

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

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

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

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 endlich do...**

### **Olmochs dünn geklopft & vom Grüll**

mit Spargl, Soß Hollondais und Erdäpfeln

**Zwaezwanzig Euro**

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

mit Spolterdäpfeln, Gemüse und an Dip

**Zwaedreißig Euro**

### **Die gonze Forelln gebrotn**

mit Kreitaerdäpfeln und an Salottella

**Zwaezwanzig Euro**

### **File vom Zanda & von da Lachsforelln**

auf an Spargl-Grana-Risotto

**Fünfezwanzig Euro 80**

### **Veganer Nudlkudlmudl Tella**



mit Olivnöl und an Salottella

**Fuchzehn Euro 50**

### **Sparglrisotto grün & weiß**

wenn's willst mit ane Garnöln-

**Vierzehn Euro 80**

**Neinzehn 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**

**A Hit is da Spargelsalot** mit Erbalan, Granachips und Schworzbrot **Vierzehn Euro**

**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 50**

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

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

**Zwa Sparglnudln & zwa Kürbisnudln**  
mit Granabutta und Salottella **Sechzehn Euro 50**



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



### **Schweinsfilespieß vom Rost**

auf Pfefferrahmsaft'l mit Gemüse und Knedlkrustln

**Zwaezwanzig Euro**

### **Schweinsbratl' vom Schopf im Schworz-Biersaft'l**

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

**Sechzehn Euro 80**

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

mit an bunt'n Erdäpfلسalat

**Fuchzehn Euro**

**oder dos Wiener mit Spargl, Erdäpfeln und Soß Hollondais**

**Neinzehn Euro**

### **Dos Kärntna Gordon** (Glundna trifft Londschinkn )

mit hamische Erdäpfalan und Grantn

**Sechzehn Euro 50**

**A Sparglgordon auf ana bunt'n Salatwiesn mit Dip**

**Ochtzehn Euro 80**

### **Unsa Zwieblrostbrotn vom Kärntner Rind-klassisch**

*mit Gemüse, Röstzwiebl, Gurkal und Spolterdäpfeln*

**Dreiezwanzig Euro**

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

**A holbs Bockhendl mit an Erdäpfel-Vogerlsalat**

**Sechzehn Euro 50**

**oda a gonzes Bockhendl im Seihta serviert für zwa oder mehr Leit**

**Anedreißig Euro 50**

**Hendlbrust im Kürbismont'l gebockn oda vom Grün**

auf ana bunt'n Salatwiesn

**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**

**Guate 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 ob Mai für aich  
von Mittwoch bis Sunntog & a Feiertogs  
von holba Zwölfe bis ca. a Neine am Obnd  
[www.ploeschenberg.at](http://www.ploeschenberg.at)**

