

Food & Bar Lounge im



Wir freuen uns euch unsere kleine, aber feine Karte zu präsentieren!

Öffnungszeiten

Mo – Do	11:00 – 23:00 Uhr
Fr + Sa	11:00 – 24:00 Uhr
So	11:00 – 22:00 Uhr

Tisch-Reservierungen unter 08161-9864556

„...Esst leckeres Essen. Spaziert in der Sonne. Springt ins Meer. Sagt die Wahrheit und tragt Euer Herz auf der Zunge. Seid albern. Seid freundlich. Seid komisch. Für nichts anderes ist Zeit.“ Anthony Hopkins

Unsere Küche hat täglich bis 22:00 Uhr geöffnet!



Platzhirsch Freising



platzhirsch.freising



www.platzhirsch-freising.de

Frühstück

„bavaria“ ^{2,3,5,A,C,G} Speck-Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier, Bratwürste, frisches Baguette & Butter	13. ⁹⁰
„mediterranea“ ^{A,C,G} Landbrot mit Guacamole und zwei pochierten Eiern dazu ein kleiner Joghurt mit Knusper-Müsli und Obst	12. ⁹⁰
„strammer max“ ^{2,3,5,A,C,G} Landbrot mit Basilikumfrischkäse, Schinken und zwei Spiegeleier dazu ein kleiner Joghurt mit Knusper-Müsli und Obst	12. ⁹⁰
„platzhirsch“ ^{2,3,5,A,C,G} Parmaschinken, Salami , Kochschinken, Mozzarella, 2 Rühr- oder Spiegeleier, Basilikumfrischkäse, Butter, Marmelade und ein Brotkorb	14. ⁹⁰
„deluxe“ ^{A,C,D,G} Landbrot mit Basilikumfrischkäse, Avocado und gebeizten Räucherlachs dazu kleines Rührei Natur	14. ⁹⁰

Frühstückseier

werden mit Backwaren & Butter serviert

3 Rühreier oder 3 Spiegeleier

- Natur ^C	5. ⁹⁰
- mit gebratenem Kochschinken ^{2,3,5}	8. ¹⁰
- mit gebratenem Speck ^{2,3,5}	8. ¹⁰
- mit Tomate und Parmesan ^{C,G}	7. ⁸⁰
- mit Avocado ^C	8. ⁸⁰
- mit Räucherlachs ^{C,D}	8. ⁸⁰

Extras

Joghurt mit Knusper-Müsli, Honig, Nuss-Mix und frischem Obst ^{G,H}	6. ⁹⁰
Butter ^G , Marmelade, Honig oder Nutella ^G	1. ⁸⁰

Pinsa

Pinsa, auch Pinsa romana genannt, ist eine Art Brot, das nach dem Backen belegt wird. Anders als bei Pizza dauert bei Pinsa die Teigführung lange, dadurch wird sie sehr bekömmlich. Pinsateig reift bis zu vier Tage im Kühlschrank, mindestens aber 24 Stunden.

Grundlage ist Tomtensauce und Mozzarella

„pinsa parma“ ^{A,G} mit Parmaschinken, Parmesanraspel und Rucola	14.⁹⁰
„pinsa salmone affumicato“ ^{A,D,G} mit Räucherlachs und Avocado	14.⁹⁰
„pinsa bufalina“ ^{A,G} mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola	14.⁵⁰
„pinsa verdure“ ^{A,G} mit frisch gegrilltem Gemüse	14.⁹⁰
„pinsa diavola“ ^{A,G} mit scharfer Salami und Rucola	14.³⁰

Pizza (32 cm)

„pizza margherita“ ^{A,G} Tomatensauce und Mozzarella	9.⁹⁰
„pizza prosciutto“ ^{2,3,5,A,G} Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	11.⁹⁰
„pizza salame“ ^{2,3,5,A,G} Tomatensauce, Mozzarella und Salami	11.⁹⁰
„pizza regina“ ^{2,3,5,A,G} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons	12.⁹⁰
„pizza giovanni“ ^{2,3,5,A,G} Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Schinken und Pepperoni	14.⁹⁰
„pizza parma“ ^{A,G} Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15.⁵⁰

Umbestellungen ab 0.⁸⁰

Salate

„weißer büffel“ ^{G,H} Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mit Basilikumpesto und Rucola	14. ⁹⁰
„wilde henne“ ^{G,H} Bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilet (Basilikumpesto oder Teriyaki), Mozzarella, Walnüssen und Croutons	16. ⁵⁰
„geissenpeter“ ^{G,H,J} Bunter Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig, Birnenspalten, Walnüssen und Feigensenf	16. ⁵⁰
„nemo“ ^D Bunter Salatteller mit gegrilltem Lachs und Avocado	16. ⁵⁰

Pasta

„spaghetti gamberini“ ^{A,B} mit Garnelen in Avocadocreame	15. ⁹⁰
„rigatoni arrabbiata“ ^{2,3,5,A} in scharfer Tomatensauce und knusprigem Speck	12. ⁹⁰
„spaghetti con strisce di manzo“ ^A mit Rinderlendenspitzen an Weißwein & Tomaten	16. ⁹⁰
„spaghetticonsalmone e zucchini“ ^{A,D,G} mit Lachs und Zucchiniastreifen in Sahne-Sauce	14. ⁹⁰
„rigatonialforno“ ^{2,3,5,A,G} (überbacken) mit Erbsen, Schinken und Champignons in Tomaten-Sahnesauce	13. ⁹⁰

Vegetarische Leckerbissen

„ofenkartoffel“ ^{A,G} mit Sourcreme und Salat	9. ⁹⁰	
	mit geräuchertem Lachs	14. ⁹⁰
	mit Putenstreifen	13. ⁹⁰
„käsige spatzn“ ^{A,G} mit Röstzwiebeln und Salat		13. ⁵⁰

Umbestellungen ab 0.⁸⁰

Steak / Fleischgerichte

„lecker steak“ ^{A,G} Rinderlende (ca. 200g), Skin on Pommes, Kräuterbutter & Beilagensalat	25.⁹⁰
„schlemmer teller“ ^{A,G} Schweinelende mit Schwammerlsoße, Spätzle & Beilagensalat	17.⁹⁰
„schnitzel wiener art XL“ ^{A,G} mit Skin on Pommes & Beilagensalat	17.⁹⁰
„gute pute“ ^{A,G} mit Skin on Pommes, Kräuterbutter & Beilagensalat	15.⁸⁰

Burger (200g Pattie) mit Skin on Pommes

„classic“ ^{A,G} mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und unserer Burgersauce	15.⁹⁰
„roasty“ ^{2,3,A,G} mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, gebratenem Speck, Röstzwiebeln, Cheddarkäse und unserer Burgersauce	16.⁸⁰
„trüffelschwein“ ^{A,G} mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, getrüffeltem Pattie, Parmigiano, Rucola und Trüffel-Mayonnaise	17.⁵⁰
„bella italia“ ^{A,G} mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Mozzarella, Rucola, Pesto und unserer Burgersauce	16.⁵⁰
„knuspriges Huhn“ ^{A,G} mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und unserer Burgersauce	15.⁸⁰

Vegetarisch und vegan

„ süße kartoffel“ ^{A,G} Süßkartoffel-Pattie mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und Chili-Cheesesauce (Vegane Alternative: mit Guacamole)	15.⁵⁰
„knusprige Ziege“ ^{A,G} Ziegenkäse-Pattie mit Preiselbeeren, Rucola und unserer Burgersauce	16.⁹⁰

Fingerfood

„chicken wings“ ^{a,b,c,d}	12. ⁹⁰
Hühner-Flügel mit Skin on Pommes, Sweet Chili und Sour Cream	
„mozzarellasticks“ ^{A,G}	13. ⁹⁰
Panierter Mozzarella mit Skin on Pommes, Sweet Chili und Sour Cream	
„gemüsebällchen“ ^{A,F}	12. ⁹⁰
Gemüse-Käse-Bällchen mit Skin on Pommes, Sweet Chili und Sour Cream	
„crispy chicken nuggets“	12. ⁹⁰
Hähnchen im Knuspermantel mit Skin on Pommes, Sweet Chili und Sour Cream	
„food&barlounge Mix“	16. ⁹⁰
Chicken Wings, Mozzarellasticks, Crispy Chicken Nuggets, Gemüsebällchen und Skin on Pommes dazu Sweet Chili und Sour Cream Dip	
„sweet potatoe-pommes“	6. ⁹⁰
Portion Süßkartoffel-Pommes	
„skin on pommes“	5. ⁹⁰
Portion Pommes mit Schale	

Dips

Sweet Chili	1. ⁹⁰
Guacamole	1. ⁹⁰
BBQ	1. ⁹⁰
Trüffel-Mayonnaise	1. ⁹⁰
Chili-Cheesesauce	1. ⁹⁰
Sour Cream	1. ⁹⁰

Süßes

„warmeseele“ ^{A,G}	8. ⁵⁰
Warmes Schokoladen-Törtchen mit einer Kugel Vanilleeis	
„süßestangen“ ^{A,G}	7. ⁹⁰
Churros mit Zimt und Zucker & Schokocreame	
„kaiserschmarrn“ ^{A,G}	8. ⁹⁰
mit Apfelmus	

Umbestellungen ab 0.⁸⁰

Kaffee und mehr

Auf Wunsch mit Hafer- oder laktosefreier Milch für + 0.⁵⁰

Extra Vanille-, Karamell- oder Zimtsirup ¹ für + 1.⁰⁰

entkoffeiniert ist auch möglich für + 0.⁵⁰

Espresso ⁷			
	2. ⁰⁰	doppio	3. ⁸⁰
Espresso Macchiato ^{7,G}			
	2. ³⁰	doppio	3. ⁹⁰
Filterkaffee ⁷			
Kaffee entkoffeiniert	3. ⁰⁰		
Milchkaffee ^{7,G}	3. ⁵⁰		
Latte Macchiato ^{7,G}	3. ⁹⁰		
Cappuccino ^{7,G}	3. ⁷⁰		
Heiße Schokolade ^G	3. ³⁰		
	3. ⁹⁰		
Chai Latte ¹ (Bio - Chai-Tee mit Zimtsirup und Milch)			5. ¹⁰
Heiße Inge ¹ mit Ingwersirup, frischem Ingwer und frischer Zitrone			4. ⁷⁰
Glas Tee (Bio) nach Wahl			3. ⁹⁰
Grüntee: Lung Ching oder Mango-Orange			
Früchtetee: Orange-Ingwer, Tropical-Limette oder Waldfrucht			
Kräutertee: Pfefferminz oder Kräutermischung			
Rooibostee: Vanille-Lavendel			
Schwarztee: Darjeeling oder Earl Grey			
Affogato (saisonal) ^{7,G}			4. ⁹⁰
(doppio Espresso mit 1er Kugel Vanilleeis)			
Eiskaffee (saisonal) ^{7,G}			7. ⁵⁰
(kalter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne)			
Eisschokolade (saisonal) ^G			7. ⁵⁰
(kalte Schokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne)			

Kinder cappuccino ^G der Erste ist GRATIS und jeder weitere 0.⁵⁰

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen 0,2l / 0,4l (Ananas-, Apfel- oder Orangensaft, Mangofrucht, Johannisbeer-, Kirsch-, Maracuja-, Pfirsich- oder Rhabarbernektar)	3. ³⁰ / 4. ³⁰
Saft 0,2l / 0,4l (Ananas-, Apfel- oder Orangensaft, Mangofrucht, Johannisbeer-, Kirsch-, Maracuja-, Pfirsich- oder Rhabarbernektar)	4. ²⁰ / 6. ⁵⁰
Flasche Wasser 0,25l / 0,75l (spritzig oder still)	3. ²⁰ / 6. ⁹⁰
Tafelwasser 0,4l (spritzig oder still)	3. ⁴⁰
Spezi ^{1,3,5,7} 0,4	3. ⁹⁰
Pepsi ^{1,3,7} 0,33l	3. ⁹⁰
Pepsi Zero ^{1,3,6,7} 0,33l	3. ⁹⁰
Schwipp Schwapp Fanta 0,33l	3. ⁹⁰
Zitronenlimo 0,2l / 0,4l	3. ⁹⁰
Hausgemachte Limonade ¹ 0,4l (Erdbeere, Himbeere, Holunder, Mango, Maracuja, Pfirsich, Mojito und Lavendel)	3. ²⁰ / 4. ²⁰ 6. ⁵⁰
Eistee ^{1,6} 0,33l (Pfirsich oder Zitrone)	3. ⁹⁰
Schweppes ^{1,3,8} 0,2l (Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water)	3. ⁷⁰

Biere

Huber Weisses Original ^A 0,5l	4. ³⁰
Huber Weisses Alkoholfrei ^A 0,5l	4. ³⁰
Huber Weisses Leicht ^A 0,5l	4. ³⁰
Hofbrauhaus Urhell ^A 0,5l	4. ³⁰
Hofbrauhaus Urhell Alkoholfrei ^A 0,5l	4. ³⁰
Hofbrauhaus Jägerbier ^A 0,5l	4. ³⁰
Hofbrauhaus Dunkles Export ^A 0,5l	4. ³⁰
Hofbrauhaus Radler ^{A,6} 0,5l	4. ³⁰
Hofbrauhaus Russ´n ^{A,6} 0,5l	4. ³⁰
Graf Ignaz Pils ^A 0,33l	4. ¹⁰

Sprizz-iges

Aperol Sprizz ^{1,8,L} 0,37l		7. ⁹⁰
(Soda, Prosecco, Aperol und Orangenscheibe auf Eis)		
Campari Sprizz ⁸ 0,37l		7. ⁹⁰
(Soda, Campari, Prosecco und Orangenscheibe auf Eis)		
Italicus Sprizz ^L 0,37l		7. ⁹⁰
(Bergamottenlikör, Prosecco, Minze und Zitronenscheibe auf Eis)		
Limoncello Sprizz ^{1,8} 0,37l		7. ⁹⁰
(Soda, Prosecco, Limoncello und Zitronenscheibe auf Eis)		
Maracuja Sprizz ^{1,8,L} 0,37l		7. ⁹⁰
(Soda, Prosecco, Aperol und Maracujasaft auf Eis)		
Rhabarber Sprizz ^{1,8} 0,37l		7. ⁹⁰
(Soda, Prosecco, Aperitivo Rosato und Rhabarbersaft auf Eis)		
Rosato Sprizz ^{1,8} 0,37l		7. ⁹⁰
(Soda, Prosecco, Aperitivo Rosato und Orangenscheibe auf Eis)		
Hugo ^L 0,37l		7. ⁹⁰
(Soda, Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten und Minze auf Eis)		
Lillet Wild Berry ^{8,L} 0,37l		7. ⁹⁰
(Schweppes Wild Berry, Lillet und Waldbeeren auf Eis)		
Lillet White Peach ^{8,L} 0,37l		7. ⁹⁰
(Schweppes White Peach, Lillet, Prosecco und Pfirsichsirup auf Eis)		
Fresh Berry ^{1,8,L} (alkoholfrei) 0,37l		6. ⁹⁰
(Schweppes Wild Berry, Soda, Erdbeersirup und Waldbeeren auf Eis)		
Weinschorle ^L 0,2l / 0,4l		4. ⁹⁰ / 7. ⁹⁰
Prosecco 0,1l / 0,75l		4. ¹⁰ / 26. ⁹⁰

Alkoholfreie Cocktails

Caipi ohne ¹ 0,3l	7. ⁹⁰
(Ginger Ale, brauner Rohrzucker und Limetten)	
Fruit Punch ¹ 0,4l	7. ⁹⁰
(Maracujanektar und -sirup, Kirschnektar, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft)	
Virgin Pina ^{1,G} 0,4l	7. ⁹⁰
(Ananassaft, Sahne und Kokosnusssirup)	

Cocktails

Caipirinha ¹ 0,3l (Pitu Cachaca, brauner Rohrzucker und Limetten)	8. ⁹⁰
Cuba Libre ^{1,3,7} 0,3l (Havana Club, Limetten und Cola)	8. ⁹⁰
Mojito ¹ 0,3l (Havana Club, Minze, Puderzucker, Zuckersirup und Limetten)	8. ⁹⁰
Negroni ¹ 0,3l (Vermouth Rosso, Campari und Malfi Gin)	8. ⁹⁰
Aperol Sour ¹ 0,3l (Aperol, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft)	8. ⁹⁰
Whiskey Sour 0,3l (Bourbon Whiskey, Puderzucker und Zitronensaft)	8. ⁹⁰
Pina Colada ^{1,G} 0,4l (Myers' Rum, Kokosnusssirup, Sahne und Ananassaft)	8. ⁹⁰
Sex on the Beach ¹ 0,4l (Wodka, Peachtree, Crème de Cassis, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft)	8. ⁹⁰
Tequila Sunrise ¹ 0,4l (weißer Tequila, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft)	8. ⁹⁰
Touch Down ¹ 0,4l (Wodka, Apricot Brandy, Grenadine und Maracujanektar, Ananas- und Zitronensaft)	8. ⁹⁰
Long Island Iced Tea ¹ 0,3l (Gin, Wodka, Rum, Tequila, Zitronensaft und Cola)	8. ⁹⁰
Mai Tai ¹ 0,3l (Myers' Rum, Rum 73 %, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limejuice und Zitronensaft)	8. ⁹⁰

Spirituosen

Averna 2cl	3. ⁵⁰
Frangelico ^{1,H} 2cl	3. ⁵⁰
Limoncello 2cl	3. ⁵⁰
Ramazotti ¹ 2cl	3. ⁵⁰
Grappa ^L 2cl	4. ¹⁰

An unserer Fassbar findet ihr noch weitere gute Spirituosen
Sprecht uns hierzu gerne an und wir helfen euch

Weine

Weißwein (offen)

Chardonnay Garganego del Veneto IGT ^L 0,2l 7.³⁰
(fruchtig, leicht, fein, elegant, mit Aromen von Äpfeln und Brotkruste)

Pinot Grigio delle Venezie IGT ^L 0,2l 7.³⁰
(In der Nase fruchtige Aromen mit Anklängen von Melone und Pfirsich, frisch, mild, schmelzig mit feinem Säurespiegel)

Lugana 0,2l 8.⁹⁰

Rosewein (offen)

Cerasuolo d'Abruzzo DOC ^L 0,2l 7.³⁰
(würziger, saftiger und frischer Duft nach Waldfrüchten, fruchtbetont, gut eingebundene Säure, raffinierte Fruchtsüße im feinen Abgang)

Rotwein (offen)

Primitivo Salento IGT ^L 0,2l 7.³⁰
(fruchtige Aromen an schwarzen reifen Beeren, mit Nuancen von Tabak, Kräutern und französischer Eiche)

Weißwein (Flasche)

I frati Lugana DOC ^L 0,75l 34.⁰⁰
(Frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, mineralische Note, Aromen von Gewürzen und kandierten Früchten)

Scaia Bianco IGT ^L 0,75l 28.⁰⁰
(Am Gaumen frisch und angenehm, dank der ausgeprägten, aber gut ausgewogenen Säure)

Rosewein (Flasche)

Bardolino Chiaretto Classico DOC ^L 0,75l 26.⁵⁰
(In der Nase frische und fruchtige Aromen von Pfirsich und Kirsche, am Gaumen trocken, harmonisch und voll)

I frati Lugana DOC ^L 0,75l 34.⁰⁰
(Frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, mineralische Note, Aromen von Gewürzen und kandierten Früchten)

Rotwein (Flasche)

Primitivo di Manduria DOC ^L 0,75l 27.⁵⁰
(Aromen nach Früchten wie Kirsche und Pflaume sowie Zimt-, Sandelholz- und Vanillearomen, weich, warm und gute Struktur mit angenehmen Tanninen)

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 1= mit Farbstoff
- 2= mit Konservierungsstoff
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Geschmacksverstärker
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwefelt
- 10= geschwärzt
- 11= gewachst
- 12= taurinhaltig
- 13= natriumhaltig
- 14= natronhaltig

Allergene

- A= glutenhaltiges Getreide
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch
- H= Nüsse/Hülsenfrüchte
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesam
- L= Schwefeldioxid/Sulfite
- M= Lupine
- N= Weichtiere