



PLATZHIRSCH
EROLZHEIM

SPEISEKARTE


LIEBE GÄSTE




 Vom Käse bis zum Fisch 
Wir arbeiten mit Betrieben aus der Region
zusammen, die Qualität und Frische genauso
schätzen wie wir.

 Fischzucht Link Heimertingen

 Kurz-Mühlen Memmingen

 Biohof Willburger Erolzheim

 Kartoffelhof Mang Erolzheim

 Forstbetrieb Weißenhorn

 Käserei Weizern Eisenberg

SCHLUMPFKARTE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



„SCHLUMPF SUPPE“

FLÄDLESUPPE IN DER RINDERBOUILLON

„GARGAMEL“

POMMES MIT KETCHUP ODER MAYO

„SCHLUMPF FINE“

BUTTERS PÄTZLE MIT SAUCE

„MUFFI“

KÄSE PÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

„PAPA SCHLUMPF“

KLEINES SCHNITZEL MIT POMMES

„TORTI“

EINE KUGEL VANILLEEIS UND
SCHOKOLADENEIS MIT SAHNE

 vegetarisch  vegan

VORSPEISEN

REGIONAL UND FRISCH. GROSS, ABER OHNE GROSSE EXTRAS. MIT GESPÜR FÜR DETAILS UND QUALITÄT. UNKOMPLIZIERT UND NATÜRLICH.



FLÄDLESUPPE

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON MIT
PFANNKUCHENSTREIFEN

KRÄUTERCREMESUPPE

MIT MAULTÄSCHLE IM ROTE-BEETE-MANTEL

FORELLENTATAR

VON DER GERÄUCHERTEN UND GEBEIZTEN FORELLE
AN BLATTSALATBOUQUET, DAZU BAGUETTE,
MEERRETTICH- UND SWEET-PEPPER-DIP

GEBACKENE ARANCINI

MIT APRIKOSEN-RICOTTA-FÜLLUNG AN
BUNTEM BLATTSALAT UND TERIYAKI-DIP

VEGANES SCHMORGEMÜSE

IM BUCHWEIZENPFANNKUCHEN

SPEISEN

REGIONAL UND FRISCH. GROSS, ABER OHNE GROSSE EXTRAS. MIT GESPÜR FÜR DETAILS UND QUALITÄT. UNKOMPLIZIERT UND NATÜRLICH.



WURSTSALAT „PLATZHIRSCH“

MIT ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEM
OFENKRUSTENBROT

ALLGÄUER WURSTSALAT

MIT KÄSE, ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEM
OFENKRUSTENBROT

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT

MIT SCHWARZWURST, ZWIEBELN UND
HAUSGEMACHTEM OFENKRUSTENBROT

SAURER BACKSTEINKÄSE

GERÄUCHERTER ROMADUR IN ESSIG-ÖL
MIT HAUSGEMACHTEM OFENKRUSTENBROT

„VEGAN“ – BOWL

IN ERDNUSS GEBRATENE MIE-NOODLES MIT
KICHERERBSEN, TOMATEN UND AVOCADODIP

SPEISEN

REGIONAL UND FRISCH. GROSS, ABER OHNE GROSSE EXTRAS. MIT GESPÜR FÜR DETAILS UND QUALITÄT. UNKOMPLIZIERT UND NATÜRLICH.



BUNTE SALATPLATTE

MIT KARTOFFEL-SPINATROULADE

BUNTE SALATPLATTE

MIT KRÄUTERKRUSTE ÜBERBACKENES
BARSCHFILET

BUNTE SALATPLATTE

MIT IN SWEET-CHILI MARINIERT
GEBRATENEM KIKOK-HÄHNCHEN

RINDERGESCHNETZELTES

VOM RINDERRÜCKEN NACH STROGANOFF-ART,
IN ZWIEBELRAHM MIT ESSIGGURKEN,
DAZU CASHEW-NUSS-TAGLIATELLE

SCHONEND GEGARTER TAFELSPITZ

AUF MEERRETTICHSAUCE, IN BUTTER
GESCHWENKTEN KARTOFFELN UND
SAISONALEM PFANNENGEMÜSE GARNIERT

 vegetarisch  vegan

SPEISEN

REGIONAL UND FRISCH. GROSS, ABER OHNE GROSSE EXTRAS. MIT GESPÜR FÜR DETAILS UND QUALITÄT. UNKOMPLIZIERT UND NATÜRLICH.



GESCHMORTES WILDRAGOUT

IN ROTWEIN GESCHMORTES WILDRAGOUT MIT CHAMPIGNONS, DAZU ROTWEIN-PREISELBEERBIRNE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

ZWIEBELROSTBRATEN „PLATZHIRSCH“

GEGRILLTES ROASTBEEF AN KÄSESPÄTZLE UND ZWEIERLEI ZWIEBELN

GEBRATENES WALLERFILET

IN DER KARTOFFELKRÄUTERKRUSTE AUF STARKBIERGEMÜSE MIT BUCHWEIZEN

SMOKED SENF LACHSFORELLE

IN DIJON-SENF GERÄUCHERTE, GEBRATENE LACHSFORELLE AUF PFANNENGEMÜSE, DAZU KARTOFFELSPALTEN UND SOUR-CREME-DIP

SPEISEN

REGIONAL UND FRISCH. GROSS, ABER OHNE GROSSE EXTRAS. MIT GESPÜR FÜR DETAILS UND QUALITÄT. UNKOMPLIZIERT UND NATÜRLICH.



KÄSESPÄTZLE

MIT RÖSTZWIEBELN

CORDON BLEU

MIT POMMES

WIENER KALBSSCHNITZEL

MIT POMMES

PETERSILIE-TAGLIATELLE

HAUSGEMACHT, MIT SAISONALEM PFANNENGEMÜSE UND ROSA PFEFFER

BUNTER BEILAGENSALAT

NACHSPEISEN

REGIONAL UND FRISCH. GROSS, ABER OHNE GROSSE EXTRAS. MIT GESPÜR FÜR DETAILS UND QUALITÄT. UNKOMPLIZIERT UND NATÜRLICH.



TRILOGIE VON DER SCHOKOLADE

MIT BEERENPARFAIT

MARSHMALLOW ROLL UP'S

MIT ERDNUSSBUTTER GEFÜLLT AN BUNTEN FRÜCHTEN, GARNIERT MIT ZITRONENSORBET

ZITRONEN-TARTE

MIT WALDBEEREN, GARNIERT MIT BUNTEN FRÜCHTEN, DAZU PISTAZIENEIS