

SILVESTER AUF DER WINTERTERRASSE

EINMALIG.DRAUSSEN.ERLEBEN - Besuchen Sie uns ab 22.00 Uhr am Silvesterabend auf unserer einmaligen Winterterrasse am Bootshaus mit offener Feuerstelle. Genießen Sie den Silvesterabschluss mit Freunden und der Familie und lassen Sie das alte Jahr unter freiem Himmel mit tollen Beats von DJ Oli K. ausklingen.

Bedienen Sie sich an unseren Winterständen mit Glühweinvariationen und ausgesuchten Getränken von Schönbuch Bieren, Schnäpsen und Schloss Affaltrach Sekt bis hin zum Champagner.

Stärken Sie sich mit kleinen Leckereien vom Grill und hausgemachten Variationen dampfend aus dem Suppentopf.

Verweilen Sie in unserem einmaligen Ambiente und lassen Sie sich von dieser winterlichen Atmosphäre verzaubern. Zum Abschluss laden wir Sie wiedert zum Staunen ein. Erleben Sie kurz nach Mitternacht unser speziell für Sie ausgesuchtes malerisches Musikfeuerwerk vom Weltmeister Joachim Berner.

SILVESTER PARTY WINTERTERRASSE IM BOOTSHAUS

ab 22.00 Uhr laden wir
unsere Platzhirschgäste
auf ein Glas Sekt ein.



SILVESTERRESERVIERUNG

EINFACH.ONLINE.TELEFONISCH – Reservieren Sie jetzt mit Ihrer Familie und Freunden die letzten Plätze in der Braugaststätte Platzhirsch über unsere Email willkommen@braugaststaette-platzhirsch.de oder unter der Telefonnummer (07031) .



DER SILVESTERABEND IM PLATZHIRSCH



SILVESTER ZUM GENIESSEN

GEMÜTLICH.TRADITIONELL.ERLEBEN - Erleben Sie einen gemütlichen Silvesterabend in unserer traditionellen Braugaststätte Platzhirsch. Wählen Sie aus unseren ausgesuchten Leckereien oder lassen Sie sich von unserem Silvestermenü verwöhnen.

SILVESTER SCHWÄBISCH ERLEBEN

RUHIG.EINMALIG.VERWEILEN - Nehmen Sie ab 18.00 Uhr in unserer gemütlichen Braugaststätte Platzhirsch Platz und wählen Sie bis 22.00 Uhr aus unserer ausgesuchten Silvesterkarte oder entscheiden Sie sich für unser Silvestermenü...

Hausgemachte Kartoffel-Kürbiskerntaler
Rinder- und Lachstatar | Creme Fraiche

Petersilienwurzel Suppe
Schwarzwälder Schinkenchip | Kartoffelstroh

Zanderfilet in der Brotkruste
Feldsalat | Kartoffel-Proseccodressing

Zarter Rinderrücken auf Rote Beete - Meerrettich
ofenfrisches Kartoffelgratin | Portweinsoße

Karamellisierter Kaiserschmarrn
hausgemachte Weineiscreme | Sahne

SILVESTER
SCHLEMMERMENÜ

Genießen Sie unser
5-Gänge Schlemmermenü
pro Person **69,-**

DAMPFEND AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle | Schnittlauch 6.9

Petersilienwurzel Suppe
Schwarzwälder Schinkenchip | Kartoffelstroh 7.5



TRADITION UND KLASSIKER

Kleine Salatschüssel Rohkost- und Blattsalate	6.9
Kartoffel-Kürbiskerntaler Rinder- und Lachstatar	9.5
Zanderfilet Brotkruste Feldsalat Kartoffel-Proseccodressing	13.5
Platzhirschsalat marinierte Putenstreifen Champignons	17.9
Omas Käsespätzle Bergkäse Schmelz- und Röstzwiebeln	13.5
Maultaschen in der Brühe Schmälzzwiebeln Kartoffelsalat	14.5
Tellerschnitzel Wiener Art Pommes Frites Preiselbeeren	17.9
Putensteak Holzfäller Art Paprika-Zwiebelsoße Koketten	18.9
Gebratenes Lachsfilet Rahmblattspinat Salzkartoffeln	21.5
Zarte Schweinelendchen in Cognacrahmsoße gebratene Champignons Kartoffelkroketten	23.9
Platzhirschpfännle saftiges Schweinelendchen Maultasche gebratene Champignons Omas Käsespätzle	29.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Lembergersoße Butterspätzle Semmelbrösel	32.5

Zarter Rinderrücken | Rote Beete-Meerrettich
ofenfrisches Kartoffelgratin | Portweinsoße 36.5

Gemischtes Eis Sahne	6.9
Hausgemachte Apfelküchle Vanilleeis Vanillesoße Sahne	8.9
Karamellisierter Kaiserschmarrn Weineiscreme Sahne	9.5