GIN

Gordon's Gin	37,5 %	4cl	5,20 €
Tanqueray London Dry Gin	43,1 %	4cl	5,50 €
Tanqueray No. Ten	47,3 %	4cl	5,90 €
Bombay Original Dry Gin	37,5 %	4cl	5,50 €

WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	40,0 %	4cl	5,50 €
Jim Beam	40,0 %	4cl	5,50 €
Jack Daniels	40,0 %	4cl	5,50 €
Ballantines	40,0 %	4cl	5,20 €

RUM

Captain Morgan White Rum	37,5 %	4cl	5,20 €
Havana Club 3 Jahre	37,5 %	4cl	5,50 €
Havana Club 7 Jahre	40,0 %	2cl	5,80 €
Schietbüddel Kokos Rum	40,0 %	2cl	5,80 €

VODKA

Smirnoff Red Label	37,5 %	2cl	3,80 €
Absolut	40,0 %	2cl	4,20 €

WEINSCHORLEN

Weißweinschorle	0,2 l	5,50 €
Roséweinschorle	0,2 l	5,50 €
Rotweinschorle	0,2 l	5,50 €

WEIßWEINE

	0,2 l	0,75 l
Markus Pfaffmann Weissburgunder trocken | Deutschland Pfalz elegante cremige Art | feinste gelbe Früchte	6,90 €	24,80 €
Markus Pfaffmann Grauburgunder trocken | Deutschland Pfalz Aromen nach Apfel | Melone | Mandeln | Zitrus | Ananas | jugendlich | frisch	6,50 €	23,50 €
Lukas Kesselring Riesling Bio trocken | Deutschland Pfalz Zitrone | Pfirsich | Ananas	6,90 €	24,80 €
Le Morette Lugana Mandolara trocken | Italien Gardasee fein | gelbfruchtig | schöne Fülle | milde Säure	8,50 €	30,80 €
Julia Schittler Zornheimer Chardonnay trocken, Deutschland fein | Birne | Quitte | Hauch von Vanille	6,90 €	24,80 €

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Pinot Grigio I.G.T aus dem Fass trocken | Italien feinduftig | leicht | jung und belebend	6,50 €	15,50 €	27,50 €

ROSÉWEINE

	0,2 l	0,75 l
Karl Pfaffmann Spätburgunder Rosé halbtrocken | Deutschland Pfalz Himbeeren | Kirschen | klar | frisch | leicht | jung und belebend	6,90 €	24,80 €
Schittler Becker Rosé trocken | Deutschland erfrischend | Erdbeernote | mit Lust auf mehr	6,90 €	24,80 €

ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
Tempranillo „Diego de Almagro" Felix Solis, Valdepenas rote Beeren | Veilchen | Röstaromen | sanft	7,50 €	27,90 €
Primitivo „Avoglia" Puglia Tenuta Giustini, Apulien nicht zu kräftig und fruchtbetont | Pflaume und Brombeere | samtig weich	7,80 €	29,90 €
Karl Pfaffmann Spätburgunder QBA halbtrocken, Deutschland Pfalz Kirscharoma | dezente Süße	7,20 €	26,90 €
Cabernet Merlot trocken Bio Weingut Lukas Kesselring, Pfalz kraftvoll und harmonisch | schwarze Johannisbeere | aromatische Vanille	6,90 €	24,80 €
Chapeau Rouge trocken, Julia Schittler, Zornheimer Berg fruchtig | komplex | charakterstark | Waldbeeren | Kirschen | feine Erdnoten | samtig | elegant	8,50 €	30,80 €
Merlot trocken, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz reife Pflaumen | Schwarzkirsche | angenehme warme Würze | ausgewogen	6,50 €	23,50 €

Für Empfehlungen und Fragen zu unseren Weinen - Sprechen Sie uns gerne an!

DIE PERFEKTE LOCATION FÜR IHRE FEIER

Egal, ob es sich um eine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit, ein Firmen-Event oder ein Jubiläum handelt – bei uns finden Sie den idealen Rahmen für jeden Anlass. Unsere gemütlichen Räumlichkeiten und die herzliche Atmosphäre sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen und den Tag in vollen Zügen genießen.

Kulinarische Highlights für jeden Geschmack - Unsere Küche verwöhnt Sie mit einer Vielzahl an köstlichen bayrischen Spezialitäten, die wir ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Ob herzhafte Klassiker oder saisonale Highlights – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Besonders im Sommer bieten wir auch Grillbuffets in unserem Biergarten an, bei denen frische Zutaten und gegrillte Köstlichkeiten im Mittelpunkt stehen. Genießen Sie die warme Jahreszeit in entspannter Atmosphäre mit einem Grillfest in unserem Biergarten unter freiem Himmel.

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie gerne bei der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung und steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

ZUSÄTZLICHER SPAß MIT MINIGOLF

Für noch mehr Unterhaltung können Ihre Gäste Minigolf spielen. Sie können Minigolf auch speziell für Ihr Event nutzen und so eine einzigartige, unterhaltsame Aktivität in Ihre Feier integrieren. Ob Kinder oder Erwachsene – hier kommt jeder auf seine Kosten!

Lassen Sie uns gemeinsam Ihren besonderen Tag unvergesslich gestalten! Sprechen Sie uns an – wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag zu bereiten.

Platzhirsch Gastro Bremen GmbH
Kuhgrabenweg 30
28359 Bremen

+49 (0)421-16517070 | info@platzhirsch-bremen.de | www.platzhirsch-bremen.de

RESTAURANT PLATZHIRSCH BREMEN

HAXN-MONTAG

Montag ist Haxn-Tag! Die legendäre, gepökelte Platzhirsch-Haxe überzeugt mit krachender Kruste und zart-saftigem Fleisch.

Dazu servieren wir eine kräftige, vollmundige Schwarzbiersauce, klassisches Sauerkraut und einen traditionellen Kartoffelkloß. Ein herzhaftes Wirtshausschmankerl für alle, die bodenständigen Genuss lieben.

19,90 €

SCHNITZEL-DIENSTAG

Dienstag ist Schnitzel-Tag!
Freuen Sie sich auf ein knusprig paniertes Schnitzel – wahlweise vom Schwein oder Hähnchen, goldbraun gebacken und herrlich saftig.

Stellen Sie sich Ihren Teller ganz nach Ihrem Geschmack zusammen: Wählen Sie zwischen Champignonrahmsauce, Schwarzbiersoße oder Sauce Hollandaise und dazu Bratkartoffeln, Pommes oder Spätzle als Beilage.

Ein frischer Salat gehört natürlich auch dazu.

17,90 €

ALM-MENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe

◆◆◆

Platzhirsch-Pfanne
Rumpsteak | Schweinefilet | Hähnchenbrustfilet
Champignon-Rahm-Sauce | Sauce Hollandaise
Marktgemüse | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Pannfisch
Lachsfilet | Rotbarschfilet | Dijon-Senf-Sauce
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Salat

◆◆◆

Kaiserschmarrn
Vanilleeis | Zwetschkenröster

39,90 € pro Person

Platzhirsch Gastro Bremen GmbH
Kuhgrabenweg 30
28359 Bremen

+49 (0)421-16517070 | info@platzhirsch-bremen.de | www.platzhirsch-bremen.de

AUS'M SUPPENTROG

Hausgemachte Kartoffelsuppe (Vegan) — 7,20 €

Hausgemachte Kartoffelsuppe — 7,90 €
krosser Speck

Gulaschsuppe — 8,90 €
Rind | Paprika | Zwiebeln

Allgäuer Bergkäsesuppe — 8,50 €
Croutons

ZU DA BROTZEIT

Schweizer Wurstsalat — 11,80 €
Lyoner Wurst | Allgäuer Käse | rote Zwiebeln | kleiner Brotkorb

Bayerischer Obatzda — 11,90 €
Camembert | Frischkäse | Zwiebelringe | kleiner Brotkorb | Brezel

Alm Tapas TIPP! — 16,20 €
Wurstsalat | Käse | Obatzda | Pfefferbeißer | Kernschinken
Zwiebelmett | kleiner Brotkorb | Brezel

AUS'M GARTEN

Rote Beete Carpaccio — 14,80 €
Wildkräutersalat | Büffelmozzarella | Balsamico | Pinienkerne

Salat „Platzhirsch" (Vegan) — 15,50 €
Blattsalate | Cherrytomaten | Paprika | Karotten | Gurken
Baguette | Granatapfelkerne

wahlweise
- mit Mozzarella Kugeln + 3,00 €
- mit Hähnchenbrustfiletstreifen + 4,20 €
- mit Rumpsteakstreifen + 7,90 €
- mit 5 gebratenen Black Tiger Garnelen + 8,90 €

Wahlweise mit: Balsamico-Dressing, Joghurt-Dressing, Caesar-Dressing

UNSERE SCHMANKERL

Riesen-Currywurst — 14,90 €
Hausgemachte Tomaten-Curry-Sauce | Pommes frites | Salatbeilage

Allgäuer Käsespätzle (Vegetarisch) — 15,50 €
Röstzwiebeln | Salat

Original Münchner Weißwürste — 11,30 €
Süßer Senf | Minibrezel | kleiner Brotkorb

Acht Nürnberger Rostbratwürste — 16,20 €
Bayrisch Kraut | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Senf

Leberkäse — 16,20 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | zwei Spiegeleier | Senf

NUDLA

Penne — 15,90 €
Tomaten-Basilikum-Sauce | Cherrytomaten | Frühlingslauch | Parmesan

wahlweise
- mit Mozzarella Kugeln + 3,00 €
- mit Hähnchenbrustfiletstreifen + 4,20 €
- mit Rumpsteakstreifen + 7,90 €
- mit 5 gebratenen Black Tiger Garnelen + 8,90 €

WIRTSHAUS SCHNITZEL

Bergsteiger Schnitzel | Schwein oder **Hähnchen** — 19,90 €
Champignon-Rahm-Sauce | Butterspätzle | Salat

Platzhirsch-Riese — 22,80 €
Paniertes Schweineschnitzel (ca. 300g) | Pommes frites | Salat

Wiener Schnitzel | Kalb — 28,50 €
Preiselbeeren | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Salat

Cordon Bleu | Schwein TIPP! — 22,80 €
Bergkäse | Schinken | Sauce Hollandaise | Marktgemüse | Pommes frites

Gemüseschnitzel (Vegetarisch) — 19,90 €
Gebratene Edelpilze | Rote Beete Bratling | Falafel | Paprikaschaum
Cherrytomaten | Lauchzwiebeln | Salatbeilage

BRATSEMMELN

Alm Burger TIPP! — 18,90 €
100% Rindfleisch | Brioche Brötchen | Burger-Sauce | Bergkäse
Tomate | Gewürzgurken | Eisbergsalat | Röstzwiebeln
Pommes frites

Crispy Chicken Burger — 17,90 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel | Brioche Brötchen | BBQ-Sauce
Rucola | gehobelter Parmesan | Tomate | Eisbergsalat | Pommes frites

GAUMENFREUDEN

Bayrischer Schweinsbraten — 19,80 €
Schwarzbiersauce | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

Omas Rinderroulade — 23,50 €
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß | Rouladensößl

Rösti-Teller — 22,80 €
Hähnchenbrustfilet | Riesen-Rösti | Champignon-Rahm-Sauce
Broccoliröschen

Knusprige Schweinshaxe -gepökelt- TIPP! — 23,90 €
Schwarzbiersauce | Sauerkraut | Kartoffelkloß

Platzhirsch-Pfanne — 27,80 €
Rumpsteak | Schweinefilet | Hähnchenbrustfilet | Champignon-Rahm-Sauce
Marktgemüse | Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Haxenpfanne — 20,90 €
Champignons | Zwiebeln | Schwarzbiersauce | Spiegelei
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

AUS DA GEGND

Original Bremer Knipp — 17,20 €
Gewürzgurke | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Captain´s Seemanns Labskaus — 17,20 €
gepökeltes Rindfleisch | Rote Beete | Gewürzgurke | zwei Spiegeleier
Rollmops

AUS'M MEER

Seemannsteller — 21,80 €
Räucherlachs | Matjes | Forellenfilet | Sahnemeerrettich
Honig-Senf-Dill-Sauce | Salatbeilage | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pannfisch TIPP! — 25,80 €
Lachsfilet | Rotbarschfilet | Dijon-Senf-Sauce | Salat
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

a Handvoi Garnelen
in Knoblauch-Olivenöl | gebratener Rucola | Cherrytomaten | Baguette

wahlweise
- mit 5 gebratenen Black Tiger Garnelen + 17,80 €
- mit 8 gebratenen Black Tiger Garnelen + 21,80 €

DAS EMPFEHLN MIA

Schmankerl Platte ab 2 Personen — **pro Person** 23,90 €
Haxe | Schweinebraten | Nürnberger Rostbratwürste | Leberkäse | Schwarzbiersauce
Apfelrotkohl | Sauerkraut | Kartoffelkloß | Käsespätzle

1/2 Barbarie-Ente — 28,80 €
Orangen-Thymian-Sauce | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

Rumpsteak (220 g) „Tiroler Art" — 32,80 €
Schwarzbiersauce | Röstzwiebeln | Käsespätzle

DESSERTS

Gibt es in unserer Dessertkarte
Sprechen Sie uns gerne darauf an

(Vegetarisch) Vegetarisch
(VEGAN) Vegan

BIERE VOM FASS

Löwenbräu Original	5,2 %	0,3 l	4,10 €
Löwenbräu Original	5,2 %	0,5 l	6,10 €
Löwenbräu Original	5,2 %	1,0 l	10,90 €
Spaten Münchner Hell	4,9 %	0,3 l	4,10 €
Spaten Münchner Hell	4,9 %	0,5 l	6,10 €
Spaten Münchner Hell	4,9 %	1,0 l	10,90 €
Löwenbräu Dunkel	5,2 %	0,3 l	4,40 €
Löwenbräu Dunkel	5,2 %	0,5 l	6,40 €
Löwenbräu Dunkel	5,2 %	1,0 l	11,50 €
Franziskaner Hefe Weißbier hell	5,0 %	0,3 l	4,10 €
Franziskaner Hefe Weißbier hell	5,0 %	0,5 l	6,10 €
Franziskaner Hefe Weißbier hell	5,0 %	1,0 l	10,90 €
Becks Pilsener	4,9 %	0,3 l	4,30 €
Becks Pilsener	4,9 %	0,5 l	6,30 €
Radler		0,3 l	4,10 €
Radler		0,5 l	6,10 €
Radler		1,0 l	10,90 €
Russ'n Hefe Weißbier | Zitronenlimonade		0,3 l	4,10 €
Russ'n Hefe Weißbier | Zitronenlimonade		0,5 l	6,10 €
Russ'n Hefe Weißbier | Zitronenlimonade		1,0 l	10,90 €

FLASCHENBIERE

Franziskaner Hefe Weißbier alkoholfrei		0,33 l	4,10 €
Franziskaner Hefe Weißbier alkoholfrei		0,5 l	6,10 €
Franziskaner Hefe Weißbier alkoholfrei - Zitrone		0,33 l	4,10 €
Beck's alkoholfrei		0,33 l	4,10 €
Vitamalz		0,33 l	3,90 €
Corona Extra	4,5 %	0,33 l	4,50 €

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola / Zero | Fanta | Sprite | Spezi	0,2 l	3,30 €
Coca Cola / Zero | Fanta | Sprite | Spezi	0,4 l	5,20 €
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale	0,4 l	5,50 €
Almdudler	0,35 l	4,50 €
Hausgemachte Limonade	0,4 l	6,20 €
Kirsche-Zimt | Maracuja-Minze | Wassermelone-Cranberry		
Erdbeer-Rhabarber-Minze		

WASSER

Vilsa Gourmet naturelle / medium	0,25 l	3,20 €
Vilsa Gourmet naturelle / medium	0,75 l	7,30 €

SÄFTE

Apfel | Orange | Banane | Kirsche | Rhabarber Maracuja | Johannisbeere | Cranberry | KiBa	0,2 l	3,50 €
Apfel | Orange | Banane | Kirsche | Rhabarber Maracuja | Johannisbeere | Cranberry | KiBa	0,4 l	5,50 €
Alle Säfte als Schorle	0,2 l	3,30 €
Alle Säfte als Schorle	0,4 l	5,30 €

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,90 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	4,10 €
Latte Macchiato mit Baileys	5,10 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Becher Schokolade	4,10 €
Becher Schokolade mit Sahne	4,70 €
Becher Schokolade mit Schietbüddel-Rum	6,10 €
Glühwein	4,20 €
Glühwein mit Schuss (Rum oder Amaretto)	5,70 €
Milchkaffee	4,30 €
Becher Tee	3,50 €
Schwarzer Tee | Grüner Tee | Kräutertee | Früchtetee | Pfefferminze Aromatee-Roibos Vanille | Aromatee-Roibos-Orange-Caramel	

APERITIF

Campari Orange — 6,90 €
Campari | Orangensaft

Aperol Spritz — 7,90 €
Aperol | Prosecco Frizzante | Soda

Wildberry Lillet — 7,90 €
Lillet | Wildberry | Früchte

Hugo — 7,90 €
Holunderblüte | Prosecco Frizzante | Limette | Minze

Hugo alkoholfrei — 7,90 €
Holunderblüte | Ginger Ale | Limette | Minze

Limoncello Spritz — 7,90 €
Limoncello | Prosecco Frizzante | Soda | Zitrone | Minze

Sarti Spritz — 7,90 €
Sarti Rosa | Prosecco Frizzante | Limette

DIGESTIV

Ramazotti	30,0 %	2cl	3,70 €
Jägermeister	35,0 %	2cl	3,70 €
Remy Martin VSOP	40,0 %	2cl	4,80 €

LIKÖR

Sambuca	40,0 %	2cl	3,50 €
Baileys	17,0 %	2cl	3,50 €
Amaretto	20,0 %	2cl	3,50 €

OBSTBRÄNDE

Alpenschnaps-Honig-Williams	35,0 %	2cl	3,90 €
Scheibel Obstbrände TIPP!		2cl	4,40 €
Williams-Birne | Himbeer | Obstbrand | Mirabelle 40,0% 41,0% 40,0% 43,0%			
Nonino Grappa da Prosecco	41,0 %	2cl	4,90 €

SPIRITUOSEN

Mackenstedter Weizenkorn	32,0 %	2cl	2,50 €
Ouzo 12	38,0 %	2cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit	40,0 %	2cl	3,50 €
Linie Aquavit	41,5 %	2cl	3,50 €
Sierra Tequila	38,0 %	2cl	3,50 €
Osborne Veterano	30,0 %	2cl	3,50 €
Berliner Luft	18,0 %	2cl	2,80 €
Mackenstedter Maracuja | Saurer | Nuss	15,0 %	2cl	2,80 €

SEKT & CO.

	0,1 l	0,7 l
Sekt Hausmarke	5,20 €	24,50 €
Prosecco	4,90 €	22,50 €
Moët & Chandon Brut Imperial		89,00 €

LONGDRINKS 4CL

Smirnoff Red Label - Bitter Lemon	8,50 €
Captain Morgan White Rum - Coca Cola / Zero	8,50 €
Tanqueray London Dry Gin - Tonic Water	8,50 €
Jack Daniel's - Coca Cola	9,00 €
Mackenstedter Korn - Coca Cola / Fanta	8,00 €

VERANSTALTUNGEN TIPP!

Im Platzhirsch finden regelmäßig Veranstaltungen statt. Sprechen Sie gerne unser Service-Team an, oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.platzhirsch-bremen.de um mehr darüber zu erfahren!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal!