



UNSERE MENÜS ZUR AUSWAHL

Der Name Plachutta ist der Inbegriff für Tafelspitz und Wiener Siedefleischtradition. In unseren Kupfertöpfen servieren wir nur die besten Teile von Kalbin und Rind vom heimischen Bauernhof.

Vorspeisen

zur Erweiterung Ihres Menüs:

Plachuttas Tafelspitzsülzchen €16.9

mit Vogerlsalat, Schnittlauch & Kernölvinaigrette LMR

Gänseleber Crème Brûlée €21.8

mit hausgemachtem Brioche & Wildpreiselbeeren GCROA

Plachuttas Beef Tatar 120g €19.9

mit Butter & Toast ACDGM

Vorspeisen Kombination €21.5

Tafelspitzsülzchen, Gänseleber, Beef Tatar MLRCDAEFHO

Menü 1

€65.0

Plachuttas Rindsuppe

mit frisch zubereiteter Suppeneinlage des Tages

Tafelspitz

im Kupfertopf serviert mit Wurzelgemüse, Lauch, Schnittlauchsauce, Apfelkren, Semmelkren, Cremespinat & Rösterdäpfel

ACEFGLN

Dessert

Ihr aus unserem Angebot
ausgewähltes Dessert

Menü 2

€57.0

Plachuttas Rindsuppe

mit frisch zubereiteter Suppeneinlage des Tages

Drei verschiedene Gustostücke vom gekochten Weideochsen

im Kupfertopf serviert mit Wurzelgemüse, Lauch, Schnittlauchsauce, Apfelkren, Cremespinat & Rösterdäpfel ACEFGLN

Dessert

Ihr aus unserem Angebot
ausgewähltes Dessert

Desserts

Wählen Sie bitte ein Dessert zu Ihrem Menü

Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem
Zwetschenröster ACEFG

*Aufpreis von € 3.0

Topfenobersnockerl

mit Fruchtmark
& Früchten GH

„Schokoladauflauf im Hemd“

mit Schokoladesauce &
Schlagobers ACEFGH

Pescetarisches / Veganes Menü

€55.0 / € 48.0

Vorspeisensalat

Gemischte Blattsalate mit
Kirschtomaten, Pinienkernen &
Balsamico Dressing H

Gericht des Monats

Wir geben Ihnen gerne
das Fischgericht oder das vegane
Gericht auf Anfrage bekannt.

Dessert

Sorbet mit Minze o

Wiener Jourgäck, Butter & Gedeck € 4.8 / Preise inklusive aller Steuern & Abgaben

GETRÄNKEVORSCHLÄGE

Aperitif

Plachuttas „Bellini“ Mousé vom weißen Pfirsich mit Prosecco aufgegossen o	0,1l	8.3
Schilchersekt vom Weingut Reiterer in der Südsteiermark o	0,1l	7.6
„Hollersekt“ Holunderessenz mit Schlumberger Sekt aufgegossen o	0,1l	7.6
Ginger Mint Sprizz mit Ingwer, Limette & Tonic Water - alkoholfrei	0,25l	6.4
„Veneziano“ Aperol Sprizz mit Prosecco o	0,25l	8.0
Schlumberger Sekt 1 Glas o	0,1l	8.1

Bier frisch vom Fass aus der Ottakringer Brauerei

Ottakringer Bio Zwickl naturtrüb „eine Wiener Brauspezialität“ A	0,33l	5.4
Ottakringer Pils hopfig, elegant A	0,33l	5.4

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer still/ prickelnd	0,33l	4.9
Vöslauer still/ prickelnd	0,75l	8.7
Orangensaft frisch gepresst	0,20l	6.0
Apfelsaft „Granny Smith“	0,20l	5.4

Kaffee & Natürliche Bio Teesorten

Espresso klein/ groß		4.4 / 5.7
Brauner klein/ groß		4.5 / 5.8
Verlängerter Espresso mit doppelter Menge Wasser		5.0
Wiener Melange Klassisch Wienerisch G		5.4
Cappuccino Original mit Milchschaum G		6.1
Very Early Grey Schwarztee mit der spritzigen Frische der Bergamotte		5.1
Lemon Green Grüner Tee mit dem erfrischenden Aroma der Zitrone		5.1
Mountain High harmonisch-ausgewogen mit aromatischen Bergkräutern		5.1

Heimische Edelbrände

Marille Wallner, Gols Weinbaugemeinde Neusiedl am See o	2cl	6.6
Alte Zwetschke Gölles, Riegersburg im Vulkanland o	2cl	6.6
Williamsbirne Gölles, Riegersburg im Vulkanland o	2cl	6.6
Vogelbeerbrand Gölles, Riegersburg im Vulkanland o	2cl	7.5

UNSERE WEINE ZUR AUSWAHL

Weißwein

Grüner Veltliner „Plachutta Selektion“	12,5 vol%	2022	42
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal animierendes Trinkerlebnis, klassische Veltlinerwürze			
Grüner Veltliner Smaragd „Ried Kellerberg“ DAC	13,5 vol%	2022	74
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau fein, fruchtig und würzig am Gaumen, dicht & lang anhaltend			
Riesling „Ried Kögl“	13,5 vol%	2021	63
Weingut Salomon Undhof, Stein, Kremstal feines Pfirsich- und Honigmelonenbouquet, finessenreich und elegant			
Riesling Federspiel „Ried Setzberg“ DAC	12,5 vol%	2022	59
Weingut Lagler, Wachau zarte Tropenfruchtaromen, frisch mit prickelnder Säure			
Chardonnay „Reserve“	13,5 vol%	2022	57
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion Duft aus reifen Äpfeln und exotischen Früchten			
Sauvignon Blanc bio	13,5 vol%	2021	57
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Neusiedlersee würzige Aromen von exotischen Früchten, am Gaumen elegant, angenehme Säure			
Gelber Muskateller Sand und Schiefer DAC bio	12,0 vol%	2022	53
Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark leicht und frisch in der Nase, fruchtig im Geschmack			

Rotwein

St. Laurent „Selektion“	13,0 vol%	2018	57
Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee schön eingebundene Tannine, kräftig, langanhaltend im Abgang			
Pinot Noir „Unter den Terrassen“	13,5 vol%	2019	70
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee feine Burgundernase, ein Pinot Noir der Spitzenklasse			
Zweigelt „Heideboden“	13,5 vol%	2020	50
Weingut Gsellmann, Gols, Neusiedlersee feinfruchtiges Bouquet, dicht am Gaumen			
Blaufränkisch Reserve „Plachutta Selektion“	13,5 vol%	2020	50
Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland Aromen nach Herzkirschen, angenehmer Ausklang			
Cabernet Sauvignon-Merlot	14,0 vol%	2016	63
Weingut Robert Schlumberger, Bad Vöslau, Thermenregion dichte Frucht, extraktreich, edle Tannine			

Wir freuen uns auf Ihre Auswahl!

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne mit persönlicher Beratung zur Verfügung.
Bitte kontaktieren Sie uns unter gruppenreservierung@plachutta oder **01 512 15 77-28**.

plachutta.at