



# Platzhirsch Restaurant

Getränke & Speisekarte 2026



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM

Restaurant Platzhirsch  
Rote Schleuse 4  
21335 Lüneburg  
TEL.: 04131-791500

**Tischreservierung: [www.platzhirsch-lg.de](http://www.platzhirsch-lg.de)**

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salat

*Small mixed salad*

5.90€

Tomaten mit Mozzarella

*Tomatoes with mozzarella*

7.90€

Bruschetta

7.90€

Pizzabrot mit Knoblauchdip

*Pizza bread with garlic dip*

9.50€

*\*mit Käse überbacken + 1.00€*

*\*gratinated with cheese + 1.00€*

## Salate

Salat Rote Schleuse

*Mit Hähnchenbruststreifen und Croutons – Salad, chicken breast, croutons*

13.90€

Salat Tonno

*Mit Thunfisch und Zwiebeln – Salad, tuna and onions*

13.90€

*alle Salate mit hausgemachtem Dressing*

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes

*Schnitzel for Kids with fries*

9.90€

## Schnitzel in knuspriger Panade und mehr...\*

Schweineschnitzel „Schwarzwald“ - Paniert mit

Butterspätzle

*Black Forest style schnitzel with butter spaetzle*

17.50€

Jägerschnitzel „Schwarzwald“ - Paniert mit Butterspätzle  
& Jägersauce

*Black Forest style schnitzel with butter spaetzli and cream sauce*

18.90€

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes **oder** Salat

**oder** hausgemachten Bratkartoffeln (Beilage wählbar)

*Schnitzel with fries **or** salad **or** homemade fried potatoes (choice of side dish)*

17.50€

Jägerschnitzel mit Pommes **oder** Salat **oder**

hausgemachten Bratkartoffeln (Beilage wählbar)

*Schnitzel with mushroom cream sauce with chips **or** salad **or** homemade fried potatoes (choice of side dish)*

18.90€

**\*Unser komplettes Fleischsortiment beziehen wir regional von  
der Landschlachtere Pröhl aus Melbeck**

**„Qualität und Frische nach alter Handwerkstradition“**



Landschlachtere Pröhl

## Hauptspeisen

### Schwarzwälder Schäufole mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Traditionelle Spezialität aus Baden. Gepökelt und über Buchenholz  
geräucherte Schweineschulter (ähnlich wie Kassler)

*Pork shoulder cured and smoked over beech wood with homemade potato  
salad*

16.90€

### Hähnchenbrust mit Butterspätzle

*Sauce mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurke - Sauce with  
peppers, mushrooms, onions, gherkin*

17.90€

### Badischer Wurstsalat

dünn geschnittene Wurst, Zwiebeln, Essiggurken, Käsestreifen mit  
hausgemachten Bratkartoffeln

*Sausage salad – thinly sliced pork sausage, onion, pickles and cheese  
strips with fried potatoes*

14.90€

### Sauerkfleisch mit hausgemachten Bratkartoffeln & Remoulade

Pickled pork with homemade fried potatoes & tartar sauce

15.90€

### Currywurst mit Pommes oder Bratkartoffeln

*Curry sausage with fries or fried potatoes*

11.90€ / 13,90€

### Käsespätzle mit Speck

*Cheese spaetzle with bacon*

13.90€

### Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

*Tarte flambée with bacon and onions*

13.90€

### Flammkuchen Ziegenkäse - mit roten Zwiebeln, Rucola, Honig & Rosmarin

*Goat's cheese tarte flambée - with red onions, rocket, honey & rosemary*

15.90€

### Flammkuchen Mediterran - mit Schafskäse, Paprika, Aubergine, Zucchini, Campignons & Zwiebeln

*Mediterranean tarte flambée – feta cheese, peppers, aubergine, courgette,  
campignons & onions*

14.90€

## Pasta

### Tagliatelle mit Speck-Sahne Sauce

*Sahnesauce mit frischem Speck – cream sauce with bacon*

14.90€

### Tagliatelle con Spinaci e Gorgonzola

*Sahnesauce, Spinat, Gorgonzola – cream, spinach, gorgonzola, scalloped*

14.90€

### Tagliatelle Paradiso

*Lachsstreifen, Garnelen in Hummersahnesauce – Salmon strips, prawns in lobster cream sauce*

18.90€

### Tagliatelle Ortolana

*Frische Tomaten, mediterranes Gemüse – fresh tomatos, mediterranean vegetables*

15.90€

### Tagliatelle alla Siciliana

*Tomatensauce, Thunfisch und Schwarze Oliven – Tomato sauce, tuna and black olives*

16.90€

### Tortelloni alla Panna

*Kochschinken, Sahnesauce – Cream sauce, ham*

15.50€

## Pasta für unsere kleinen Gäste | Pasta for our little guests

### Tagliatelle mit Tomatensauce

*Tagliatelle with tomato sauce*

7.50€



## Pizza aus dem Steinofen

### Margherita

*Mit Tomatensauce – tomato sauce*

12.60€

### Funghi

*Mit frischen Champignons – fresh mushrooms*

13.20€

### Salami

*Mit Salami – salami*

13.90€

### Prosciutto

*Mit Hinterkechchinken – ham*

13.90€

### Diavola (scharf!)

*Mit Salami, Jalapenos scharf!, Zwiebeln – salami, jalapenos hot!, onions*

14.80€

### Tonno

*Mit Thunfisch und Zwiebeln – tuna and onions*

14.40€

### Pazza

*Mit Salami, Zwiebeln, Champignons, Kapern – salami, onions, capers*

14.80€

### Capricciosa

*Mit Schinken, Champignons, Artischock. – ham, mushrooms, artichokes*

14.80€

### Vegetariana

*Mit Brokkoli, Spinat, Champignons, Artischocken, Knoblauch – broccoli, spinach, mushrooms, artichokes, garlic*

15.20€

### Quattro Stagioni

*Mit Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Oliven – ham, salami, mushrooms, pepper, olives*

15.90€

### Rote Schleuse

*Mit Schinken, Sardellen, Kapern, Tomaten, Basilikum – ham, anchovies, capers, tomatoes, basil*

15.90€

### Gambas

*Mit Garnelen, Knoblauch und Zwiebeln – shrimps, garlic and onions*

16.60€

### Spinacci

*Mit Spinat und Gorgonzola – spinach and gorgonzola*

14.90€

### Schwarzwald

*Mit Schwarzwälder Schinken, Parmesan, Rucola – gammon, parmesan, rucola*

15.40€

### Rucola

*Mit Parmesan und Rucola – parmesan and rucola*

15.80€

### Hawaii

*Mit Kochschinken und Ananas – cooked ham and pineapple*

14.40€

\*extra Beläge:

1€: Artischocken, Brokkoli, Champignons, Kapern, Oliven, Paprika, Jalapenos, Rucola, Spinat, Tomaten, Zwiebeln

1.50€: ger. Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Salami, Schinken, Thunfisch

2€: Garnelen, Sardellen, Feta

## Dessert

Apfelstrudel, Kugel Vanilleeis, Sahne

*Apple strudel with a scoop of ice cream*

7.90€

Schokoladenküchlein, Kugel Vanilleeis, Sahne

*Chocolate soufflé with a scoop of ice cream*

7.90€



## Heißgetränke

Tasse frisch gemahlener Kaffee

3.00€

Tee (Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte, Pfefferminz,  
Rooibos, Kamille)

3.00€

Cappuccino

3.50€

Milchkaffee

*Café au lait*

3.90€

Latte Macchiato

4.10€

Espresso

2.40€

Espresso doppelt

4€

Espresso Macchiato

3€

Schweizer Schokolade - dunkel oder weiß

*Hot chocolate dark or white*

3.90€

Heiße Kakao mit Baileys und Sahne

*Hot chocolate with baileys and cream*

6.50€

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0.25

*Still, Medium*

3.00€

Mineralwasser 0.75

*Still, Medium*

6.50€

Softgetränke 0.2

*Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelschorle*

3.10€

Softgetränke 0.4

*Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelschorle*

4.60€

Saft-Schorle 0.2 / 0.4

*Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber*

2.90€ / 4.70€

Säfte 0.2 / 0.4

*Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber*

3.30€ / 5.20€

## Fassbier

Witterer Premium Pils 0.3/ 0.5

*Prickelndes, süffiges Pilsener*

3.80€/ 5.50€

Stackmann`s Dunkel 0.3/ 0.5

*Ausgeprägte Röstmalznote, Karamellnote, süßliche, milde Malznote*

3.80€/ 5.50€

Weihenstephan Weizenbier hell 0.3/ 0.5

*Vollmundig und hefeblumig-weich im Geschmack*

3.90€/ 5.60€

Radler 0.3/0.5

3.80€/ 5.50€

## Flaschenbier

Beck`s 0.33

*Spritzig-hopfig und erfrischend herb*

3.70€

Rothaus Tannenzäpfle/ Zäpfle alkoholfrei 0.33

*Gebraut aus reinstem Quellwasser aus dem Hochschwarzwald*

3.80€

Radler alkoholfrei 0.33

*Non-alcoholic*

3.70€

Weizenbier 0.5/ Erdinger alkoholfrei 0.5

*dunkel, kristall* 5.60 €

## Spirituosen 2cl

Korn	3.00€
Helbing Kümmel	3.00€
Ouzo	3.00€
Grappa	3.00€
Wodka	3.00€
Malteser	3.00€
Whiskey	3.00€
Jägermeister	3.00€
Rum	3.00€
Heidegeist	3.90€

## Spezialität aus Italien 2cl

Crema Alpina Pistacchio 17% 3.50€  
(Pistazienlikör)

## Besonderes aus dem Schwarzwald 2cl

Schwarzwaldteufel 51%	3.50€
Schwarzwaldhexe 32%	3.50€
Schwarzwälder Kirschcreme 17%	3.50€
Schwarzwälder Honigschnäpsle 35%	3.50€
Schwarzwälder Himbeergeist 40%	3.50€
Schwarzwälder Himbeerlikör 20%	3.50€
Schwarzwälder Haselnusslikör 20%	3.50€
Schwarzwälder Haselnussbrand 38%	3.50€
Schwarzwälder Obstler 38%	3.50€
Schwarzwälder Williams 40%	3.50€
Schwarzwälder Kirschwasser 40%	3.50€
Schwarzwälder Mirabell 40%	3.50€

## Bitter Aperitif 0.2

Aperol Spritz  
7.50€

## Aperitif 4cl

Baileys on the Rocks	4.90€
Martini Bianco	4.90€
Averna/ Ramazotti	4.90€

## Longdrinks 0.3

Korn-Cola	6.90€
Whiskey-Cola	6.90€
Bacardi Spiced-Cola	6.90€
Rum-Cola	6.90€
Jägermeister-Cola	6.90€
Campari-Osft	6.90€
Wodka-Osft	6.90€



## **Offene Qualitätsweine 0.2\***

Müller-Thurgau

*Trocken – dry*

5.90€

Weißer Burgunder

*Trocken oder feinherb – dry or tart*

5.90€

Rosé

*Trocken – dry*

5.90€

Spätburgunder Rotwein

*Trocken oder feinherb – dry or tart*

5.90€

Montepulciano d`Abruzzo

*Trocken – dry*

5.90€

Sangiovese Toscana

*Trocken – dry*

5.90€

## **Weinschorle 0.3**

Weinschorle weiss 4.90€

Weinschorle rot 4.90€

## **Prosecco 0.2**

La Ronca

*Trocken – dry*

4.90€

## **Flaschenweine\***

Müller-Thurgau 1.0

*Trocken – dry*

25€

Weißer Burgunder 1.0

*Trocken oder feinherb – dry or tart*

25€

Rosé 1.0

*Trocken – dry*

25€

Spätburgunder Rotwein 1.0

*Trocken oder feinherb – dry or tart*

25€

Montepulciano d`Abruzzo 0.75

*Trocken – dry*

25€

Sangiovese Toscana 0.75

*Trocken – dry*

25€

**\*Unser Weinsortiment beziehen wir vom badischen Weingut Briem aus Ihringen-Wasenweiler**