

Kalte Vorspeise

**Carpaccio vom Tauernhirsch
mit frischem Reibkäse und Pesto
Carpaccio from deer with fresh grated cheese and pesto
Carpaccio di cervo con formaggio fresco grattugiato e pesto**

16,90 euro

Aus dem Suppentopf

**Rindsuppe mit Fleischnudel
Beef soup with noodles filled with meat
Brodo di manzo con pasta ripiena di carne** **5,70 euro**

**Rindsuppe mit Leberknödel
Beef soup with liver dumpling
Brodo di manzo con polpetta di fegato** **4,90 euro**

**Knoblauchcremesuppe mit Croutons
Garlic cream soup with croutons
Crema di aglio con crostini di pane** **4,90 euro**

**Rindsuppe mit Frittaten
Beef soup with sliced pancakes
Brodo con frittatine** **4,90 euro**

Aus dem Pflüglhofer Jagdrevier

**„Pflüglhofer“ Filetpfandl mit Spätzle und Pilzen
Deer fillet with „Spätzle“ and mushrooms
Filetto di cervo con „Spätzle“ e funghi** **23,70 euro**

**Hirschkalbsfilet in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse
Young deer fillet in pepper cream sauce with potatoes and vegetables
Filetto di cervo giovane con salsa al pepe con patate e verdura**

28,40 euro

*Hirschbraten in Wurzelrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und Rotkraut
Deer roast with „Wurzelrahmsauce“ with croquette and red cabbage
Cervo arrosto in „Wurzelrahmsauce“ con crocchette e cavolo rosso*

19,70 euro

*Wildgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren
Deer goulash with bread dumpling and cranberry
Gulasch di cervo con gnocchi di panr e mirilli*

14,10 euro

Aus den Pflüghofer Fischereigewässern

*Forelle Blau mit Petersilienkartoffel,
und Oberskren
Blue trout with parsley potatoes and horseradish
Trotta blu con patate al prezzemolo e crema di rafano*

19,20 euro

*Forelle „Müllerin“ gebratene Forelle mit Petersilienkartoffel
Fried trout with parsley potatoes
Trotta fritta con patate prezzemolo*

19,20 euro

*Forelle „Gebacken“ in Mehl, Ei und Brösel
panierte Forelle mit Petersilienkartoffel
Crumbed trout with parsley potatoes
Trotta impanata con patate prezzemolo*

19,20 euro

Vom Grill und aus der Pfanne

*Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel
Wiener Schnitzel from pork with parsley potatoes
Cotoletta di maiale con patate fritte*

15,20 euro

*Cordon bleu mit Pommes frites
Cordon bleu with french fries
Cordon bleu con patate fritte*

17,40 euro

« Grillteller nach Art des Hauses »

*Schwein, Wild , und Pute mit Pommes frites und Kräuterbutter
Mixed grill from pork, deer and turkey with french fries and herb butter
Grigliata mista di maiale, cervo e tacchino con patate fritte e burro alle erbe*

19,90 euro

für 2 Personen

Hausplatte „Pflüglhof“

*Ausgesuchte Stücke vom Hirsch, Schwein und Pute mit Kräuterbutter,
Grilltomaten, Pommes, Gemüse der Saison und Früchtespießchen*

*Selected pieces from deer, pork and turkey with herb butter, grilled tomatoes,
vegetables and fruit skewers*

*Piatto della casa con pezza selezionata di cervo, maiale e tacchini con burro
alle erbe, tomate grigliato, verdure e frutta di spiedi*

41,40 euro

** * **

Brettljause mit Brot

11,50 euro

Hirschenburger mit Potato Wedges

15,10 euro

*„Haustoast“ Salat, Steak, Cocktailsauce, Spiegelei
„House style“ toast with salad, steak, cocktail sauce
„Casa brindisi“ insalata, bistecca, salsa di cocktail*

13,10 euro

Gebackener Emmentaler mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Baked cheese with parsley potatoes and cranberrys

Formaggio impanato e fritto con patate prezzemolo e mirtilli rossi *12,10 euro*

Fleischnudel mit Sauerkraut 2 Stk.

Noodles filled with meat and „Sauerkraut“

Paste ripiena di carne con crauti

14,50 euro

Kärntner Käsnudel 2 Stk.
Carinthia cheese noodles
Pasta ripiena con ricotta con burro fuso **13,90 euro**

Käsespätzle / Cheese spaetzle
Spaetzle al formaggio **13,90 euro**

* * * * *

Spaghetti Bolognese **9,50 euro**

Kinderwienerschnitzel mit Pommes frites **8,20 euro**

Würstchen mit Pommes frites **7,20 euro**

* * * * *

kleiner Beilagensalat **4,50 euro**

Gemischter Salat / Mixed Salad / Insalata mista **6,20 euro**

Grüner Salat/ Green salad / Insalata verde **5,20 euro**

Fitness Salat mit Putenstreifen und Toast

Salad with turkey stripes and Toast

Insalata mista con strice tacchino e toast **14,90 euro**

Extra Beilagen

Reis, Spätzle, Kroketten, Potato Wedges, Pommes frites

5,50 euro pro Portion

Dessert

Eispalatschinke mit Schokosauce, Mandeln und Schlagobers

Pancakes with ice cream / Crepes ripiene di gelato

8,20 euro

Marmeladepalatschinken

Pancakes with jam / Crespelle con marmellata

7,20 euro

Kaiserschmarrn mit Kompott / with compote / con composta

10,80 euro

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce / vanilla sauce / salsa di vaniglia

6,50 euro

mit Schlagobers / with cream / con pana montata

5,50 euro

* * * * *Guten Appetit!!!!* * * * * *

Herzlich Willkommen

im



Alpenhotel Pflüglhof

Öffnungszeiten: Mai bis Oktober

Küche von 12 - 18 Uhr

*Andreas Seiser
Koschach 10 A - 9854 Malta
+43 676 70 83 552*

E-Mail.: office@alpenhotel-pflueglhof.com

www.Alpenhotel-Pflüglhof.com

*Das Alpenhotel Pflüglhof, erbaut um 1500, liegt abseits der
Malta Hochalpenstasse in einer wildromantischen Bergwelt.
Bei uns ist der ideale Ausgangspunkt für Bergabenteuer
und viele weitere*

Aktivitäten wie Fischen, Jagen und Bogenschießen.

