



Platzhirsch Restaurant

Getränke & Speisekarte 2025



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM

Restaurant Platzhirsch
Rote Schleuse 4
21335 Lüneburg
TEL.: 04131-791500

Tischreservierung: www.platzhirsch-lg.de

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

5.90€

Tomaten mit Mozzarella

Tomatoes with mozzarella

7.90€

Bruschetta

7.90€

Pizzabrot mit Knoblauchdip

Pizza bread with garlic dip

8.90€

**mit Käse überbacken + 1.00€*

**gratinated with cheese + 1.00€*

Salate

Salat Rote Schleuse

Mit Hähnchenbruststreifen und Croutons – Salad, chicken breast, croutons

12.90€

Salat Tonno

Mit Thunfisch und Zwiebeln – Salad, tuna and onions

12.90€

alle Salate mit hausgemachtem Dressing

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes

Schnitzel for Kids with fries

9.90€

Schnitzel in knuspriger Panade und mehr...*

Schweineschnitzel „Schwarzwald“ - Paniert mit

Butterspätzle

Black Forest style schnitzel with butter spaetzle

16.90€

Jägerschnitzel „Schwarzwald“ - Paniert mit Butterspätzle
& Jägersauce

Black Forest style schnitzel with butter spaetzli and cream sauce

18.90€

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes **oder** Salat

oder hausgemachten Bratkartoffeln (Beilage wählbar)

*Schnitzel with fries **or** salad **or** homemade fried potatoes (choice of side dish)*

16.90€

Jägerschnitzel mit Pommes **oder** Salat **oder**

hausgemachten Bratkartoffeln (Beilage wählbar)

*Schnitzel with mushroom cream sauce with chips **or** salad **or** homemade fried potatoes (choice of side dish)*

18.90€

***Unser komplettes Fleischsortiment beziehen wir regional von
der Landschlachtere Pröhl aus Melbeck**

„Qualität und Frische nach alter Handwerkstradition“



Landschlachtere Pröhl

Hauptspeisen

Schwarzwälder Schäufole mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Traditionelle Spezialität aus Baden. Gepökelt und über Buchenholz
geräucherte Schweineschulter

*Pork shoulder cured and smoked over beech wood with homemade potato
salad*

16.90€

Hähnchenbrust mit Butterspätzle

*Sauce mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurke - Sauce with
peppers, mushrooms, onions, gherkin*

17.90€

Badischer Wurstsalat

dünn geschnittene Wurst, Zwiebeln, Essiggurken, Käsestreifen mit
hausgemachten Bratkartoffeln

*Sausage salad – thinly sliced pork sausage, onion, pickles and cheese
strips with fried potatoes*

14.90€

Sauerkfleisch mit hausgemachten Bratkartoffeln & Remoulade

Pickled pork with homemade fried potatoes & tartar sauce

14.90€

Currywurst mit Pommes oder Bratkartoffeln

Curry sausage with fries or fried potatoes

9.90€ / 12,90€

Käsespätzle mit Speck

Cheese spaetzle with bacon

13.90€

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Tarte flambée with bacon and onions

13.90€

Flammkuchen Ziegenkäse - mit roten Zwiebeln, Rucola, Honig & Rosmarin

Goat's cheese tarte flambée - with red onions, rocket, honey & rosemary

15.90€

Flammkuchen Mediterran - mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Campignons & Zwiebeln

*Mediterranean tarte flambée - with peppers, aubergine, courgette,
campignons & onions*

14.90€

Hausgemachter Wrap – mit Schafskäse, Tomaten, buntem Gemüse, Eisbergsalat & Knoblauchsauce

*Homemade wrap vegetarian - with feta cheese, tomatoes, colourful
vegetables, iceberg lettuce & garlic sauce*

14.90€

Pasta

Penne Carbonara

Specksahnesauce – cream sauce with bacon

13.90€

Penne all` Arrabbiata

Tomatensauce, Peperoncini scharf und Knoblauch – tomato sauce, pepperoncini “hot”, garlic

12.90€

Penne con Spinaci

Sahnesauce, Spinat, Gorgonzola – cream, spinach, gorgonzola, scalloped

13.90€

Penne Paradiso

Lachsstreifen, Garnelen in Hummersahnesauce – Salmon strips, prawns in lobster cream sauce

17.90€

Penne Ortolana

Tomatensauce, mediterranes Gemüse – tomato sauce, mediterranean vegetables

14.90€

Penne alla Siciliana

Tomatensauce, Thunfisch und Schwarze Oliven – Tomato sauce, tuna and black olives

15.90€

Tortelloni alla Panna

Schinken, Sahnesauce – Cream sauce, ham

14.90€

Pasta für unsere kleinen Gäste | Pasta for our little guests

Penne mit Tomatensauce

Penne with tomato sauce

6.90€



Pizza aus dem Steinofen (32cm/ 26cm)

Margherita

Mit Tomatensauce – tomato sauce

11.90€ / 10.40€

Funghi

Mit frischen Champignons – fresh mushrooms

12.40€ / 10.90€

Salami

Mit Salami – salami

12.90€ / 11.40€

Prosciutto

Mit Schinken – ham

12.90€ / 11.40€

Diavola (scharf!)

Mit Salami, Jalapenos scharf!, Zwiebeln – salami, jalapenos hot!, onions

13.90€ / 12.40€

Tonno

Mit Thunfisch und Zwiebeln – tuna and onions

13.40€ / 11.90€

Pazza

Mit Salami, Zwiebeln, Champignons, Kapern – salami, onions, capers

13.90€ / 12.40€

Capricciosa

Mit Schinken, Champignons, Artischock. – ham, mushrooms, artichokes

13.90€ / 12.40€

Vegetariana

Mit Brokkoli, Spinat, Champignons, Artischocken, Knoblauch – broccoli, spinach, mushrooms, artichokes, garlic

14.90€ / 13.40€

Quattro Stagioni

Mit Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Oliven – ham, salami, mushrooms, pepper, olives

14.90€ / 13.40€

Rote Schleuse

Mit Schinken, Sardellen, Kapern, Tomaten, Basilikum – ham, anchovies, capers, tomatoes, basil

14.90€ / 13.40€

Gambas

Mit Garnelen, Knoblauch und Zwiebeln – shrimps, garlic and onions

15.40€ / 13.90€

Spinacci

Mit Spinat und Gorgonzola – spinach and gorgonzola

13.90€ / 12.40€

Schwarzwald

Mit Schwarzwälder Schinken, Parmesan, Rucola – gammon, parmesan, rucola

15.40€ / 13.90€

Rucola

Mit Parmesan und Rucola – parmesan and rucola

14.90€ / 13.40€

Hawaii

Mit Kochschinken und Ananas – cooked ham and pineapple

13.40€ / 11.90€

**extra Beläge:*

1€: Artischocken, Brokkoli, Champignons, Kapern, Oliven, Paprika, Jalapenos, Rucola, Spinat, Tomaten, Zwiebeln

1.50€: ger. Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Salami, Schinken, Thunfisch

2€: Garnelen, Sardellen, Feta

Dessert

Apfelstrudel, Kugel Vanilleeis, Sahne

Apple strudel with a scoop of ice cream

7.50€

Schokoladenküchlein, Kugel Vanilleeis, Sahne

Chocolate soufflé with a scoop of ice cream

7.50€



Heißgetränke

Tasse frisch gemahlener Kaffee

2.80€

Tee (Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte, Pfefferminz,
Rooibos, Kamille)

2.80€

Cappuccino

3.30€

Milchkaffee

Café au lait

3.90€

Latte Macchiato

4.10€

Espresso

2.40€

Espresso doppelt

4€

Espresso Macchiato

3€

Schweizer Schokolade - dunkel oder weiß

Hot chocolate dark or white

3.20€

Heiße Kakao mit Baileys und Sahne

Hot chocolate with baileys and cream

5.50€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0.25

Still, Medium

2.60€

Mineralwasser 0.75

Still, Medium

6.10€

Softgetränke 0.2

Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelschorle

2.70€

Softgetränke 0.4

Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelschorle

3.90€

Saft-Schorle 0.2 / 0.4

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber

2.80€ / 4.70€

Säfte 0.2 / 0.4

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber

2.90€ / 4.80€

Malzbier 0.33

3.20€

Fassbier

Wittinger 0.3/ 0.4/ 0.5

3.30€/ 4.20€/ 5€

Stackmann`s Dunkel 0.3/ 0.4/ 0.5

3.30€/ 4.20€/ 5€

Weihenstephan Weizenbier hell 0.3/ 0.5

3.40€/ 5.10€

Radler 0.3/ 0.4/ 0.5

3.30€/ 4.20€/ 5€

Flaschenbier

Beck`s 0.33

3.20€

Rothaus Tannenzäpfle/ Zäpfle alkoholfrei 0.33

3.20€

Radler alkoholfrei 0.33

Non-alcoholic

3.20€

Weizenbier 0.5/ Erdinger alkoholfrei 0.5

dunkel, kristall

5.10€

Spirituosen 2cl

Korn	2.20€
Helbing Kümmel	3.00€
Ouzo	3.00€
Grappa	3.00€
Wodka	3.00€
Malteser	3.00€
Whiskey	3.00€
Jägermeister	3.00€
Rum	3.00€
Heidegeist	3.30€

Spezialität aus Italien 2cl

Crema Alpina Pistacchio 17% 3.30€
(Pistazienlikör)

Besonderes aus dem Schwarzwald 2cl

Schwarzwaldteufel 51%	3.30€
Schwarzwaldhexe 32%	3.30€
Schwarzwälder Kirschcreme 17%	3.30€
Schwarzwälder Honigschnäpsle 35%	3.30€
Schwarzwälder Himbeergeist 40%	3.30€
Schwarzwälder Himbeerlikör 20%	3.30€
Schwarzwälder Haselnusslikör 20%	3.30€
Schwarzwälder Haselnussbrand 38%	3.30€
Schwarzwälder Obstler 38%	3.30€
Schwarzwälder Williams 40%	3.30€
Schwarzwälder Kirschwasser 40%	3.30€
Schwarzwälder Mirabell 40%	3.30€

Aperitif 4cl

Baileys on the Rocks	4.50€
Martini Bianco	4.50€
Averna/ Ramazotti	4.50€

Longdrinks 0.3

Korn-Cola	5.90€
Whiskey-Cola	5.90€
Bacardi Spiced-Cola	5.90€
Rum-Cola	5.90€
Jägermeister-Cola	5.90€
Campari-Osajt	5.90€
Wodka-Osajt	5.90€



Platzhirsch
Restaurant



Offene Qualitätsweine 0.2*

Müller-Thurgau

Trocken – dry

4.50€

Weißer Burgunder

Trocken oder feinherb – dry or tart

4.90€

Rosé

Trocken – dry

4.90€

Spätburgunder Rotwein

Trocken oder feinherb – dry or tart

5.30€

Montepulciano d`Abruzzo

Trocken – dry

4.90€

Sangiovese Toscana

Trocken – dry

4.90€

Weinschorle 0.3

Weinschorle weiss 4.00€

Weinschorle rot 4.50€

Bitter Aperitif 0.2

Aperol Spritz

5.90€

Prosecco 0.2

La Ronca

Trocken – dry

4.90€

Flaschenweine*

Müller-Thurgau 1.0

Trocken – dry

18.50€

Weißer Burgunder 1.0

Trocken oder feinherb – dry or tart

23€

Rosé 1.0

Trocken – dry

21€

Spätburgunder Rotwein 1.0

Trocken oder feinherb – dry or tart

23€

Montepulciano d`Abruzzo 0.75

Trocken – dry

19€

Sangiovese Toscana 0.75

Trocken – dry

19€

***Unser Weinsortiment beziehen wir vom badischen Weingut Briem aus Ihringen-Wasenweiler**