

# Unsere Speisekarte



**Herzlich Willkommen im „platzhirsch“**

## **Etwas zu unserer Geschichte:**

Im Januar 1904 wurde die Gaststätte „Herkenhoff“ von Hermann Herkenhoff in diesem Gebäude eröffnet; Der Name „Matzkens“ wurde in Anlehnung an den Spitznamen seines Vaters Matthias schnell geläufig.

Am 1. Mai 2015 verabschiedeten sich Marlies (geb. Herkenhoff) und Klaus Glasmeyer in den Ruhestand.

Im April 2016 eröffnete nach einer umfangreichen Sanierung der platzhirsch in diesem Gebäude.

Wir freuen uns ganz besonders die so traditionsreiche Gaststätte Herkenhoff „Matzkens“ in Gellenbeck weiter betreiben zu dürfen!

## **Wartezeit:**

Wir sind immer bemüht Sie nicht länger als nötig auf Ihre Speisen warten zu lassen.

Bitte haben Sie dennoch Verständnis dafür, dass es gerade bei sehr vielen gleichzeitigen Bestellungen zu einer erhöhten Wartezeit kommen kann.

Der Großteil Ihrer Speisen wird immer frisch und erst nach Ihrer Bestellung für Sie zubereitet!

## **Sie haben was zu feiern?**

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläums- oder Familienfest, wir planen Ihre Feier!

Bei uns steht Ihnen ein moderner Festsaal für bis zu 145 Personen zur Verfügung. Und wenn Sie lieber zu Hause oder einer exklusiven Location feiern möchten, stehen wir Ihnen mit unserem professionellen Cateringservice zur Seite.

**Sprechen Sie uns einfach an!**

## **Etwas kleines vorweg**

Aioli Körbchen Aioli mit ofenfrischem Baguette 3,5 „vegetarisch“	3,50
Matzkens „Hochzeitssuppe“ 3,5	4,00
Tomatencremesuppe mit Creme-fraiche verfeinert 3,9 „vegetarisch“	4,00
Bruschetta Kräuterröstbrot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum belegt 3 „vegetarisch“	4,80
Ziegenkäse im Speckmantel mit Kräuterröstbrot und hausgemachter Tomatenmarmelade 1,3,9	6,90

## **Kleine Leckereien**

Drei Berner Rösti mit Kräuterquark und Räucherlachs belegt 6,9 „Fisch“	9,80
Antipasti Variation nach „Art des Hauses“ mit frischem Baguette 1,3,9	9,90
Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme 9 „vegetarisch“	4,00
- und frischen Champignons mit Speck und Zwiebeln 1,9	7,80
- und Röstgemüse 3,9 „vegetarisch“	7,80
- und gebratenen Putenbruststreifen 9	9,50
- und einem Garnelenspieß 6,9	8,50
Gebackener Schafskäse „vegetarisch“ auf Tomatensalat mit Honig und frischem Baguette 3,9	6,90
In Knoblauchöl gebratener Garnelenspieß mit Aioli und frischem Baguette 3,5,6 „Fisch“	7,50

## **Lieblingsgerichte unserer Stammgäste**

„Schlemmerpfanne“ drei Schweinefiletmedaillons mit Gemüse und Soße Bernaise überbacken, dazu Kroketten 5,9,11	14,90
„platzhirsch Gulasch“ saftiges Hirschgulasch mit Röstgemüse und Berner Rösti 3,9	16,20
Puten Bruststeak „mediterran“ auf Röstgemüse in fruchtiger Tomatensoße dazu Rosmarinkartoffeln 3,9	16,50
„Grillspieß“ Rumpsteak, Schweinerückensteak und Putensteak mit gegrillter Paprika, Zwiebeln und Bacon am Spieß, dazu Kräuterbutter, frische Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 1,3,9	17,80
„Surf and Turf“ zartes Rumpsteak „Grain Fed“ mit Garnelenspieß und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu Salat vom Buffet 3,6,9	28,80
Heringstopf „Hausfrauenart“ Heringsfilet in Sahnesoße mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln, dazu frische Bratkartoffeln 1,6,9 „Fisch“	12,80
Gegrilltes Lachsfiletsteak auf Bandnudeln in Spinatrahmsoße 6,9 „Fisch“	18,60

## Die platzhirsch Schnitzelecke

„Schnitzel Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Zitrone, Pommes Frites und Salat vom Buffet 3,5,9	10,90
„Zigeunerschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Zigeunersoße, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 1,3,5,9	13,80
„Jägerschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Jägersoße, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 1,3,5,9	13,80
„Zwiebelschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit geschmorten Zwiebeln, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 1,3,5,9	13,80
„Pfefferschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Pfeffersoße, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 1,3,5,9	13,80
„Bauernschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit Spiegelei, gebratenen Speckstreifen, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 1,3,5,9	13,80
Hähnchenschnitzel „mediterran“ mit frischem Röstgemüse in Tomatensoße und Rosmarinkartoffeln 3,9	14,80

**Schon an Ihr Dessert gedacht?  
Unsere Dessert Auswahl finden Sie auf der letzten Seite!**

## Vegetarisch & Pasta

„Tortellini con panna & prosciutto“

Tortellini mit Käse gefüllt in Schinken Sahnesoße 3,9 9,80

„Toskana“

Tortellini mit Käse gefüllt in Olivenöl, Cherrytomaten, gegrillter Paprika, Zucchini und frischen Kräutern in fruchtiger Tomatensoße 3,5,9 „vegetarisch“

10,80

+ Rinderteakstreifen

15,10

+ Garnelenspieß 6 „Fisch“

15,30

„Alla Chef“

Tortellini mit Käse gefüllt in Curryschmand, mit frisch gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bohnen 3,5,9 „vegetarisch“

11,20

+ Putenbruststreifen

13,70

Röstgemüsepfanne

Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln & Cherry-Tomaten in Olivenöl geröstet und mit fruchtiger Tomatensoße abgerundet, dazu Rosmarinkartoffeln 3,9 „vegetarisch“

9,80

Zu allen Pasta Gerichten reichen wir frischen Parmesankäse.



## **Der Steak Baukasten**

*„stellen Sie sich mit unseren Beilagen und Soßen Ihr Lieblingsgericht zusammen“*

Zartes Rumpsteak „Grain Fed“ aus Südamerika  
mit hausgemachter Kräuterbutter und  
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 17,20
- 300 Gramm 24,10

### **„Pfeffersteak“**

Zartes Rumpsteak „Grain Fed“ aus Südamerika mit Pfeffersoße  
und frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 19,20
- 300 Gramm 26,10

Medaillons vom Schweinefilet  
mit hausgemachter Kräuterbutter und  
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 11,50
- 300 Gramm 16,90

Schweinerücken Steak  
mit hausgemachter Kräuterbutter und  
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 8,20
- 300 Gramm 11,80

Putenbrust Steak  
mit hausgemachter Kräuterbutter und  
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 8,90
- 300 Gramm 12,90

## **Was bedeutet „Grain Fed“?**

*„Die Rinder wachsen in natürlicher Umgebung auf und werden 20-22 Monate mit Gras und mind. 100 Tage mit hochwertigem Getreide gefüttert. Auf Grund der besonderen Mast, zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlichen, guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.“*

## **Salat vom Buffet**

Kleiner Salat vom Buffet	3,50
Mittlerer Salat vom Buffet	5,50
Großer Salat vom Buffet	8,90

Am Buffet erwarten Sie verschiedene Dressings. <sup>1,3,5,9,11,12</sup>

## **Extra; zu Ihrem Salat, frisch aus der Küche**

Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln <sup>1</sup>	3,80
Ein Garnelenspieß <sup>6</sup>	4,50
Putenbruststreifen	5,50
Gegrilltes Lachssteak <sup>6</sup>	13,90

**Wir reichen zu allen Salaten vom Buffet frische; Baguette. <sup>3</sup>**

## Beilagen

Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>1</sup>	3,80
Gemüseauswahl mit Soße Bernaise <sup>1,5,9,11</sup>	3,00
Röstgemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln & Cherry-Tomaten in Olivenöl geröstet)	3,80
Berner Rösti	3,00
Kroketten	2,50
Rosmarinkartoffeln	3,80
Pommes Frites	2,50
Wedges	2,50
Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme <sup>9</sup>	4,00
Champignons mit Speck und Zwiebeln <sup>1</sup>	3,80
Hausgemachte Jägersoße, Zigeunersoße oder Pfeffersoße <sup>1,3,9</sup>	2,50
Soße Bernaise <sup>1,5,9,11</sup>	2,50
Hausgemachte Kräuterbutter <sup>6,9</sup>	0,70
Mayonnaise oder Ketchup <sup>5,9,11,12</sup>	0,50
Hausgemachte Aioli <sup>5,9</sup>	0,70
Extra Baguette Körbchen <sup>3</sup>	1,80

Alle Speisen die mit „vegetarisch“ gekennzeichnet sind enthalten weder Fleisch noch Fisch, alle mit „Fisch“ gekennzeichneten Speisen enthalten kein Fleisch.

1 Konservierungsstoffe, 2 Gerstenmehl, 3 Weizenmehl, 4 Krebstiere, 5 Eier, 6 Fisch, 7 Erdnüsse, 8 Sojabohnen, 9 Milch, 10 Schalenfrüchte, 11 Sellerie, 12 Senf, 13 Sesamsamen, 14 Schwefeldioxid und Sulphite, 15 Lupinen, 16 Weichtiere



## **Etwas Süßes zum Schluss**

Quark mit frischen Früchten 9	3,00
Herrencreme 9	3,50
Panna Cotta mit Himbeersoße 9	4,80
Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne 5,9	5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,9	5,90

## **Heiß auf Eis?**

**Die Eis Karte ist schon unterwegs!**

## **Sind Sie schon Mitglied in unserer Stammgastkartei?**

Lassen Sie sich jetzt eintragen und genießen Sie viele Vorteile, wie z.B. ein monatliches Gewinnspiel, versch. Gutscheine zum Geburtstag und vieles mehr...

