



## 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 €16.2**

mit Vogerlsalat, Schnittlauch & Kernölvinaigrette LO

**Gänseleber Crème Brûlée €19.8**

mit Buttertoast & Wildpreiselbeeren ACGO

**Plachuttas Beef Tatar 120g €19.8**

mit Butter & Toast ACDGM

**Vorspeisen Kombination €21.0**

Tafelspitzsülzchen, Gänseleber, Beef Tatar ACDGLMO

### Menü 1

€62.0

**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

€55.0

**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

### Menü 3

€54.0

**Cremesuppe nach Saison**

Wir geben Ihnen gerne die Cremesuppe auf Anfrage bekannt.

**Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce**

mit Kräutern & Butternockerln ACG

**Dessert**

Ihr aus unserem Angebot  
ausgewähltes Dessert

Weitere Menüs & unsere Dessertauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

## Menü 4

### Pescetarisches Menü

€ 51.0

#### Cremesuppe nach Saison

Wir geben Ihnen gerne die Cremesuppe auf Anfrage bekannt.

#### Plachuttas Fischkombination

mit Tomaten-Olivensalsa & Petersilienerdäpfel DGL

#### Dessert

Ihr aus unserem Angebot ausgewähltes Dessert

## Menü 5

### Veganes Menü

€ 44.0

#### Vorspeisensalat

Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Balsamico Dressing HO

#### Gericht des Monats

Wir geben Ihnen gerne das vegane Gericht auf Anfrage bekannt.

#### Dessert

Hausgemachtes Sorbet mit Minze

## Desserts

### Wählen Sie bitte ein Dessert zu Ihrem Menü

#### Topfenauflauf

mit Vanillerahm & Himbeermark CG

#### Pralinenschokolademousse

feines Schokoladenmousse mit Fruchtmark GH

#### „Schokoladaufauf im Hemd“

mit Schokoladensauce & Schlagobers ACGH

Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/ D Fisch/ E Erdnuss/ F Soja/ G Laktose/ H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/ N Sesam/ O Sulfit/ P Lupinen/ R Weichtiere

## GETRÄNKEVORSCHLÄGE

### Aperitif

<b>„Bellini“</b> Mousé vom weißen Pfirsich mit Prosecco aufgegossen o .....	0,1l	<b>8.7</b>
<b>Schilchersekt</b> vom Weingut Reiterer in der Südsteiermark o .....	0,1l	<b>7.6</b>
<b>„Hollersekt“</b> Holunderessenz mit Schlumberger Sekt aufgegossen o .....	0,1l	<b>7.6</b>
<b>Ginger Mint Spritz</b> mit Ingwer, Limette & Tonic Water - alkoholfrei. ....	0,25l	<b>6.5</b>
<b>„Veneziano“</b> Aperol Spritz mit Prosecco o .....	0,25l	<b>8.4</b>
<b>Schlumberger Sekt</b> 1 Glas .....	0,1l	<b>7.9</b>

### Bier frisch vom Fass aus der Ottakringer Brauerei

<b>Ottakringer Bio Zwickl</b> naturtrüb „eine Wiener Brauspezialität“ <sup>Λ</sup> .....	0,33l	<b>5.2</b>
<b>Ottakringer Goldfass Pils</b> hopfig, elegant <sup>Λ</sup> .....	0,33l	<b>5.2</b>

### Alkoholfreie Getränke

<b>Vöslauer</b> still/ prickelnd .....	0,33l	<b>4.8</b>
<b>Vöslauer</b> still/ prickelnd .....	0,75l	<b>8.4</b>
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst .....	0,20l	<b>5.8</b>
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb .....	0,25l	<b>4.4</b>

### Kaffee & Natürliche Bio Teesorten

<b>Espresso</b> klein/ groß .....	<b>4.3 / 5.5</b>
<b>Brauner</b> klein/ groß .....	<b>4.4 / 5.6</b>
<b>Verlängerter</b> Espresso mit doppelter Menge Wasser .....	<b>4.9</b>
<b>Wiener Melange</b> Klassisch Wienerisch <sup>G</sup> .....	<b>5.2</b>
<b>Cappuccino</b> Original mit Milchschaum <sup>G</sup> .....	<b>5.9</b>
<b>Very Early Grey</b> Schwarztee mit der spritzigen Frische der Bergamotte bio .....	<b>5.1</b>
<b>Lemon Green</b> Grüner Tee mit dem erfrischenden Aroma der Zitrone bio .....	<b>5.1</b>
<b>Mountain High</b> harmonisch-ausgewogen mit aromatischen Bergkräutern bio .....	<b>5.1</b>

### Heimische Edelbrände

<b>Marille</b> Wallner, Gols Weinbaugemeinde Neusiedl am See .....	2cl	<b>6.5</b>
<b>Williamsbirne</b> Gölles, Riegersburg im Vulkanland .....	2cl	<b>6.8</b>
<b>Alte Zwetschke</b> Gölles, Riegersburg im Vulkanland .....	2cl	<b>6.9</b>
<b>Vogelbeerbrand</b> Gölles, Riegersburg im Vulkanland .....	2cl	<b>8.4</b>

## UNSERE WEINE ZUR AUSWAHL

### Weißwein

<b>Grüner Veltliner „Plachutta Selektion“</b> .....	12,5 vol%	2022	<b>40</b>
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal animierendes Trinkerlebnis, klassische Veltlinerwürze			
<b>Grüner Veltliner Smaragd „Ried Kellerberg“ DAC</b> .....	13,5 vol%	2022	<b>71</b>
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau fein, fruchtig und würzig am Gaumen, dicht & lang anhaltend			
<b>Riesling Federspiel „Ried Setzberg“ DAC</b> .....	12,5 vol%	2023	<b>56</b>
Weingut Lagler, Wachau zarte Tropenfruchtaromen, frisch mit prickelnder Säure			
<b>Riesling DAC „Heiligenstein“ bio</b> .....	12,5 vol%	2022	<b>61</b>
Weingut Jurtschitsch, Kamptal frisch, dicht & lang anhaltend, ein Parade-Riesling!			
<b>Chardonnay „Reserve“</b> .....	13,5 vol%	2022	<b>54</b>
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion Duft aus reifen Äpfeln und exotischen Früchten			
<b>Sauvignon Blanc bio</b> .....	13,5 vol%	2022	<b>54</b>
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Neusiedlersee würzige Aromen von exotischen Früchten, am Gaumen elegant, angenehme Säure			
<b>Gelber Muskateller Sand und Schiefer DAC bio</b> .....	12,0 vol%	2023	<b>50</b>
Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark leicht und frisch in der Nase, fruchtig im Geschmack			

### Rotwein

<b>St. Laurent „Selektion“</b> .....	13,0 vol%	2018	<b>54</b>
Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee schön eingebundene Tannine, kräftig, lang anhaltend im Abgang			
<b>Pinot Noir „Unter den Terrassen“</b> .....	13,5 vol%	2019	<b>64</b>
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee feine Burgundernase, ein Pinot Noir der Spitzenklasse			
<b>Zweigelt „Heideboden“</b> .....	13,5 vol%	2020	<b>48</b>
Weingut Gsellmann, Gols, Neusiedlersee feinfruchtiges Bouquet, dicht am Gaumen			
<b>Blaufränkisch Reserve „Plachutta Selektion“</b> .....	13,5 vol%	2021	<b>48</b>
Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland Aromen nach Herzkirschen, angenehmer Ausklang			
<b>Cabernet Sauvignon-Merlot</b> .....	14,0 vol%	2017	<b>60</b>
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 [hietzing@plachutta](mailto:hietzing@plachutta) oder **01 87 770 87-64**.

**[plachutta.at](http://plachutta.at)**