



***"Essen und Trinken
hält Leib und Seele zusammen"***

***Genussvolle Stunden wünschen Ihnen
Familie Plattner-Frühwirth & Team***

**Täglich von 10⁰⁰ bis 18⁰⁰ Uhr heißen wir Sie
in Plattner's Einkehr herzlich willkommen**

**Unser Küchenteam bekocht Sie gerne
täglich von 11⁰⁰ bis 17⁰⁰ Uhr**



Plattner's Jaus'n

Gailtaler Brettjause (am Stück)

Speck, Hauswürstl, Almkäse, Verhackert,
hausgemachter Liptauer dazu Natursauerteigbrot

Un pezzo die speck, un salmino affumicato, formaggio
liptauer, sasaka di speck e pane di lievito naturale
Tutto da tagliare da solo!

Piece of speck, smoked sausages, cheese from mountain pasture
meatspread, liptauer and bread from natural leaven

€ 14,90



Gailtaler Verhackertbrot

Zwei Stück Natursauerteigbrot mit Verhackert

Due pezzi di pane di lievito naturale con sasaka di speck

Two pieces of bread from natural leaven with meatspread

€ 7,00

Unser Wurstsalat „Sauer angemacht“

Mit Natursauerteigbrot

Insalata di salsicce “acidulata”
con pane di lievito naturale

Sausage salad with "sour dressing"
and bread from natural leaven

€ 9,80

Aus'm Suppentopf

Hausgemachte Gulaschsuppe

Mit feiner Semmel

Con pane bianco

Goulashsoup with a roll € 7,80

Kleine Portion | Piccolo | Small € 6,90

Kärntner Knoblauchrahmsuppe

Mit Knuspercroustons

Crema d'aglio con crostini di pane

Garlic Creamsoup with croutons € 7,40

Kleine Portion | Piccolo | Small € 6,50

*Unsere Empfehlung
Knoblauchbaguette
€ 4,70*

Rindfleischsuppe

Brodo di manzo.

Clear beefsoup

- mit Kräuterfrittaten € 5,50
con frittatine al herbe
with sliced pancakes with herbs
- mit Speckknödel € 7,20
con gnocco di speck
with speck dumpling
- mit Leberknödel € 7,20
con gnocco di fegato
with liver dumpling
- mit Kaspressknödel € 7,20
con gnocco di formaggio di malga
with cheese from mountain pasture dumpling

Für'n klan Hunger

Kärntner Nudeln

Zwei Stück mit goldbrauner Butter
dazu kleiner grüner Salat

Due gnocchi alla "Carinziana"
con burro fuso e piccolo insalata verde

Two pieces of "Carinthian Dumplings"
with brown butter and small green salad

€ 12,90

Ein Stück Kärntner Nudel extra

€ 3,90



Schinken-Käse-Toast

Toast con prosciutto e formaggio

Toast with ham and cheese

€ 7,50

Spaghetti Bolognese

Spaghetti al ragu

Spaghetti with meat sauce

€ 12,60

Plattner's Spezialitäten

Plattner's Gröstl

Gebratene Erdäpfel, Zwiebel, Speck, gemischtes allerlei vom Schwein und Rind, mit Spiegelei und warmen Speckkrautsalat

Tegame di patate arrostite, cipolla, speck, carne misto di manzo e maiale. Uovo all'occhio di bue con insalata di crauti con speck tiepido

Potatoes, onion, speck, mixed meat from pork and beef, roasted together. Served with a fried egg and warm Speck cabbage salad

€ 16,20

Schnitzel "Wiener Art" vom Kärntner Markenschwein

Mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren oder mit knusprigen Pommes Frites und Preiselbeeren

Cotoletta di maiale alla milanese con patate di prezzemolo e mirtilli rossi o patate fritte e mirtilli rossi

Schnitzel Vienna style from pork served with parsley potatoes and cranberry or French fries and cranberry

€ 17,20

Kleine Portion | Piccolo | Small

€ 14,50

Würzige Almkäsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit Gailtaler Almkäse, Röstzwiebeln und grünem Salat

Spätzle fatto a casa con formaggio della malga, cipolla frittata e insalata verde

Homemade Spätzle with cheese from mountain pasture, fried onions and green salad

€ 16,80

Plattner's Almburger

Hausgemachtes Burgerbrötchen mit 100% Rindfleisch vom Gailtaler Almochsen, Gailtaler Speck, Gailtaler Almkäse, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Burgersauce; dazu knusprige Kartoffelspalten

Hamburger con Gailtaler Speck, Gailtaler formaggio, insalata, pomodoro, cipolla, salsa di burger e spicchi di patate

Hamburger with Gailtaler Speck and cheese, lettuce, tomato, onion, burger sauce und potato wedges

€ 18,60



Klassisches Backhendl

Saftige Hendlkeule gebacken,
mit Bettinas hausgemachten Erdäpfelsalat

Coscia di pollo impanata,
con insalata di patate fatto di Bettina

Fried juicy leg of chicken,
with potatoe salad made from Bettina

€ 16,80

***D'rauf kummt,
wås schmeckt!***

Große Salatschüssel mit gebackenem Almkäse

Angemacht mit Hausdressing

Insalatona con formaggio di malga impanato
con condimento della casa

Big Salad with fried cheese from mountain pasture
with house dressing

€ 18,80

“Steak & Salat” Plattner’s Art

250g rosa gebratene Beiried vom Gailtaler Almoachsen
mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Knoblauchbaguette

250g bistecca di manzo del Gailtal, con burro al herbe,
insalata e baguette di aglio

250g pink roasted steak from Gailtal Beef with herbs butter,
salads and garlic baguette

€ 25,40

Plattner’s Wilderer Pfandl

Kurz gebratenes von Hirsch und Reh
in Pilz-Rahmragout, mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Breve arrosto di cervo e capriolo
in ragù di crema di funghi, con spaetzle al burro e mirtilli rossi

Short roasted venison and deer
in mushroom cream ragout, with butter spaetzle and cranberries

€ 25,60

***Bei uns ist Kochen
mit viel Liebe ausgeführte Handarbeit!***

***Unsere Empfehlung
Knoblauchbaguette
€ 4,70***

Veganes vom Plattner

Bunte Blattsalate ohne Dressing mit veganen Rote Rüben Bällchen
Menage wird gereicht

Insalatona senza condimento con polpette vegane di barbabietola
Oliera per aceto e olio è servito

Colorful salads without dressing with vegan beetroot balls
Menage is served

€ 16,80

Grüner Salat mit Garnitur

Insalata verde con guarnitura

Green salad with garnish

€ 6,00

Plattner's Hausdressing

Original steirisches Kürbiskernöl, Apfelessig, Knoblauch, Gailtaler Honig,
Salz und Pfeffer

Olio di semi di zucca, aceto di sidro di mele,
aglio, miele di Gailtal, sale e pepe

Original pumpkin seed oil, apple cider vinegar,
garlic, Gailtaler honey, salt and pepper

Dressing zum selbst anmachen, Menage wird gereicht

Condimento per fare da solo | Oliera è servito

Dressing to make yourself | Menage is served

Von der Bäckerei Matitz aus Kötschach

Scheibe Natursauerteigbrot

Pezzo di pane di lievito naturale | Slice bread from natural leaven

€ 1,50

Semmel

Pane bianco | Roll

€ 1,50

Knoblauchbaguette

Baguette di aglio | Garlic baguette

€ 4,70

Für die Klanten

„Everest,“ Kleines Schnitzel „Wiener Art“

Vom Schwein mit Pommes Frites

Piccola cotoletta alla milanese di maiale con patate fritte

Small Viennese Schnitzel, served with French fries € 13,60

“Zuma” Kleine Spaghetti “Bolognese”

Piccola porzione di spaghetti al ragu

Small portion of spaghetti with meatsauce € 9,40

„Skye“ Frankfurter Würstl

Dazu Pommes Frites

Würstel con patate fritte

Viennese sausage with French fries € 10,40

„RUBBLE“ Pommes frites

Patate fritte | French fries € 5,80

„Rocky“ Räuberteller

Klauben vom Teller der Großen

Piatto del ladro Prendere dal piatto dei grandi

Robber dish

Take from the plate of the big ones



Aus da siaßn Kuchl

Hausg'machter Kaiserschmarrn

Mit Rosinen, karamellisiert, mit Rum flambiert und Mandel-splitter garniert. Dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus

Frittata dolce con uva sultanina, mandorle, e composta di prugna o composta di mele

Cut-up and sugared pancake with almond slivers and stewed plums or apple compote

€ 15,50



***Unser Kaiserschmarrn ist Handarbeit,
darum bitten wir um etwas Geduld.***

Riesengerknödel mit Powidlfülle

Mit goldbrauner Butter und Mohnzucker
oder mit Vanillesauce und Mohnzucker

Gnocco dolce ripieno con marmelatta di Powidl
con burro sfuso e zucchero di semi di papavero
o con salsa di vaniglia e zucchero di semi di papavero

Sweet dumpling filled with powidl jam
with brown butter and poppy seed sugar
or with vanilla sauce and poppy seed sugar

€ 10,20

Klassischer Apfelstrudel

Strudel di miele

Apple strudel

€ 5,20

Mit Schlagobers

€ 5,70



Warmer Apfelstrudel

Mit Vanillesauce, Mandelsplitter und Schlagobers

Strudel die mele con salsa di vaniglia, mandorle e panna

Warm apple strudel with vanilla sauce,
almond slivers and whipped cream

€ 9,20

Jiris Schokoladentorte

Torta di cioccolato fatto da Jiri

Chocolate cake made from Jiri

€ 5,70

Mit Schlagobers

€ 6,20

***Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit***