

**A herzliches Griaß Gott  
im Landgasthof Plöschenberg!**  
**Dos Wirtshaus überm wundaschönen Rosentol**

*"Kumm lei eina, sitz lei nieda,  
wir frein uns, dos du do bist wieda.  
Essen-Trinken-Schlofn' und Genießn,  
des soll do harobn sein die erste Dews'n*

*und a jed's Festl feian, gonz aso, wia's grad follt  
mia tuan unsa Bestes damit es dir bei uns recht guat gfollt!*

*Wir hoffn, daß unsre' Schmankalan dir besonders guat schmeckn  
und dos du a guats Glasle fia di konnst entdeckn*

*scheint a noch die Sunn do harob'n am Berg  
gibs' hoffentlich kaum was,  
was dei Seele sunst noch begehrt ..."*



## ... Hiaz kummt da Summa auf'n Berg ...

### Kärntner Olmochs, dünn geklopft

auf Vogerlsalot mit Zwergparadaisa und Grana GM

Fiazehn Euro 80

### Zandafilet und Garneln vom Rost

auf an buntn' Gemüserisotto BDG

Ochtzehn Euro 80

### De Beiried gebrotn und am Brettl serviert

mit an buntn Summagemüse, Pfeffarahm oda Dip und Spolerdäpfalan G

Neinzehn Euro 80

### Am Plöschberger Grültella san Stickalan

vom Rindvieh, Schweindl' und da Putn'

gemeinsom mit an buntn Summagemüse, an Dip und Erdäpflstabalan G

Fuchzehn Euro 80

## ... dazua passt a Glas'l ...

### **Unsa Summadrink** ... ohne Promille ... **Rhabarba-Birnansoft auf Eis**

Drei Euro 60

**Mosecco** vom Franz Lauritsch, St.Egyden

**Rivaner Borromäus 2016** vom Gerdenits

**Merlot vom Hannes Reeh 2015** aus Andau



Fia Euro

Drei Euro 30

Drei Euro 90

unsre Weine entholten von Natur aus Sulfit und auch = R/A/U/S/C/H

**... bessa kon ma gor nit onfongan' ...**

<b>Bauansalot</b> mit Brutzlspeck und worme Erdäpfalan <small>M</small>	<b>Siebn Euro 80</b>
<b>Unsa Tatar vom Rind</b> mit Brot und Butta ... <i>des reicht locka für Zwa</i> <small>ACDGM</small>	<b>Fuchzehn Euro 50</b>
<b>Ane Bruzl-Garneln vom Rost</b> auf ana buntn Summa-Salotwiesn' <small>BM</small>	<b>Zwölf Euro 80</b>

**... aus'n haßn' Suppntopf - " anfoch löfflweis guat" ...**

<b>A echte große Rindsuppn</b> mit Fridattn <small>ACGL</small>	<b>Drei Euro 80</b>
<b>Unsre Fleischstrudlsuppn'</b> <small>AGLM</small>	<b>Fia Euro 50</b>
<b>De Karottn-Oronschn-Suppn</b> mit an Stangale <small>ACG</small>	<b>Fünf Euro</b>

**... hondgmochte, grandelte'und gfüllte Nudalan ...**

<b>De Kasnudalan</b> <small>ACGM</small> in Schnittlauchbutta mit Blottsalot	<b>Zwölf Euro 80</b>
<b>Da Nudlkudlmudl Tella</b> (fleischlos) in Granabutta und mit an gmischtn Salot <small>ACGM</small>	<b>Dreizehn Euro 80</b>



## „Mia stehn fia Kärntna Produkte!“ ... de Klassika san KULT am Berg ...



### **"Da Toplitzatella"**

#### **Schweinsmedallions vom Rost**

auf an Pfeffarahm, Gemüse und klane Erdäpfalan G

**Sechzehn Euro 50**

#### **Dos Schopfbratl' mit Schworn' im Biersaft'l** ACG

mit Knedlturm und Salottella *"... der is frisch ausn' Ofn' und wenn a aus is, donn is a aus"*

**Dreizehn Euro 80**

#### **Schweinsnitzale gebockn' auf Wiena Oart**

mit an bunt'n Erdäpfalsalot ACM

**Zwölf Euro 80**

**Kärntna Gordon** mit Glundna und Lonschinkn gefüllt,  
dazua Erdäpfalan und Grantn' ACG

**Dreizehn Euro 80**

#### **A holbs Pipale gebockn,** *klane Stickalan und ohne Haut*

mit an Schießale bunt'n Erdäpf-Vogerlsalot ACM

**Fiazehn Euro**

#### **De Putnbrust im Kürbismontl gebockn**

auf ana buntn Salotwiesn ACGM

**Dreizehn Euro 80**

*"regional  
is original"*



## **Schnapslan aus Kärntn' und von wo ondas her ...**

**vom Franz Lauritsch  
aus St.Egyden**

Opfl, Birn  
Zwetschkn

**Drei Euro 50**

**Kärntner Whisky**

Single Malt

**Sex Euro**

**... von Ondare**

Marülln  
Willi  
Obstla

**Drei Euro**

**... und de a von Ondare**

Heidlbeer siaß  
Wacholda  
Hoßlnuß,Zirbn

**Drei Euro 50**

***Guete Weine hobma a,  
do schaut's bitte in unsra Weinkortn noch!***

Unsre Speisn entholt de folgendn ausgezeichnetn Allergene- und Erzeugnisse:

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja(bohnen) G Milch (inkl.Laktose) H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam  
O Schwefeldioxid P Lupinen R Weichtiere

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!"

Unsa Schweinefleisch is aus Östarreich und die Hendalan vom Wech im Lovntol \* dos Wüld kummt von di Jaga aus Kärntn,  
da Carnica Honig vom Rosntol , heimische Mülch- und Mülchprodukte, die Eia san aus da Bodenhaltung vom Wakounighof \* anige  
Fischlan schwimman furher in heimischen Wossa \* die Nudalan mochen die Weiblan in der Nudlwerkstott in Guttaring \* unsre  
Erdäpfln wochsn am Mischkulnighof, St. Egyden \*  
Obst und Gemüse von da Kärntna Legro

**AMA Lizenznummer: 100076**





**Familie Ralf Niemetz und das Plöschenberg Team  
wünscht  
an recht guatn Appetit  
und a wundaschöne Zeit!**

**Preise inklusive olla Steian und Obgobn  
Montog & Dienstag is Ruhetog  
Feiertoge imma geöffnet  
[www.ploeschenberg.at](http://www.ploeschenberg.at)**

