



PLATZ
HIRSCH

Gutbürgerlich

s'Körtle



Herzlich Willkommen im Platzhirsch!

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Hier erwartet Sie in vierter Generation ein traditionell familiengeführtes Speiselokal, in dem Qualität und Freundlichkeit großgeschrieben werden.

Wir verwöhnen Sie bei uns mit klassischen schwäbischen Spezialitäten:

Unsere Rostbraten kommen direkt vom Grill auf Ihren Teller, unsere Schnitzel werden, in nur dafür bestimmten Pfannen, knusprig gebraten und unsere Maultaschen werden von Hand nach Familienrezept zubereitet.

Ebenso produzieren wir täglich für Sie, in Handarbeit, hausgemachte Spätzle und unser schwäbisches Gold (Kartoffelsalat).

Bei der Auswahl unserer verwendeten Lebensmittel legen wir viel Wert auf eine sehr gute Qualität, sowie den Einkauf bei heimischen Händlern und Lieferanten.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns bei unserer Preisgestaltung an die aktuelle Situation anpassen müssen.

Wir wollen unser faires Preis-/Leistungsverhältnis stabil halten, um weiterhin für Sie da sein zu können.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch.

Ihre Familie Jordan

Aperitiv & Sekt

Martini Bianco

Auf Eis mit Zitrone, 15 % Vol

With ice and lemon, 15 % Vol

6 cl 4,90 €

Gin Tonic ²

Gin mit Tonic Water und Eis

Gin with tonic water and ice

0,2 l 8,50 €

Hugo

Sekt mit Soda und Holunderblütensirup, Limetten oder

Limettensirup aufgegossen und Eis

Sparkling wine with soda and elderflower syrup,

lime or lime syrup infused and ice

0,2 l 7,90 €

Rieslingsekt, trocken

Sparkling wine, dry

0,1 l 5,90 €

Campari² Orange

Gerne auch mit Aperol ^{2,4} .

We also prepare this aperitif for you with „Aperol“

0,2 l 7,50 €

Aperol Sprizz

Aperol ^{2,4} mit Soda und Sekt

Aperol with soda and sparkling wine

0,2 l 7,90 €

Wilde Beere

Lillet mit Schweppes Wild Russian Berry, Eis und gefrorene Beeren

Lillet with „Schweppes Wild Russian Berry“, ice and

frozen berries

0,2 l 7,90 €

Flasche Rieslingsekt (Hausmarke)

Bottle of sparkling wine

0,75 l 28,00 €

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke

Soft drinks

	0,2 l	0,4 l	0,7 l
Tafelwasser, spritzig	2,00 €	4,00 €	
Teinacher Tafelwasser medium oder still	2,00 €	4,00 €	6,50 €
Cola ^{1, 2, 3}	2,40 €	4,40 €	
Cola zero ^{1, 2, 3, 5}	2,40 €	4,40 €	
Orangenlimonade ^{2, 3}	2,40 €	4,40 €	
Schwip Schwap ^{1, 2, 3}	2,40 €	4,40 €	
Teinacher Limo Zitrone	2,40 €	4,40 €	
Bitter Lemon ^{3, 4}	2,90 €	4,90 €	

Säfte & Saftschorlen

Juices & Spritzers

	0,2 l	0,4 l
Unsere Auswahl an Vaihinger Niehoff-Säften: Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja Saft, Mango Saft je	3,10 €	5,20 €
<i>Clear apple juice, orange juice, currant nectar, passion fruit juice, mango juice per</i>		
Naturtrüber Apfelsaft aus der Region	3,10 €	5,20 €
<i>Naturally cloudy apple juice</i>		
Saftschorlen aus unseren Säften	2,40 €	4,40 €
<i>Juice spritzers</i>		
Spritzige Schorle mit Holunderblütensirup	2,90 €	4,90 €
<i>Spritzer with elderflower syrup</i>		

Biere aus der Schönbusch Braumanufaktur

Fassbiere

Draft Beer

	0,3 l	0,5 l
Naturtrüb ^A , Untergärig, Alk. 4,8% vol, <i>Unfiltered, bottom-fermented</i>	3,70 €	4,60 €
Pils ^A , Untergärig, Alk. 4,8% vol, <i>Pils, Bottom-Fermented</i>	3,80 €	
Ur-Edel ^A , Untergärig, Alk. 4,8% vol, <i>Lager, bottom-fermented</i>	3,70 €	4,60 €
Radler ^A , <i>Mix of beer and lemonade</i>	3,70 €	4,60 €
Hefeweizen Hell ^A , Obergärig, Alk. 5,1% vol, <i>Bright wheat beer, top-fermented</i>	3,90 €	4,80 €
Colaweizen / Weizenradler ^A , <i>Mix of wheat beer and lemonade or coke</i>	3,90 €	4,80 €

Flaschenbiere

Bottled Beer

	0,33 l	0,5 l
Hefeweizen Dunkel ^A , Obergärig, Alk. 5,1% vol, <i>Dark wheat, top-fermented</i>	-	4,80 €
Kristallweizen ^A , Obergärig, Alk. 5,1% vol, <i>Crystal Wheat, top-fermented</i>	-	4,80 €
Naturpark Radler ^A , Alk. 2% vol, <i>Mix of beer and lemonade</i>	3,80 €	-
Jäger Spezial ^A , Untergärig, Alk. 5,5% vol, <i>Pale export beer, bottom fermented</i>	-	4,80 €

Alkoholfreie Biere

non-alcoholic-beer

	0,33 l	0,5 l
Hefeweizen Alkoholfrei ^A , Alk. 0,5% vol <i>Non-alcoholic bright wheat beer</i>	-	4,80 €
Helles Alkoholfrei ^A , Alk. 0,5% vol	3,70 €	-

Unsere Weinauswahl

Weissweine aus der Weinmanufaktur Untertürkheim

white wine

	0, 1l	0,2l	0,75 l
SAUVIGNON BLANC ** trocken	3,80 €	7,50 €	28,00 €
QbA, saftig, frisch			
GRAUER BURGUNDER ** trocken	3,80 €	6,90 €	25,90 €
QbA, fruchtig, nussig			

Rosé aus der Weinmanufaktur Untertürkheim

rosé wine

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
ROSÉWEIN * trocken	3,80 €	6,50 €	24,50 €
QbA, leicht, fruchtig, frisch			

Rotweine aus der Weinmanufaktur Untertürkheim

red wine

	0, 1l	0,2l	0,75 l
LEMBERGER ** trocken	3,80 €	6,80 €	25,50 €
QbA			
ACOLON ** trocken	3,80 €	6,90 €	25,90 €
QbA			
MERLOT ** trocken	3,80 €	7,50 €	28,00 €
QbA			
SPÄTBURGUNDER * trocken	3,80 €	6,50 €	24,00 €
QbA			

Unsere Weinauswahl

Weissweine

White wine

	0,1 l	0,2 l	1,0 l
GRANTSCHEN, Riesling, mild	3,00 €	4,80 €	24,00 €
QbA, WG Grantschen eG			
GRANTSCHEN, Riesling, trocken	3,00 €	4,90 €	24,50 €
QbA, WG Grantschen eG			

Roséwein

rosé wine

	0,1 l	0,2 l	1,0 l
Schwarzriesling Weißherbst	3,00 €	5,20 €	26,00 €
QbA, fruchtig			

Rotweine

red wine

	0,1 l	0,2 l	1,0 l
GRANTSCHEN, Trollinger mit Lemberger	3,00 €	5,2€	26,00 €
QbA, WG Grantschen eG			
GRANTSCHEN, Trollinger trocken	3,00 €	4,70 €	23,50 €

Weinschorle

wine spritzer

rot / weiß / rosé 0,25 l	3,70 €
mit Untertürkheimer Weinen 0,25 l	5,70 €

Vorspeisen

Flädlesuppe ^{A, C, G, L}

Pfannenkuchenstreifen in Rinderkraftbrühe

Beefstock with pan cake stripes

6,50 €

Gemischter Salat ^{G, L}

Gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit unserem leckeren Hausdressing

Salad with raw vegetables and leaf lettuce, house dressing

6,80 €

Großer gemischter Salat ^{G, L}

Großer gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit unserem leckeren Hausdressing

Big salad with raw vegetables and leaf lettuce, house dressing

11,50 €

Salatplatte "Postplatz" ^{G, L}

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit Rindfleischwürfeln und Parmesanhobel dazu unser Hausdressing

Salad with raw vegetables and leaf lettuce with diced beef in parmesan coat

18,90 €

Vegetarische Gerichte

Deftige Käsespätzle mit Blattsalaten ^{A, C, G, L}

Swabian pasta with melted cheese and green salad

14,50 €

Hausgemachtes Flädle ^{A, C, G}

mit frisch gebratenem Gemüse aus der Pfanne und Blattsalaten

Pancake with freshly roasted vegetables from the pan and leaf salads

14,90 €

Schweinelenfchen

„Aldorfer Teller“ A, C, G, L

Lendchen in Pilzrahmsoße mit Spätzle und gemischtem Salat

Pork filet in mushroom cream sauce, swabian noodles and salad

26,90 € kleine Portion 22,90 €

„Pfefferlende“ A, C, G, L

Lendchen in Pfefferrahmsoße mit Spätzle und gemischtem Salat

Pork filet, pepper sauce with green peppercorns swabian noodles and salad

26,90 € kleine Portion 23,90 €

„Böblinger Teller“ A, C, G, L

Lendchen in Rahmsoße mit Spätzle und gemischtem Salat

Pork filet with cream sauce, swabian noodles and salad

26,90 € kleine Portion 22,90 €

„Paprikalendchen“ A, C, G, L

Lendchen in würziger Paprikasoße „Ungarische Art“ mit Spätzle und gemischtem Salat

Pork filet in gypsy sauce, swabian noodles and salad

26,90 € kleine Portion 22,90 €

Lendchen „Feinschmecker“ A, C, G, L

Lendchen in feiner Knoblauchbuttersoße mit Pommes frites und gemischtem Salat

Pork filet with garlic sauce, french fries and salad

27,90 € kleine Portion 24,50 €

Panierte Schätze

Tellerschnitzel mit gemischtem Salat A, C, G, L

Breaded schnitzel with salad

16,70 € kleine Portion 12,50 €

Tellerschnitzel mit Pommes frites A, C

Breaded schnitzel with french fries

16,70 € kleine Portion 12,50 €

„Cordon Bleu“ A, C, G, L (dauert ein bissle)

mit gekochtem Schinken ^{3,7,9} und Käse gefüllt,

Pommes frites und gemischtem Salat

Filled schnitzel with ham and cheese, french fries, salad

26,90 €

Schwarzwälder „Cordon Bleu“ A, C, G, L

mit schwarzwälder Schinken ^{3,7,9} und Käse gefüllt,

Pommes frites und gemischtem Salat

Filled schnitzel with ham and cheese, french fries, salad

28,90 €



Rostbraten

Zwiebelrostbraten ^{G, L}

Zwiebelrostbraten mit dunkler Soße, Bratkartoffeln, Zwiebeln und gemischtem Salat

Swabian roast joint with fried potato, onions and salad

30,90 € kleine Portion 25,90 €

Pfefferrahmrostbraten ^{A, C, G}

Rostbraten in würziger Pfefferrahmsoße mit Spätzle und gemischtem Salat

Roast joint with pepper sauce, swabian noodles and salad

32,50 € kleine Portion 27,90 €

Rumpsteak Pfefferkruste ^G

Rumpsteak mit Pfefferkruste in Rahmsoße mit Pommes frites und gemischtem Salat

Rump steak with peppercrust, french fries and salad

34,50 € kleine Portion 28,50 €

Zwiebelrostbraten mit Salatplatte ^{G, L}

Zwiebelrostbraten mit großem gemischtem Salat

Roast joint only with salad

27,90 € kleine Portion 24,90 €

Aufpreis für zusätzliches halbes Maultäschle zum Rostbraten

Surcharge for an additional half swabian ravioli

3,00 €

Bitte geben Sie uns bei der Bestellung Ihren gewünschten Garpunkt des Fleisches an:

Please let us know your desired cooking point of the meat when ordering:

englisch / blutig

rare

rosa

medium

durch

well done

Für unsere Hauptgerichte verarbeiten wir je Portion ca. 220 - 250 g Fleisch im Rohgewicht und für die kleinere Portion je ca. 160 - 180 g im Rohgewicht.

For our main courses we process per portion approx. 220 - 250 g meat (in the gross weight) and for the smaller portion each approx. 160 - 180 g (in the gross weight).

Schwäbisches

Unsere schwäbischen Gerichte werden nach traditionellem Familienrezept hergestellt, daher verwenden wir z.B für unsere Maultaschen unter anderem Rinder-und Schweinefleisch für die Füllung.

Our Swabian dishes are made according to traditional family recipes, so we use for example for our Maultaschen beef and pork for the filling.

Maultaschen in der Brühe ^{A, C, L}

Zwei Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmälze

Homemade swabian ravioli in beefstock with potato salad and sauteed onions

13,90 €

Geschmälzte Maultaschen ^{A, C, L}

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebel-Speck Soße und gemischtem Salat

Sauteed swabian ravioli with bacon-onion sauce and salad

14,90 €

Gebratene Maultaschen ^{A, C, L}

Gebratene Maultaschen mit Ei Und gemischtem Salat

Fried homemade swabian ravioli with egg and salad

14,50 €

Linsen mit Spätzle und Saiten ^{2, 6, 7, A, C, L}

Lentils with swabian noodles and sausages

14,90 €

Beilagen

Spätzle	4,90 €	Dunkle Soße	2,80 €
Pommes	4,90 €	Rahmsoße	2,80 €
Bratkartoffeln	4,90 €	Pfefferrahmsoße (eingelegte Pfefferkörner)	3,00 €
Kroketten	4,90 €	Pilzrahmsoße	3,50 €
Grillgemüse	5,80 €	Feinschmeckersoße	3,80 €
Kräuterbutter	3,00 €		

Wir haben Verständnis dafür, dass Sie unsere Speisen gemeinsam genießen wollen. Gerne bringen wir Ihnen ein zweites Gedeck. Dieses berechnen wir mit 4,00 €.

We understand that they want to enjoy our dishes together. We are happy to bring you a second place setting, this we charge € 4.00.



Dessert

Gemischtes Eis mit drei Kugeln und Sahne [Ⓒ]

Mixed ice cream with three scoops and cream

7,20 €

Eine Kugel Eiscreme [Ⓒ]

Unsere Eissorten Von Mövenpick:

Crème Vanille, Chocolat Chips und Crème

Erdbeer

Scoop of Vanilla, Chocolate Chips or Strawberry

2,80 €

Kindereis mit Smarties [Ⓒ]

Ice cream with smarties

je Kugel 2,80 €

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis ^{A, C, Ⓒ}

Warm chocolate cake with liquid core, fruit mirror and vanilla ice cream

8,50 €

„Heiss auf Eis" [Ⓒ]

Doppelter Espresso auf Vanilleeis serviert

Espresso served on vanilla ice cream

4,50 €

Vanilleeis mit Fruchtmark [Ⓒ]

Ice cream with fruit puree

4,50 €

Unsere Preise sind inkl. MwSt und Bedienungsgeld. Das Trinkgeld ist noch nicht enthalten.

All prices include VAT and service charge. The tip is not included.

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee¹	2,90 €
Cappuccino¹	3,20 €
Latte Macchiato¹ / Milchkaffee¹ / Heisse Schokolade	3,90 €
Espresso¹	2,40 €
Doppelter Espresso¹	3,90 €
Espresso¹ Macchiato	2,90 €
Glas Tee¹	2,60 €
Schwarz-, Kamillen-, Kräuter-, Pfefferminztee und Roter Früchtetee	

Digestif & Schnäpse

Obstler 40 Vol.%, 2 cl	2,80 €
Zwetschgenwasser 40 Vol.%, 2 cl	3,00 €
Kirschwasser 40 Vol.%, 2 cl	3,00 €
Williams Christbirne 40 Vol.%, 2 cl	3,00 €
Honig Williams 36 Vol.%, 2 cl	3,80 €
Feiner Waldhimbeergeist 40 Vol.%, 2 cl	3,80 €
Feiner Haselnussgeist 40 Vol.%, 2 cl	4,00 €
Ramazotti 30 Vol.%, 2 cl	3,00 €

Hinweise & Allergene

Getränke

Auf diesen Seiten der Speisekarte möchten wir Ihnen auch die kennzeichnungspflichtigen, allergie- und unverträglichkeitauslösenden Inhaltstoffe aufzeigen, die in unserer Getränke- und Speisekarte vorkommen können:

Getränke

- Die Weinspezialitäten enthalten Sulfite
- Der Haselnussgeist enthält Nussanteile

Erklärung der Zahlen

(Zahlen sind auf der Karte hinter dem jeweiligen Lebensmittel aufgeführt)

(1) mit Koffein

(2) mit Farbstoffe

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Chinin

(5) mit Süßungsmittel

(6) mit Phosphat

(7) mit Konservierungsstoffen

(8) mit Geschmacksverstärker

(A) Glutenhaltiges Getreide

(C) (Hühner-) Ei

(G) Milch und Milchprodukte

(L) Sellerie

Hinweise & Allergene

Speisen

- Für unsere Spätzle verwenden wir Vollei und Weizenmehl.
- Die Flädle werden mit Eiern, Milch und Weizenmehl hergestellt.
- In unseren Brühen und Soßen werden Sellerie, Lauch, Karotten und verschiedenen Gewürze verarbeitet.
- Zusätzlich kommen bei den Rahmsoßen noch Milchprodukte zur Verarbeitung, es können Spuren von Soja enthalten sein.
- Der beliebte Kartoffelsalat wird mit Fleischbrühe zubereitet und enthält somit die Bestandteile, die in der oben bezeichneten Brühe sind.
- Im gemischten Salatteller kann Karotten (roh), Kraut, Sellerie, Rettich oder Gurke enthalten sein.
- Unser Hausdressing wird aus Milcherzeugnissen und -produkten hergestellt.
- Das Essig-Öldressing wird mit Branntweinessig und Pflanzenöl, Kräutern und Senf ³ hergestellt.
- Die Panade unserer panierten Schätze enthält Vollei, Paprika und Weizen.
- Bei den gefüllten Schätzen erweitert sich die Zutatenliste noch um Käse und Schinkenspezilitäten. klassisch wird dies mit Zitronenschnitt serviert.
- Für unsere Maultaschen werden Schweine- und Rindfleisch gemischt und mit Spinat, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Weizenbrot, Vollei und Gewürzen verarbeitet.
- Bei der vegetarischen Variante der Maultaschen verzichten wir natürlich auf die Zugabe von Fleischprodukten.
- In unserer Kräuterbutter befinden sich eine ganze Menge Knoblauch, Butter (Milcherzeugnis), Kräuter und verschiedene Gewürze.
- Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Konservierungsmittel

(2) mit Antioxidationsmittel

(3) mit Geschmacksverstärker

(4) mit Süßungsmittel

(5) mit Phosphat

(6) geschwärzt,

(7) gewachst

(8) mit Koffein

(9) mit Farbstoff

(10) mit Chinin

(11) mit Taurin

(12) geschwefelt (Sulfit)

(13) Nitritpökelsalz

(14) Stabilisatoren

(A) Glutenhaltiges Getreide

(C) (Hühner-) Ei

(G) Milch und Milchprodukte

(L) Sellerie

Sollten Sie ein Lebensmittel oder eine Speise in dieser Aufzählung nicht vorfinden und Sie haben Fragen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.





PLATZ
HIRSCH
Gutbürgerlich

PLATZHIRSCH
Postplatz 5
71032 Böblingen
Fon: 0 70 31-6 33 32 41
info@platzhirsch-boeblingen.de