

PREYSINGHOF

BAYERISCHE WIRTSCHAUSKULTUR



SEIT
2013



SERVUS liebe Gäste!

Das Wirtshaus Preysinghof im Herzen Plattlings ist Treffpunkt für die Liebhaber bayerischer Wirtshauskultur.

Tradition mit Modernem verbinden sowie die Grundprinzipien der alten bayerischen Küche wieder aufleben lassen, ist mein Anspruch an ein motiviertes Team, ebenso wie die leicht umsetzbare Vision mit regionalen Produkten aus der Umgebung zu arbeiten.

Qualität und Frische steht für uns an erster Stelle.

Kosten und auch umweltbewusster Wareneinsatz sowie hygienisch einwandfreier Umgang mit unseren täglich frischen Lebensmitteln sind Grundvoraussetzung für eine gute Küche!

Bayerische Wirtshauskultur bedeutet gesellige Wirtshaugäste, gemütliche Bierstammische, aber auch Businessgäste in passendem Ambiente mit regionalen & saisonalen Produkten zufrieden zu stellen.

Gerne gestalten wir nach Ihren Wünschen Ihre Feiern, z.B. Hochzeit, Taufe, Kommunion, Firmung, Familienfest, Geburtstagsfeier, Betriebs-Events und Vereinsveranstaltungen aller Art.

Mein Ziel ist es immer mehr Menschen, die dies schätzen, mit immer mehr natürlicheren und ursprünglicheren, schmackhaften Lebensmitteln zu versorgen.

Wirt Markus Schiefeneder
mit Belegschaft



Ein herzliches Dankeschön
an alle, die uns in der
Krise so stark unterstützt
haben! Uns freut es,
dass wir vorerst das
Schlimmste überstanden
haben und dass wir nun
wieder mit voller Kraft für
unsere Gäste da sein
dürfen!

M. Schiefeneder + Team



**„Gutes Essen ist
Balsam für die Seele!“**



Suppen, Vorspeisen & Salate

- Leberknödelsuppe** mit Gemüse & Schnittlauch ^{a,c} **4,90 €**
- Bierrahmsuppe** mit gerösteten Weißwurstradl & Brotstückerl ^{a,g} **5,80 €**
- Gemischter Salatteller** ^j **4,80 €**
- Bayrisches Dreierlei** mit Erdäpfelkas, Kräuterfrischkäse & Obazda ^{a,g} **7,90 €**
- Geröstete Ciabatta-Scheiben** mit Tomaten, Parmesan & Kräuter-Frischkäsenockerl ^{a,g} **7,40 €**



- Ofenkartoffel** gefüllt mit Sauerrahm, knusprigen Speckstreifen oder gerösteten Champignons an gemischten Salaten ^{g,j,1,2,10,13} **9,80 €**
- Ofenkartoffel** gefüllt mit Sauerrahm und gegrillten Hähnchenbruststreifen an gemischten Salaten ^{g,j} **12,50 €**
- Bunter Salatteller** mariniert mit Soja- & Kokossoße, mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Egerlingen & Ciabatta ^{f,g,j} **13,50 €**
- Bunter Salatteller** mit gegrilltem Zanderfilet, Garnelen (geschält), Kräutergemüse & Ciabatta ^{a,c,g,d} **17,50 €**



Wirtshausklassiker

- Bierbrat'l vom reschen Wammerl** **12,90€**
in Arcobräu-Dunkelbiersoße, mit Semmelknödel & bayerisch Kraut ^{a,c,g,1,2,10,13}
- „Waidler Cordonbleu“** **13,50€**
mit Bratkartoffeln oder Pommes, Speck, Zwiebel, Essiggurkerl, Käse ^{a,c,g,1,2,10,13}
- Schnitzel von der Schweinelende** **13,80 €**
mit reschen Bratkartoffeln oder Pommes und buntem Salat ^{a,c,j}
- Münchner Schnitzel** **13,80 €**
mit Speck-Käsespätzle ^{a,c,g,j,1,2,10,13}
- Gegrillte Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße** **13,80 €**
mit reschen Bratkartoffeln ^g
- Schweinefiletmedaillons in feiner Pilzrahmsoße** **17,40 €**
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller ^{a,c,g,j}
- „Preysinghof Pfandl“** **18,60 €**
mit Hähnchenbrust, Rinderlende, Schweinefilet, Schnapswürstl,
buntem Saisongemüse, leichter Pfefferrahmsoße
und reschen Bratkartoffeln ^{g,2,10,13}
- Schnitzel von der Kalbsoberschale** **21,80 €**
mit reschen Bratkartoffeln oder Pommes und buntem Salat ^{a,c,j}
- Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (200 g)** **25,80 €**
mit reschen Zwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller ^{a,j}

„Preysinghof Pfandl“



Unser Klassiker:
„Waidler-Cordon bleu“



Fisch & ohne Fleisch

- Rigatoni in Frischkäsesoße** 11,80 €
mit Brokkoli & gerösteten Egerlingen ^{a,c,g}
- Selbst gemachte Gnocchi** 12,50 €
in Weißweinrahmsauce, Kräutergemüse & Parmesan ^{a,c,g}
- Gegrilltes Zanderfilet** 19,90 €
auf buntem Kartoffelrahmgemüse & Kren ^{a,c,g,d}
- Linguini in Knoblauch-Kräuteröl** 22,50 €
mit Garnelen (geschält), gegrilltem Heilbuttfilet, Tomatenfilets & Gemüse ^{a,c,g,d}
- Markus „Thaicurry“** 22,80 €
mit gegrillten Garnelen (geschält) & Basmatireis ^{a,c,g,d}
- Preysinghof Fischteller** 23,80 €
mit gebratenem Heilbuttfilet, Zander & Garnelen (geschält), Kräutersauce,
buntem Gemüse & Kartoffeln ^{a,c,g,d}



Für Umbestellungen müssen wir einen Aufpreis von 1,00 € erheben.
Für kleinere Portionen berechnen wir 1,50 € weniger.
Wir bitten um Ihr Verständnis!



Unsere Preysinghof Schmankerl

Der Preysinghof-Hit

Schnitzel-Reindl für 2 Personen

34,80 €

Schnitzel, Münchner Schnitzel, Kalbsschnitzel, Waidler-Cordon bleu, Schnitzel in Ei-Käsehülle, Champignon-Pfefferrahmsoße, Kartoffelecken, buntes Gemüse, Sauerrahm-Dip, Barbecue-Soße und Salat ^{a,c,g,j}

Currywurst à la Preysinghof

mit Pommes ^{1,2,6,10}

8,50 €

Abgebräunter Leberkäse

mit Spiegelei und Bratkartoffeln ^{c,1}

9,80 €

Rahmchampignons

mit Semmelknödel, Blattpetersilie & Specksteifen ^{a,c,g}

11,50 €

Preysinghof-Brotzeit

Schnitzelstreifen, Kalbspflanzerl, Erdäpfelkas, Obazda, Spianata (Edelsalami), Goudakäse, roher Schinken, kalter Braten, Garnitur, Brot und Ciabatta ^{a,c,g}

13,80 €



Die geilsten Burger, Desserts & Extras

CIABATTA-Burger

13,50 €

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons, Sauerrahm-Dip, Tomate, Gurke, Parmesan, Eisbergsalat, Pommes oder Süßkartoffelpommes ^{a,c,g}

Preysinghof-Burger (vom Rind)

13,80 €

mit Speckstreifen, Barbecuesoße, Käse, Eisbergsalat, Zwiebelringe, Gurke, Tomate, Pommes oder Süßkartoffelpommes ^{a,c}



Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Vanilleeis

8,50 €

Zwei Nougatknödel mit Zimtbrösel, Früchten, Sahne & einer Kugel Eis nach Wahl

7,80 €

-- Bitte beachten Sie auch unsere Eiskarte! --

Extras:

Ein Knödel	1,00 € ^{a,c,g}
Portion Preiselbeeren	1,00 €
Zwei Scheiben Brot	0,80 € ^{a,c}
Zwei Scheiben Ciabatta	0,80 € ^{a,c}
Portion Champignons	2,50 €
Portion Gemüse	3,50 €
Portion Bratkartoffeln	3,50 €
Portion Spätzle	3,50 € ^{a,c,g}
Portion Pommes	3,50 €



Einer der geilsten Burger!



Allergene und Inhaltsstoffe

Deklaration von Allergenen in Form von Buchstaben:

a: Glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen
g: Milch, h: Schalenfrüchte, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Lupine, m: Weichtiere, n: Schwefeldioxid und Sulfite

Deklaration von Inhaltsstoffen in Form von Zahlen:

1: mit Phosphat, 2: mit Konservierungsstoff, 3: Natrium-Nitrit, 4: geschwefelt, 5: mit Farbstoff, 6: koffeinhaltig,
7: mit Süßungsmittel, 8: chininhaltig, 9: Geschmacksverstärker, 10: Antioxidationsmittel, 11: Milcheiweiß, 12: geschwärzt
13: Nitritpökelsalz, 14: Nitrat, 15: gewachst, 16: Taurin

Unser Preysinghof- Bierbratli

Konzept & Fotos
eller-design Werbeagentur GmbH
www.eller-design.de



Preysinghof-Plattling - Markus Schiefeneder - Preysingplatz 19, 94447 Plattling
09931/9899053 - info@preysinghof-plattling.de - www.preysinghof-plattling.de



