Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitter, Hohlhippe, Dekor

BEILAGEN & EXTRAS | SIDE ORDERS & EXTRAS

Portion Pommes frites | fries ^E € 6,50
Portion Potatoe Wedges ^E € 6,50
Portion Ketchup / Senf € 1,50
Portion Mayonnaise € 1,50
Portion Kernöl | Pumpkin-seed oil € 2,00
Portion Sahne | cream ^G € 1,50
Portion Zitronensaft | lemon juice € 1,50
1 Stück Gebäck | 1 piece of bread ^{AC} € 1,80
1 Kugel Eis | 1 scoop ice-cream ^G € 2,50



PIZZA (von Fa. Pizza & Baguette)

Pizza Tomaten-Mozzarella ^{A,C,G} <i>Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Oregano</i> <i>tomato sauce, cheese, oregano</i>	€ 12,50
Pizza Salami ^{A,C,G} <i>Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano</i> <i>tomato sauce, cheese, salami, oregano</i>	€ 14,80
Pizza Prosciutto ^{A,C,G} <i>Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano</i> <i>tomato sauce, cheese, ham, oregano</i>	€ 14,80
Bauernpizza ^{ACGD} <i>Tomatensauce, Käse, Speck, Lauch, Knoblauch</i> <i>Champignons, Oregano</i> <i>Tomato sauce, cheese, bacon, leeks, garlic,</i> <i>mushrooms, oregano</i>	€ 15,50
Pizza Platzhirsch Hauspizza ^{A,C,GP} <i>Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Pfefferoni,</i> <i>Oliven, Paprika, Oregano</i> <i>Tomato sauce, cheese, ham, salami, pepperoni, olives,</i> <i>bell peppers, oregano</i>	€ 16,50
Pizza Tonno ^{A,C,GD} <i>Tomatensauce, Käse, Thunfisch, roter Zwiebel, Oregano</i> <i>tomato sauce, cheese, tuna, red onion, oregano</i>	€ 15,00

**WIR WÜNSCHEN EUCH EINEN AUFREGENDEN,
GENUSSVOLLEN UND ENTSPANNTEN AUFENTHALT
IN DER PLATZHIRSCH-ALM!**

**WE WISH YOU AN EXCITING, ENJOYABLE AND RELAXED STAY
IN THE PLATZHIRSCH-ALM!**

**„DIE HELDEN VON MORGEN - ENJOY YOUR LIFE“
„THE HEROES OF TOMORROW - ENJOY YOUR LIFE“**

**DIE FAM. FRANZ & MARIA BÖHMER MIT SEINEM
PLATZHIRSCHTEAM**

**FAMILY FRANZ & MARIA BÖHMER WITH THE ENTIRE
PLATZHIRSCHALM-TEAM**

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX - EMPFEHLUNG

ALLERGEN INFORMATION ACCORDING TO CODEX RECOMMENDATION ABBREVIATION LETTER CODE

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide Gluten-containing Cereals	A
Krebstiere Crustaceans	B
Ei Egg	C
Fisch Fish	D
Erdnuss Peanuts	E
Soja Soybeans	F
Milch oder Laktose Milk or Lactose	G
Schalenfrüchte Nuts	H
Sellerie Celery	L
Senf Mustard	M
Sesam Sesame	N
Sulfite Sulfites	O
Lupinien Lupin	P
Weichtiere Mollusks	R

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktprozess in der Küche verwendet werden.

These substances or products derived from them are listed when they are ingredients in the final product. The labeling of the 14 main allergens complies with legal regulations (EU Food Information Regulation 1169/2011). In addition to these, there may be other substances that can trigger food allergies or intolerances. Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances used in the kitchen during food preparation may be present alongside the labeled ingredients.



Platzhirsch-Alm

The Place to be -
wo Einkehr zum Erlebnis wird!

Après Ski Deluxe



Platzhirsch-Alm Schladming GmbH
Coburgstraße 626 | 8970 Schladming
03687 235 44 | 0664 184 15 14
office@platzhirsch.cc | www.platzhirsch.cc
#platzhirschalm