



Platzhirsch Restaurant

Getränke & Speisekarte 2026



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM

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

Tischreservierung: 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 Landschlachtereie Pröhl aus Melbeck**

„Qualität und Frische nach alter Handwerkstradition“



Landschlachtereie Pröhl

Hauptspeisen

Schwarzwälder Schäuferle 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 (32cm/ 26cm)

Margherita

Mit Tomatensauce – tomato sauce

12.60€ / 11.10€

Funghi

Mit frischen Champignons – fresh mushrooms

13.20€ / 11.70€

Salami

Mit Salami – salami

13.90€ / 12.40€

Prosciutto

Mit Hinterkeischinken – ham

13.90€ / 12.40€

Diavola (scharf!)

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

14.80€ / 13.30€

Tonno

Mit Thunfisch und Zwiebeln – tuna and onions

14.40€ / 12.90€

Pazza

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

14.80€ / 13.30€

Capricciosa

Mit Schinken, Champignons, Artischocken – ham, mushrooms, artichokes

14.80€ / 13.30€

Vegetariana

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

15.20€ / 13.70€

Quattro Stagioni

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

15.90€ / 14.40€

Rote Schleuse

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

15.90€ / 14.40€

Gambas

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

16.60€ / 15.10€

Spinacci

Mit Spinat und Gorgonzola – spinach and gorgonzola

14.90€ / 13.40€

Schwarzwald

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

15.40€ / 13.90€

Rucola

Mit Parmesan und Rucola – parmesan and rucola

15.80€ / 14.30€

Hawaii

Mit Kochschinken und Ananas – cooked ham and pineapple

14.40€ / 12.90€

**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

Witteringer 0.3/ 0.5

3.80€/ 5.50€

Stackmann`s Dunkel 0.3/ 0.5

3.80€/ 5.50€

Weihenstephan Weizenbier hell 0.3/ 0.5

3.90€/ 5.60€

Radler 0.3/0.5

3.80€/ 5.50€

Flaschenbier

Beck`s 0.33

3.70€

Rothaus Tannenzäpfle/ Zäpfle alkoholfrei 0.33

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**