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 Märzen	0,3l	€	5,90
Radler Kräuter/Zitrone/Cola Radler Herb/Lemon/Cola	0,3l	€	5,90
Sodaradler	0,3l	€	5,90
Murauer Weißbier	0,3l	€	6,50
Weizenradler Zitrone/Cola Wheat Radler Lemon/Cola	0,3l	€	6,80
Murauer Weizen Alkoholfrei Kristall	Fl. 0,5l	€	6,80

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Schladminger “Seppl” Märzen	Fl. 0,33l	€	5,90
Murauer Alkoholfrei | Alcohol-Free	Fl. 0,5l	€	6,50
Corona	Fl. 0,33l	€	6,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | ALCOHOL-FREE DRINKS

Coca-Cola ORIGINAL TASTE	0,3l	€ 4,90	0,5l	€	5,90
Coca-Cola ZERO® ZUCKER	Fl.	0,33l		€	5,50
Red Bull	Dose	0,25l		€	6,20
Red Bull sugar-free	Dose	0,25l		€	6,20
Red Bull Winter Edition	Dose	0,25l		€	6,20
The ORGANICS by Red Bull Tonic Water		0,25l		€	6,20
Bitter Lemon		0,25l		€	6,20
Purple Berry		0,25l		€	6,20
fuzetea (Eistee) pur/gespritzt/Wasser | pure/with soda/with water	0,3l	€ 4,90	0,5l	€	5,90
Makava Ice Tea	Fl.	0,33l		€	5,80
Kräuter-/Orangen- oder Zitronenlimonade | herb/orange/lemon lemonade	0,3l	€ 4,90	0,5l	€	5,90
Schiwasser | Skiwater	0,3l	€ 4,50	0,5l	€	5,50
Waldmeister | Woodruff	0,3l	€ 4,90	0,5l	€	5,90

FRUCHTSÄFTE | JUICES

Cappy Orangensaft / Apfelsaft / Holunder Pur/gespritzt/Wasser Cappy Orange/Apple/Elderberry pure/with soda/with water	0,3l	€ 4,90	0,5l	€	5,90
Marille, Mango	Fl. 0,2l			€	5,20
gespritzt mit Soda/Wasser	0,3l			€	5,90
gespritzt mit Soda/Wasser	0,5l			€	6,50

MINERALWASSER | SODA

RÖMERQUELLE® prickelnd/sparkling/still	Fl. 0,33l	€ 4,90	Fl. 0,75l	€ 8,90
Soda sparkling	0,125l	€ 1,80	0,3l	€ 3,50
			0,5l	€ 4,50
Soda Zitrone	0,3l	€ 4,00	0,5l	€ 5,00

HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Kleiner Brauner | Small Espresso	€ 3,20
Großer Brauner | Large Espresso	€ 4,90
Verlängerter | Extended Espresso	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Kakao | Hot Cocoa	€ 4,90
Lumumba | a cocktail made with hot chocolate and rum	€ 8,50
Glühwein | Mulled Wine	€ 6,80
Rumtee	€ 6,80
Schnaps-Tee | Schnaps Tea	€ 6,80
Tee im Häferl | Tea in a Cup	€ 3,90
Jagatee | Hunter’s Tea	€ 6,80

SPRITZIGES | SPRITZ

Spritzer weiß/rot | Spritzer white/red	1/4l	€ 5,90
Süßer Spritzer | Sweet Spritzer	1/4l	€ 5,90
Kräuter/Cola weiß/rot | herb/Cola white/red	1/4l	€ 5,90
Aperol Spritzer | with wine	1/4l	€ 8,90
Aperol Sprizz (Prosecco) | with prosecco	1/4l	€ 9,90
Campari Sprizz	1/4l	€ 9,90

TRENDIGE LIFESTYLEGETRÄNKE | LIFESTYLEDRINKS

be Hugo prickelnder Mix mit Holunderblüte & Minze | sparkling mix with elderberry & mint	Fl. 0,2l	€ 9,50
be Berry prickelnder Mix mit Cranberry, Erdbeere & Minze sparkling mix with cranberry, strawberry & mint	Fl. 0,2l	€ 9,50

OFFENE WEINE | OPEN WINES

Hauswein Cuvée weiß House wine Cuvée white	1/8l	€ 4,50	1/4l	€ 9,00
Zweigelt rot Zweigelt red	1/8l	€ 4,50	1/4l	€ 9,00



FLASCHENWEINE | WEINSPEZIALITÄTEN
BOTTLED WINE | WINE SPECIALTIES

WEISSWEINE | WHITE WINES

Grüner Veltliner — Fl. 0,75l € 45,00 / Fl. 1,5l € 90,00

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 € 68,00

Hirtzberger Rotes Tor Federspiel
Weingut Franz Hirtzberger, Spitz
Feiner Duft nach Pfirsich und Marillen, helle Blüten, Zitrusschalen, leicht mineralische Anklänge, am Gaumen wieder fruchtige 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 € 44,00

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 € 7,30 / Fl. 0,75l € 44,00 / Fl. 1,5l € 88,00

Ried Grillbauer
Weingut Schmölzer, Sausal/Südsteiermark
Trocken, ausgewogene Muskatellerfrucht, Zitrusfrüchte etwas Melisse und Muskatnuss.
Dry, well-balanced muscatel fruit, citrus fruits, some lemon balm, and nutmeg.

Welschriesling Sabathi — Fl. 0,75l € 44,00

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. 0,75l € 45,00 / Fl. 1,5l € 90,00

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 € 45,00

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. 0,75l € 44,00 / Glas € 7,30

Reinisch Kalkstein
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf
Klares Strohgelb, in der Nase Bukett von frischen Zitrus und exotischen Früchten. Am 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 € 49,00

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.

ROSÉWEINE

Whispering Angel - Côtes de Provence Rosé — Fl. 0,75l € 59,00 / Fl. 1,5l € 118,00 / Fl. 3l €236,00

Caves d´Esclans, la Motte aus Frankreich
Helles Rosé, 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 € 59,00 / Fl. 1,5l € 118,00 / Fl. 3l €236,00 / Fl. 6l €472,00

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.

Minuty M Prestige Rosé 2025 — Fl. 0,75l € 59,00 / Fl. 1,5l € 118,00

Frankreich, Provence, Leicht & Frisch, fruchtbetont, mineralisch,
Steht für Lebensgefühl Minuty M - Rosé ist keine Farbe..... es ist ein Lebensgefühl

Château Minuty 281 Rosé — Fl. 0,75l €175,00 / Fl. 1,5l €350,00

Ist die Prestige - Cuvée von Château Minuty und einer der exklusivsten Roseweine der Provence.
Aromen von weißem Pfirsich, Aprikose und reifer Melone treffen auf feine Florale Nuancen und eine faszinierende maritime Note, die an die salzige Luft der Côte d'Azur erinnert.
Luxuriös - mediterran und unverkennbar Saint-Tropez.

ROTWEINE | RED WINES

Cuvée Classic — FL. 0,75l €45,00

Weingut Josef Salzl, Illmitz/ Neusiedlersee BGL
Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet, Sauvignon, Merlot
Tiefdunkles Rubinrot, kräftiges Fruchtbukett mit Minze und Cassisnoten, am Gaumen Schokonuancen, Weichsel und Himbeeraromen, präsentes 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 € 7,30 / FL. 0,75l € 44,00

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.

DAS PHANTOM — Fl. 0,75l € 65,00

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.

Viel Spaß in der Platzhirsch-Alm -

ENJOY YOUR LIFE!

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,75l	€ 128,-
	Fl. 1,5l	€ 256,-
	Fl. 3l	€ 550,-
	Fl. 6l	€ 1.100,-
	Fl. 12l	€ 2.650,-
	Fl. 15l	€ 3.450,-
Moët & Chandon Imperial Rosé	Fl. 0,75l	€ 158,-
	Fl. 1,5l	€ 316,-
Moët & Chandon Ice Imperial	Fl. 0,75l	€ 158,-
	Fl. 1,5l	€ 310,-
	Fl. 3l	€ 690,-
Moët Ice Boot (3er Package)		€ 444,-
Moët & Chandon Ice Rosé Imp.	Fl. 0,75l	€ 165,-
	Fl. 1,5l	€ 330,-
Moët & Chandon Imperial N.I.R.O.	Fl. 0,75l	€ 165,-
	Fl. 1,5l	€ 330,-
	Fl. 3l	€ 755,-
	Fl. 6l	€ 1.890,-
Moët & Chandon Imperial N.I.R.O. Krone 6x	Fl. 0,75l	€ 888,-
Ruinart Champagne Brut Rosé	Fl. 0,75l	€ 195,-
	Fl. 1,5l	€ 390,-
	Fl. 3l	€ 1.250,-
Ruinart Blanc de Blancs	Fl. 0,75l	€ 195,-
	Fl. 1,5l	€ 390,-
	Fl. 3l	€ 1.250,-
Laurent-Perrier La Cuvée brut	Fl. 0,75l	€ 155,-
Laurent-Perrier Cuvée Rosé brut	Fl. 0,75l	€ 185,-
Dom Pérignon Jahrgang	Fl. 0,75l	€ 410,-
Dom Pérignon Jahrgang	Fl. 1,5l	€ 820,-
Dom Pérignon White Edition special	Fl. 0,75l	€ 455,-
Dom Pérignon 3er Schild	3x Fl. 0,75l	€ 990,-
Dom Pérignon Luminous	Fl. 0,75l	€ 420,-
Dom Pérignon Luminous	Fl. 1,5l	€ 845,-
Dom Pérignon Luminous Grande	Fl. 6l	€ 9.900,-
Dom Pérignon Luminous Rosé	Fl. 0,75l	€ 555,-
	Fl. 1,5l	€ 1.550,-
Veuve Clicquot Reserve Cuvée	Fl. 0,75l	€ 135,-
Armand de Brignac Brut Gold	Fl. 0,75l	€ 510,-
Armand de Brignac Brut Gold	Fl. 1,5l	€ 1.100,-
Armand de Brignac Blanc de Blancs	Fl. 0,75l	€ 890,-
Armand de Brignac Gold-Koffer (3er Package)		€ 990,-

PROSECCO | SEKT | SPARKLING WINE

Piccolo Sacchetto Prosecco	Fl. 0,2l	€ 12,00
Prosecco Rivani valdobbiadene DOCG	Fl. 0,75l	€ 48,00
Krug Spumante Rosé Weingut Krug, Gumpoldskirchen	Fl. 0,75l	€ 48,00
Schlumberger White Secco	Fl. 0,75l	€ 49,00

SCHNÄPSE | LIKÖRE

Espresso Martini (Taubsi)	2cl	€ 5,10
Porn Star Martini	2cl	€ 5,10
Berliner Luft	2cl	€ 5,10
Geile Nuss | Horny Nut	2cl	€ 5,10
Obstler (Freihof) | Fruit Schnaps	2cl	€ 5,10
Marille (Freihof) | Apricot Schnaps	2cl	€ 5,10
Zirberl (Zirbenblut) | Stone Pine Liqueur	2cl	€ 5,10
Williams (Freihof) | William Schnaps	2cl	€ 5,10
Willy-Birne (Freihof) | Willy Pear Schnaps	2cl	€ 5,10
Gamsmilch (43er Likör) | Chamois Milk	2cl	€ 5,10
Alte Marille (Gölles) | Old Apricot	2cl	€ 6,80
Alte Zwetschke (Gölles) | Old Plum	2cl	€ 6,80
Baileys	2cl	€ 5,50
Jägermeister	2cl	€ 5,10
Fernet Branca	2cl	€ 5,50
Averna	2cl	€ 5,10
Averna Sour	2cl	€ 5,90
Ramazzotti	2cl	€ 5,10
Ramazzotti Sour	2cl	€ 5,90
Enzian (Hämmerle) | Gentian Liqueur	2cl	€ 6,80

COGNAC | WEINBRAND

Rémy Martin V.S.O.P	2cl	€ 6,50
Hennessy V.S	2cl	€ 6,50

WHISKEY | RUM

Diplomático Reserva 12y	2cl	€ 6,50
Padre Tequila Reposado	2cl	€ 6,50

LONGDRINKS

Bacardi	2cl	€ 5,20
Bacardi Cola	2cl	€ 7,10
Bacardi Red Bull	2cl	€ 7,30
Captain Morgan	2cl	€ 5,20
Captain Cola	2cl	€ 7,10
Rum	2cl	€ 5,20
Rum Cola	2cl	€ 7,10
Havana 3-jährig	2cl	€ 5,80
Havana Cola	2cl	€ 7,80
Jack Daniels	2cl	€ 5,80
Jack Daniels Cola	2cl	€ 7,80
Jack Daniels Red Bull	2cl	€ 8,10
Wodka	2cl	€ 5,20
Wodka Cola	2cl	€ 7,10
Wodka Red Bull	2cl	€ 7,30
Wodka Orange/Cola	2cl	€ 7,10
Wodka Soda	2cl	€ 6,50
Wodka Lemon	2cl+Fl. 0,2l	€ 11,10
Wodka Tonic	2cl+Fl. 0,2l	€ 11,10
Wodka Eristoff rot	2cl	€ 5,20
Wodka Skiwasser	2cl	€ 7,10
Wodka Waldmeister	2cl	€ 7,10
Flügerl (Wodka rot + Red Bull)	2cl	€ 7,30
RoWoSo (Wodka rot + Soda)	2cl	€ 7,10
Gin	2cl	€ 5,20
Gin Lemon	2cl+Fl. 0,2l	€ 11,10
Gin Tonic	2cl+Fl. 0,2l	€ 11,10
Campari Soda	2cl	€ 7,10
Campari Orange	2cl	€ 7,30
Flying Hirsch	2cl	€ 7,10

DIE HELDEN VON MORGEN!



BOTTLES PREMIUM

Bacardi		Fl. 0,75l € 135,- Fl. 1,5l € 270,- Fl. 3l € 540,-
Captain Morgan		Fl. 0,75l € 135,-
Havana Club Añejo 3.J.		Fl. 0,75l € 145,-
Jack Daniels		Fl. 0,75l € 145,-
Bombay Sapphire Gin		Fl. 0,75l € 145,-
Hendrick's Gin		Fl. 0,75l € 165,-
Monkey 47		Fl. 0,5l € 148,-
Eristoff Vodka rot		Fl. 0,75l € 135,-
Absolut Vodka Absolut Vodka night edition		Fl. 0,75l € 135,- Fl. 1,75l € 285,-
Grey Goose Vodka Grey Goose Vodka Edition		Fl. 0,75l € 165,- Fl. 1,5l € 330,- Fl. 3l € 660,- Fl. 6l € 1.080,-
Belvedere Vodka Edition		Fl. 0,75l € 165,- Fl. 1,75l € 355,- Fl. 3l € 660,- Fl. 6l € 1.080,-
Belvedere 10 Limited Edition		Fl. 0,75l € 490,-

Beigetränke zu jeder Flasche GRATIS - z.B. bei 0,75l:

1,5l alkoholfreie Getränke / Säfte
oder
4 Flaschen oder Dosen Coca-Cola, Red Bull, alle Organics, Makava, Pago

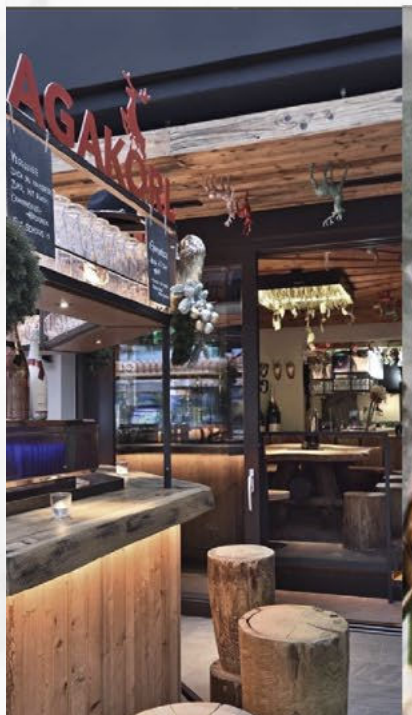
(bei Belvedere 6,0l - 1 Karton Red Bull - 24 Stk. inkl.)

Accompaniments to every bottle FOR FREE (for example 0,75l):
1,5l alcohol-free drinks/juices
OR
4 bottles/cans Coca-Cola/red bull/organics/makava/pago

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



Platzhirsch-Alm
PLANAI - SCHLADMING







SPEZIAL PACKAGES DELUXE

READY FOR TAKE OFF

St. Tropez "Jetzt geht's los"

"LET'S GET STARTED"

Package Preis € 315,-

1 Fl. Belvedere Edition	Fl. 0,75l
1 Fl. Moet Ice	Fl. 0,75l
4 Red Bull/Organics	

St. Tropez "Wir starten voll durch"

"WE ARE GOING FULL THROTTLE"

Package Preis € 620,-

1 Fl. Belvedere Edition	Fl. 1,75l
2 Fl. Moet Ice	Fl. 0,75l
8 Red Bull/Organics	

"Bock" auf St. Tropez

"CRAVING FOR ST. TROPEZ"

Package Preis € 1.280,-

1 Fl. Grey Goose	Fl. 3l
2 Fl. Moet Ice	Fl. 1,5l
16 Red Bull/Organics	

St. Tropez "Spezial Edition"

"SPECIAL EDITION"

Package Preis € 999,-

1 Fl. Belvedere Edition	Fl. 0,75l
2 Fl. Dom Perignon Luminous	Fl. 0,75l
8 Red Bull/Organics	

St. Tropez "The Best"

"THE BEST"

Package Preis € 2.990,-

2 Fl. Belvedere Edition	Fl. 1,75l
1 Fl. Grey Goose	Fl. 3l
3 Fl. Moet Ice	Fl. 1,5l
3 Fl. Dom Perignon Luminous	Fl. 0,75l
24 Red Bull/Organics	



KLEINE KARTE
AUS DER PLATZHIRSCH-KÜCHE

VON 09 - 11 UHR

Hausgemachte Gulaschsuppe ALO — € 9,50
aus der Löwenkopftasse mit Gebäck |
Homemade goulash soup with pastries

Schinken-Käse-Toast mit Ketchup & Mayonnaise ACE — € 8,80
Ham-cheese-toast | *with ketchup & mayonnaise*

Käse-Toast mit Ketchup & Mayonnaise ACE — € 8,80
Cheese-toast | *with ketchup & mayonnaise*

Platzhirsch-Toast ACGO — € 13,50
Schinken — Käse — Pfefferoni — Spiegelei — Pommes frites — Ketchup — Mayonnaise
Ham — cheese — peppers — fried egg — french fries — ketchup — mayonnaise

Ham & Eggs AC — € 8,50
in der Pfanne mit 2 Spiegeleiern und Brot |
In the pan with two fried eggs and bread

1 Paar Frankfurter | 1 pair of Frankfurters AFM — € 7,90
mit Senf — Kren — Brot | with mustard — horseradish — bread

3 Rühreier | Three scrambled eggs AC — € 9,80
mit Schinken und Brot | with ham and bread



TAGES- & ABENDKARTE

VON 11 - 21 UHR
PIZZA BIS 22 UHR

SUPPEN & SALATE À LA PLATZHIRSCH | SOUPS & SALADS À LA PLATZHIRSCH

Tagescremesuppe in der Löwenkopftasse | — € 7,80
Cream soup of the day
(Unser Service empfiehlt)

Klare Rindsuppe - mit hausgemachten Kräuterfrittaten serviert in der Löwenkopftasse ACFGLM
Hearty Beef soup with chopped herb-pancakes — € 7,80

Klare Rindsuppe - mit hausgemachtem Bierkäse-Kaspressknödel serviert in der Löwenkopftasse |
Hearty Beef soup with cheese-dumpling ACFGLM — € 8,90

Hausgemachte Gulaschsuppe ALO — € 9,50
aus der Löwenkopftasse mit Gebäck |
Homemade goulash soup with pastries

Kleiner gemischter Salat ARLFM — € 8,50
Small mixed salad

Großer gemischter Salat ARLFE — € 12,50
Big mixed salad

Kleiner Blattsalat — € 7,80
Small lettuce salad

Großer Blattsalat — € 10,80
Big lettuce salad

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

DIE VORSPEISE AUS DER PLATZHIRSCH-KÜCHE | APPETIZERS

Beef Tatar 100g ACGLMNOP — € 19,80
Klassisch garniert mit frischem Brot | Classic garnished with fresh bread

Schinken-Käse-Toast mit Ketchup & Mayonnaise ACE — € 8,80
Ham-cheese-toast | *with ketchup & mayonnaise*

Käse-Toast mit Ketchup & Mayonnaise ACE — € 8,80
Cheese-toast | *with ketchup & mayonnaise*

Platzhirsch-Toast ACGO — € 13,50
Schinken — Käse — Pfefferoni — Spiegelei — Pommes frites — Ketchup — Mayonnaise
Ham — cheese — peppers — fried egg — french fries — ketchup — mayonnaise



DIE KÜCHENEMPFEHLUNGEN | KITCHEN RECOMMENDATIONS

Platzhirsch Deluxe Salat A,C,G,L,M,N — gebacken € 18,50 / natur € 17,50
Gemischter Salatteller mit Putenstreifen
Mixed salad with turkey strips

Salat Tonno D,M — € 18,80
mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Kapern |
with tuna, onion, olives, capers

Steirer-Salat | Styria Salad G — € 18,80
Grüner Salat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Kürbiskernen, Fetakäse, Kürbiskernöl |
Green salad with red onions, tomatoes, pumpkin, seeds, feta cheese, pumpkin seed oil

Asia Pfanne 2.0 | Asia Pan 2.0 F,N **(scharf)** — € 19,80
mit Jasminreis, buntem Gemüse, Chicken Wing Süß-sauer, Sesamkerne, Sesamöl |
with jasmine rice, mixed vegetables, sweet and sour chicken wing, sesame seeds, sesame oil

Vegetarische Pfanne „Asia Style“ | Vegetarian Pan “Asia Style” F,N — € 18,80
mit Jasminreis, buntem Gemüse, Süß-sauer, Sesamkerne, Sesamöl |
with jasmine rice, mixed vegetables, sweet and sour, sesame seeds, sesame oil

Wiener Schnitzel / Viennese Schnitzel A,C,G — vom Schwein € 21,50 / oder Pute € 22,50
mit Pommes & Ketchup | Choice of pork or turkey with french fries and ketchup

Cordon bleu von der Pute in der Kürbispanade A,C,G,F — € 23,50
mit Pommes & Ketchup | turkey cordon bleu in pumpkin breadcrumb coating with french fries and ketchup

BBQ Spare Ribs — Platzhirsch-Style A,C,F,G,L,M — € 24,80
Wedges — hausgemachte BBQ Sauce — Coleslaw

Platzhirsch-Grillplatte (1 Pers.) G,M — € 28,50
Mit Spare Ribs, gegrilltem Hühnerfilet, Grillwürstel, Wedges, Coleslaw, hausgemachte Grillsauce
Spare ribs, grilled chicken fillet, grilled sausage, wedges, coleslaw, homemade barbecue sauce

Hausgemachte Käsekrainer | Homemade Käsekrainer G,M — € 14,50
mit Rosmarinkartoffeln und Dip-Sauce |
with rosemary potato and dipping sauce

Spaghetti A,C,G,O,P — € 15,50
pikante Tomatensauce — Rucola — Grana Padano | spicy tomato sauce — arugula — grana padano cheese

Spaghetti Bolognese A,C,F,G,L,M — € 16,50
mit Grana Padano | bolognese sauce — grana padano cheese

Alpenspaghetti mit feiner Wildpilzrahmsauce A,E — € 19,80
Grana Padano — Rucola | Alpine spaghetti — fine wild mushroom cream sauce — grana padano cheese — arugula

UNSERE MOUNTAIN BURGER | OUR MOUNTAIN BURGERS

American Burger A,C,G — € 19,80
Reines Rindfleisch — BBQ Sauce — Röstzwiebel — Essiggurke — Pulled Pork — Cheddar Käse —Zwiebelringe —Wedges |
Pure beef — BBQ sauce — fried onions — pickles — pulled pork — cheddar cheese — onion rings — wedges

Hamburger A,C,G,L,M — € 16,50
Rindfleisch — Brioche Bun — Salat — Gurke — Tomaten — Zwiebel — Wedges |
beef patty — brioche bun — lettuce — pickles — tomatoes — onions — wedges

Cheese Burger A,C,G,L,M — € 18,50
Rindfleisch — Brioche Bun — Cheddar Käse — Tomaten — Gurken — Salat — Zwiebel — Wedges | beef patty — brioche bun — cheddar cheese — tomatoes — pickles — lettuce — onions — wedges

Hot & Spicy Burger A,C,G,L,M — € 19,50
Rindfleisch — Brioche Bun — Cheddar Käse — Jalapeños — Gurke — Zwiebel — Wedges — Tomaten — Salat |
beef patty — brioche bun — cheddar cheese — Jalapeños — pickles — onions — wedges — tomatoes — lettuce

Pulled Pork Burger A,C,G,L,M,F — € 18,80
Schweinenacken — BBQ Sauce — Coleslaw — Röstzwiebel — Wedges |
pulled pork (pork shoulder) — BBQ sauce — coleslaw — fried onions — wedges

Chicken Burger A,C,G,L,M,N,F — € 18,80
gebackene Hühnerstreifen — Salat — hausgemachte Burgersauce — Tomaten — Gurken — Zwiebel — Wedges | breaded chicken strips — lettuce — homemade sauce — tomatoes — pickles — onions — wedges

Steira-Burger A,C,E,M — € 15,50
Leberkäse — mit Pommes frites — Senf — Kren — Essiggurke |
Leberkäse — with French fries — mustard — horseradish — pickle

AUF PLATTEN SERVIEREN WIR AUCH .... AB 2 PERSONEN | OUR PLATTERS (FOR TWO OR MORE)

Platzhirsch — Schlachtplatte — pro Person ab € 27,50
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

Platzhirsch „Dieses und Jenes” — Pro Person ab €22,50
Mozzarella Sticks — Onion Rings — Hühnerstreifen — gebackene scharfe Red & Hot Pfefferoni — Tortilla/Käse — 3erlei Dips | mozzarella sticks — onion rings — chicken strips — spicy item red & hot Peppers — tortilla / cheese — assorted dips

Wiener Schnitzel Platte A,C,G — Pro Person ab € 26,50
Schwein & Pute - Pommes — Wedges — Ketchup — Mayonnaise — Salat |
pork and turkey schnitzel — french fries — wedges — ketchup — mayonnaise — salad

FÜR UNSERE „KLEINEN" GÄSTE | FOR OUR LITTLE ONES

Grillwürstel | Grilled sausages L,M — **€10,80**
mit Pommes & Ketchup | with french fries and ketchup

Kleines Wiener Schnitzel von der Pute oder Schwein A,C,G — **€ 16,50**
Small Viennese Schnitzel made from turkey or pork
mit Pommes & Ketchup | with french fries and ketchup

Leberkäse | Leberkäse A,E — **€11,50**
mit Pommes & Ketchup | with french fries and ketchup

HAUSGEMACHTES SÜSSES ZUM SCHLUSS | DESSERTS

Hausgemachter Sauerkirschen-Strudel mit Schlagobers | A,C — **€ 8,50**
Homemade sour cherry strudel with whipped cream

Apfel- od. Topfenstrudel mit Schlagobers | A,C,G
apple- or curd strudel with whipped cream

ohne (without) Vanillesauce — **€ 8,50**
mit (with) Vanillesauce — **€ 9,80**

Eis Palatschinken | A,C,G — **€ 14,50**
ice-cream pancakes

Vanilleeis, Schokosauce und Mandeln
vanilla ice-cream, chocolate sauce, almonds

PIZZA (von Fa. Pizza & Baguette)

Pizza Tomate-Mozzarella A,C,G — **€ 14,80**
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano | tomato sauce, mozzarella, oregano

Pizza Salami A,C,G — **€ 15,80**
Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano | tomato sauce, cheese, salami, oregano

Pizza Prosciutto A,C,G — **€ 15,80**
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano | tomato sauce, cheese, ham, oregano

Pizza Platzhirsch A,C,G — **€ 16,80**
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Pfefferoni, Paprika, Oregano
tomato sauce, cheese, ham, salami, hot peppers, bell peppers, oregano

Pizza Tonno A,C,G — **€ 15,80**
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oregano
tomato sauce, cheese, tuna, red onion, oregano

Pizza Capricciosa A,C,G — **€ 15,80**
Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Oregano
tomato sauce, cheese, ham, artichokes, oregano

BEILAGEN & EXTRAS | SIDE ORDERS & EXTRAS

Portion Pommes frites | french fries E	*€ 6,90*
Portion Potato Wedges E	*€ 6,90*
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	*€ 2,00*
1 Stück Gebäck | 1 piece of bread AC	*€ 2,00*
1 Kugel Eis | 1 scoop ice-cream G	*€ 2,50*

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 IHREM PLATZHIRSCH-TEAM

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
PLANAI - SCHLADMING

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