

A herzlichs Griaß Di... und Di a... und Eich Olle im Londgosthof Plöschnberg!

Dos Kärntna TradizonsWirtshaus, üba'm wundaschenen Rosntol
... zum Onstoß'n...

Da PlöschnGln mit Bombay Gin, Limettn, Grepfrut, Kardamom & Tonic	Nein Euro 20
oder an „ Plöschi “ ohne % „ Crodino Rosso Spritz “ mit Soda, Orangensaft,...	Sex Euro 60
Mosecco vom Franze Lauritsch, Nachbar aus St Egydn bei Völdn	Fia Euro 60
„ Plöschn-Frizzante Rose “ vom Krikler aus Weiden ode a	Fia Euro 80
Glas'l weiß oda rot Plöschenhill vom Leo Hillinger aus Jois	Fia Euro 40
... und danoch noch an ... „AFFOGATO“ – amol anders“ mit unsan guatn' Hausbrandtkaffee - viva italia	Fünf Euro 20

Wir koch'n a Vegan und ohne Allagene, wenn's uns frogts'!

Unsa Treffpunkt im TOL in Köttmannsdorf!

Franz'l
DAS LANDKAFFEE.

Dos Kaffeehaus is MO,DI,MI 7:00 bis 21:00 Uhr offn
DO und FR von 7:00 sogar bis 22:00 Uhr
Primus Lessiak Weg 1, 9071 Köttmannsdorf

...Da Frühling is bold am Berg...

Gschmorte Rindswangerl'n

mit Karottngemüse und Erdäpfl-Sellerie-Püre

Vierezwanzig Euro

„WIESN & Wossa“ ... Beirid & Garnöln von Grüll

mit Spolterdäpfeln, Gemüse und Pfeffasaft'l

Zwaedreißig Euro

Die gonze Forelln gebrotn

mit Kreitaerdäpfeln und an Salottella

Zwaezwanzig Euro

File vom Zanda & von da Lachsforelln

auf an Sunnawatzgemüserisotto

Fünfezwanzig Euro 80

Veganer Nudlkudlmudl Tella

mit Olivnöl und an Salottella

Fuchzehn Euro 50

Veganes Sunnawatzgemüserisotto

mit Garnöln- don nix **Vegan**

Vierzehn Euro

Ochtzehn Euro 80

...als worme Vurspeis vielleicht ...

De Weinberg Schneckn, kärntnerisch gebrutzlt

Familie Salanda, Feinschneckerei in Krumpendorf

Fuchzehn Euro 50

Unsa Fleisch is aus Kärntn undÖstarreich, die Hendalan vom Wech im Lovntol und da Honig vom Rosntol , Eia-Gut Riedenegg Fam. Flora
Milchprodukte von da KNTM, Fischlan schwimman vurher in heimischn 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

Heite leida aus bei uns ...

Pizza, Spaghetti Vongole, Chivapchichi, Pleskavica, Burek, Klepe, Kebab, Gyros, Dolmades, Moussaka, Big Mac, Happy Meal, Coq au Vin, Chateaubriant, Sushi, Maki, Hummerchips, Sieben Schätze, Peking Ente ... und ondas Zeig a

... dafia konn ma oba gor nit bessa onfongan mit ...

„Wirtshaussalot“ Vogerlsalot mit Bruz'l-Speck, worme Erdäpfl & Ei **Zwölf Euro 80**

Dos Tata vom Rind mit Brot und Butta .. *des reicht locka fia An und a Zwa , also Bade* **Neinzehn Euro 50**

... aus'n großn haßn' Suppntopf - ...

A echte Rindssuppn mit Fridatn oda Fleischstrudl **Fünf Euro 20**

„Da Suppenkaschpa“ mit gmischta Einlog ... der gib Kroft **Sex Euro**

Unsa kremige Togessuppn **Sex Euro 40**

... gfüllte Nudalan- de san hondgmocht und guat ...

Kasnudalan in Schnittlauchbutta mit an Salottella **Fuchzehn Euro**

Fleischnudalan
auf Sauerkraut mit eigene Grammln **Fuchzehn Euro 50**



... De Klassika san KULT am Berg ...



Schweinsfilespieß vom Rost

auf Pfefferrahmsaft'l mit Gemüse und Kroketten

Zwaezwanzig Euro

Schweinsbratl' vom Schopf im Schworz-Biersaft'l

mit Knedlturm und Sauerkraut ... *und wonn's aus is, donn is aus* ...

Sechzehn Euro 80

Schweinsschnitzale gebockn' auf De Wiena Oart

mit an bunt'n Erdäpflesalat

Fuchzehn Euro

Dos Kärntna Gordon (Glundna trifft Londschinkn)

mit hamische Erdäpfalan und Grantrn

Sechzehn Euro 50

Unsa Zwieblrostbrotn vom Kärntner Rind-klassisch

mit Gemüse, Röstzwiebl, Gurkal und Spolterdäpfeln

Dreiezwanzig Euro

... Auf unsre PIPALAN sama echt stolz ...

A holbs Bockhendl ... *klane Stickalan und ohne Haut , dos Beste weit und brat..*

mit an Erdäpfel-Vogersalat

Sechzehn Euro 50

oda a gonzes Bockhendl für zwa oder mehr Leit zum teiln
im Seiha serviert

Dreißig Euro 50

De Londhendlbrust im Kürbismont'l gebockn

auf an Sunnawatzgemüserisotto

Ochtzehn Euro 50

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

vom Franze Lauritsch
aus St.Egyden
Opfl, Birn
Zwetschkn
Via Euro

Kärntner Whisky
Single Malt
Sex Euro 60

... von Ondare
Marülln, Willi, ZW
oda an Obstla
Drei Euro 80
Drei Euro



... und von de Nochborn
Smoli (A Wacholda)
vom Kesnar Mihe
Drei Euro 80

Hoßnuß und Zirbn von de Steira
oda
an Heidelbeer Likör
vom Glawar/Bleiburg
Via Euro

Grappa Barrique von POLI aus da Big Mama Sex Euro
oder
Grappa Tradizione von NONINO Fia Euro 50

Guäte Weine, hob ma a,
do frogts uns oda schaut's bitte in unsra Weinkortn noch...

Mia sein AMA zertifiziert und kochn regional, wos geht ... Lizenznummer: 100076





**Familie Ralf und Andrea Niemetz und dos Plöschenberg Team
wünsch
an recht guatn Appetit und a wundaschöne Zeit bei uns!**
Preise inklusive olla Steian und Obgobn

**Wir koch'n für aich im März & April
Donnarstogs bis Sunntogs & a Feiertogs
von holba Zwölfe bis ca. a Ochte am Obnd
www.ploeschenberg.at**

