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 Devisn

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, doß 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 wos,
wos dei Seele sunst noch begehrt ..."

Besuchen Sie auch unseren Treffpunkt in Köttmannsdorf!

Franz'l
DAS LANDKAFFEE.

Montag bis Freitag 7:00 bis 21:00 Uhr
Samstag 8:00 bis 20:00 Uhr
Sonn- und Feiertags geschlossen

Primus Lessiak Weg 1 / 9071 Köttmannsdorf
RAN Gastro KG / Ralf und Andrea Niemetz / Plöschenberg 4 / 9071 Köttmannsdorf / Telefon +43 4220 20310 / +43 664 88108988 /
www.cafefranzl.at / office@ploeschenberg.at

...es herbstl‘t am Berg ...

Zwieblrostbrotn gedünstet
mit Speckstrankalan, Gurkal und Spolterdäpfeln — **Sechzehn Euro 80**

Herzhoft‘s Hirschragu
mit Knödelturm und Grantnbirn — **Sechzehn Euro 50**

Zandafile & Garneln vom Rost
auf Kürbis-Paprika-Risotto mit Kernölpesto — **Neinzehn Euro 80**

De Forölln im gonzn gebrot’n (frisch von Freitog bis Sunntog) — **Siebzehn Euro 50**
mit Kreitaerdäpfeln, Pestobutta und Salottella

... dazua passt a Glas’l

PlöschenGIN-perfekt — *Ocht Euro 50*
Bombay Sapphire, Limette, Orange, Grapefruit, Tonic,Ais

Moseco vom Franze Lauritsch, St Egyden — **Fia Euro 20**
Rose Frizzante vom Krikler, Weiden am See,BL — **Fia Euro 40**
Grüner Veltliner 19 Lössterrassen, Bründelmayer,Nö — **Drei Euro 80**
Plöschenhill rot 18 vom Leo Hillinger, Jois — **Drei Euro 90**

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

Da Bauernsalot mit Vogal, Brutz'l Speck und Erdäpfeln — **Nein Euro**

Dos Tatar vom Rind mit Brot und Butta ... *des reicht locka für Zwa* — **Fuchzehn Euro 50**

... aus'n haßn' Suppntopf - " es gibt imma a Togessuppn " ...

A echte große Rindssuppn mit Fridattn — **Fia Euro**

Unsre Fleischstrudlsuppn' — **Fia Euro 50**

... hondgmochte, grandelte' Nudalan...

***U*nsre Kasnudalan**
in Schnittlauchbutta mit an Salottella — **Dreizehn Euro**

Fleischnudalan auf Sauerkraut mit Grammln — **Dreizehn Euro**

Nudlkudlmudl **...de san olle fleischlos**
in Granabutta mit gmischt'n Salot — **Dreizehn Euro**

... de Klassika san KULT am Berg ...

Schweinsfilespieß vom Rost
auf Pfefferrahm mit gebockene Knedlkrustln — **Sechzehn Euro 50**

Dos Schopfbratl' mit Schwortn' im Schworzbiersaft'l
mit Knedlturm und an Sauerkraut *"... und wenn a aus is, donn is a aus"* — **Fiazehn Euro 50**

Schweinsschnitzale gebockn‘ auf Wiena Oart
mit an Erdäpfl-Vogerlsalot — **Dreizehn Euro 50**

Kärntna Gordon mit Glundna und Londschinkn gfüllt,
dazua Erdäpfalan und Grantn’ — **Fiazehn Euro 50**

„UNSA HIT am Berg“
Holbs Pipale gebockn, *klane Stickalan und ohne Haut*
mit an Schießale Erdäpfl-Vogalsalot — **Fiazehn Euro 50**

Pipalebrust im Kürbismontl gebockn oder Natur
auf ana buntn Salotwiesn — **Dreizehn Euro 50**

„Wiesn & Wossa“ *... am Brettl ...*
Beiried trifft Garneln am Rost
mit Spolterdäpfln, Speckstrankalan und Dip — **Firezwanzig Euro 50**

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

Wacholda
Hoßlnuß
Zirbn **Drei Euro 50**

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

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 Bodenholtung vom Wakounighof * anige Fischlan schwimman furher in heimischen Wossa * die Nudalan mocht da Nudl-Kurti Pirker in St. Veit * unsre Erdäpfln wochsn am Mischkulnighof, St. Egyden * Obst und Gemüse von da Kärntna Legro

Unsre Speisn entholtn de folgendn ausgezeichnetn Allergene- und Erzeugnisse, die wir Eich gerne für die anzelnen Gerichte erklären:
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

AMA Lizennummer: 100076

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

Preise inklusive olla Steian und Obgobn

Bei uns is
Montog & Dienstog Ruhetog
auser es is a Feiertog- don homa a offn

www.ploeschenberg.at