



RESTAURANT ZUM PLATZ'L






Herzlich willkommen zum Platz´l

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen. Genießen sie unsere traditionelle georgische Küche - frische Zutaten mit handwerklicher Kochkunst, garantieren besondere Geschmackserlebnisse.

Spezialitäten der georgischen Küche sind u.a. das Khachapuri, die Rindfleischsuppe Khartscho und die Schaschlik-Spieße. Für Vegetarier empfehlen wir z.B. unsere Auberginen mit Walnusspaste. Probieren Sie auch unsere einzigartigen Weine.



**Restaurant zum Platz´l
Von-Richthofen-Str. 2
89340 Leipheim
Tel: 08221 9160205**

Genießen Sie jeden Donnerstag unsere speziellen Khinkali!

Tauchen Sie ein, in die köstliche Welt georgischer Küche und probieren Sie unsere hausgemachten Khinkalis.

Diese gefüllten Teigtaschen sind eine wahre Delikatesse und werden frisch zubereitet, um Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Unsere Khinkalis werden von uns handgefertigt und aus hochwertigem Rind- und Schweinehackfleisch hergestellt.

Preis pro Khinkal: 3,00€

Mindestbestellanzahl: 5 Stück.

Wir freuen uns darauf, Sie zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis begrüßen zu dürfen.



**In unseren Speisen können Spuren von Nüssen,
Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, Süßungsmitteln,
Farbstoffen, sowie glutenhaltiges Getreide vorhanden sein.
Bei Rückfragen sprechen Sie mit unserem Personal.**

Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff**
- 2 = mit Geschmacksverstärker**
- 3 = mit Antioxidationsmittel**
- 4 = mit Farbstoffe**
- 5 = mit Phosphat**
- 6 = mit Süßungsmittel**
- 7 = koffeinhaltig**
- 8 = chininhaltig**
- 9 = geschwärzt**
- 10 = enthält Phenylalaninquelle**

Enthält folgende Allergene

- A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)**
- B = Krebstiere**
- C = Eier**
- D = Fisch**
- E = Erdnüsse**
- F = Soja**
- G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)**
- H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss
Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)**
- I = Sellerie**
- J = Senf**
- K = Sesamsamen**
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
oder 10mg/l**
- M = Lupinen**
- N = Weichtiere**

SUPPEN



Borsch

traditionell mit Roter-Bete,
Weißkohl und Schmand

6,50



Khartscho

Rindfleisch mit Reis und Kräutern

7,90



Fischeuppe^D

mit Lachs, Gemüse,
Knoblauch, Zwiebel, Karotten,
Dill und Kartoffel

6,90

SALATE



Glechuri Salat

9,90



Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln,
Petersilie, Essig und Öl



Glechuri Nigvsit^H

10,90



Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln,
Petersilie, Walnüsse, Essig und Öl



Caesar Salat mit Hähnchen^{C,D,G,J}

16,50



Hähnchenfilet, Romano, Croûtons,
Cherry-Tomaten, Parmesan, Dressing



Caesar Salat mit Garnelen^{B,C,D,G,J}

18,50



Garnelen, Romano, Croûtons, Cherry-
Tomaten, Parmesan, Dressing



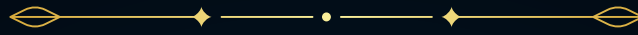
Gemischter Salat

9,50



Blattsalat, Tomaten und Gurken

VORSPEISEN



Auberginen mit Walnuss ^H 10,50



gebratene Auberginenröllchen mit Walnusspaste und Brot. 4 Stk



Spinat "Mxali" ^H 9,90



Spinat mit Walnüssen nach georgischer Art und Brot



Rote Bete "Mxali" ^H 9,90



rote Bete mit Walnüssen nach georgischer Art und Brot



Tiflis Platte ^H 18,50



Spinat, rote Bete und Auberginen mit Walnusspaste und Brot



Champignons auf Ketsi ^G 9,90



Champignons überbacken mit Käse. 8Stk

FRISCH AUS DEM OFEN



Khachapuri Imeruli ^{A.C.G.}

16,50



runde Hefeteigtasche gefüllt mit Käse



Khachapuri Megruli ^{A.C.G.}

17,50



Hefeteigtasche gefüllt und überbacken mit Käse



Khachapuri Adscharuli ^{A.C.G.}

18,90



ovale Hefeteigtasche mit Käse und Spiegelei

HAUPTGERICHTE



Ojachuri vom Schwein

17,50

Schweinefleisch, Bratkartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, eingelegte Peperoni, Petersilie, Paprika und Salat



Ojachuri vom Huhn

17,90

Hähnchenfleisch, Bratkartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, eingelegte Peperoni, Petersilie, Paprika und Salat



Kababi ^A

19,90

Rind- und Schweinehackfleisch vom Grill in Fladenbrot mit frittierten Kartoffeln und Salat und Sacebeli Dip dazu



Kababi Lamm ^A

21,90

Lammhackfleisch vom Grill in Fladenbrot mit frittierten Kartoffeln und Salat und Sacebeli Dip dazu



Pelmeni ^{A,C}

18,50

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rind- und Schweinehackfleisch mit Salat und Schmand



Chkmeruli vom Huhn ^G

18,50

Hähnchenfilet in Knoblauchsoße, mit Salat und Brot als Beilage

HAUPTGERICHTE



Schaschlik "Mcvadi"^A

18,50

gegrillter Schweinenacken mit frittierten Kartoffeln, Salat und Sacebeli Dip



Schaschlik "Samepo"^A

19,50

gegrilltes Schweinefilet mit frittierten Kartoffeln, Salat und Sacebeli Dip



Schaschlik "Katmis"^A

19,50

gegrilltes Hähnchenfilet mit frittierten Kartoffeln, Salat und Sacebeli Dip



Schaschlik Lamm^A

24,90

Lammkotelett nach georgischer Art in Honigmarinade mit frittierten Kartoffeln, Salat und Sacebeli Dip



Rippchen BBQ^A

19,50

Schweinerippchen in BBQ Marinade mit frittierten Kartoffeln, Salat und Sacebeli Dip



Schaschlik Rind^A

26,90

Schaschlik Steak Roastbeef mit Pommes, Salat, Brot und Dip

FISCH GERICHTE



Lachs ^D

25,90



Lachssteak mit Grillgemüse (Zucchini, Peperoni, Mais, Paprika, Tomate, Champignon, Aubergine), gekochten Kartoffeln und Salat dazu



Dorade ^D

25,90



Doradenfilet mit Grillgemüse (Zucchini, Peperoni, Mais, Paprika, Tomate, Champignon, Aubergine), gekochten Kartoffeln und Salat dazu



Gegrillter Oktopus ^B

25,90



gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und Salat



Garnelen mit Reis ^B

17,90



in Butter gebratene Garnelen mit Reis auf einer Cocktail - Soße und Salat

VEGETARISCHE GERICHTE



Ojachuri

Champignons, Bratkartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, eingelegte Peperoni, Petersilie, Paprika und Salat

18,50



Lobio

Bohnentopf nach georgischer Art mit eingelegten Gurken, Tomaten und Brot

18,50



Adjapsandali

Mit Kartoffel, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Brot, Kräutern und Brot

18,50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE



Schnitzel mit Pommes ^{A,C}

10,50



Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise



Nuggets mit Pommes ^{A,C}

10,50



6 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise



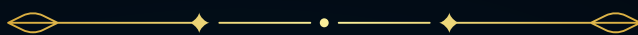
Pelmeni 15 Stück ^A

10,50



Handgemachte Teigtaschen mit Rind- und Schweinehackfleisch, mit Schmand

BEILAGEN



	<u>Einzelpreis</u>	<u>Als Beilage zum Hauptgericht</u>
Pommes	6,90	4,50
Grillgemüse	9,50	4,50
frittierte Kartoffeln	7,50	4,50
Hausgemachtes Brot ^A	4,50	/

SOSSEN/DIPS



Ketchup	1,50
Mayonnaise ^G	1,50
Knoblauch Dip ^G	1,50
Barbecue Dip	1,50
Tkemali	3,00
Adjika	3,50
Sacebeli	2,00



Adjika

scharfe Paprika,
Koriander,
Knoblauch,
Safran, Salz



Tkemali

Grüne
Kirschkpflaumen,
frischer
Koriander, Dill,
Polei-Minze,
scharfer Paprika,
Knoblauch, Salz,
Zucker



Sacebeli

Tomatenmark,
Knoblauch,
Pfeffer, Khmeli
Suneli, Minze



DESSERT



Schoko Souffle ^{A,G,1,2}



Schokokuchen mit weichen Kern und Eis nach Wahl

6,50



Apfelstrudel ^{A,G,1,2}



mit Rosinen und Eis nach Wahl und Sahne

6,90



Eis ^{A,G,1,2}



Vanille
Schoko
Walnuss
Stracciatella
Erdbeere

1,60



Kuchen "Napolen" ^{A,C,G}



Hausgemachter Kuchen aus Blätterteig, gefüllt mit Vanillecreme

7,50



Gebackener Apfel ^{C,G,H}



gefüllt mit Walnuss, Rosinen und Zimt. Serviert mit Vanillecreme und fruchtiger Beersauce

6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>0,2</u>	<u>0,4</u>	
Cola/light/zero ^{7,6}	3,20	3,90	
Fanta	3,20	3,90	
Sprite	3,20	3,90	
Spezi	3,20	3,90	
Eistee	3,20	3,90	
Apfelschorle	3,20	3,90	
Johannisbeerschorle	3,20	3,90	
Kirschschorle	3,20	3,90	
Traubenschorle	3,20	3,90	
Orangenschorle	3,20	3,90	
Maracujaschorle	3,20	3,90	
Rhabarberschorle	3,20	3,90	
Bitter Lemon	3,70	3,90	
Wasser Still/Medium	3,10	3,70	6,90 <u>0,7 Flasche</u>
Apfelsaft	3,50	4,90	
Johannisbeersaft	3,50	4,90	
Kirschsaft	3,50	4,90	
Traubensaft	3,50	4,90	
Orangensaft	3,50	4,90	
Maracujasaft	3,50	4,90	
Rhabarberschorle	3,50	4,90	

GEORGISCHE GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Estragon Limonade	0,5 l	6,50
Birnen Limonade	0,5 l	6,50
Borjomi Mineralwasser	0,5 l	6,50



Birne

Kühle, erfrischende Birnen Limonade, bedarf keiner Erklärung

Hausgemachte Limonade	0,5 l	6,50
-----------------------	-------	------

Aus echten Erdbeeren oder Kirschen mit Kohlensäure und Eiswürfeln.



Estragon

Pflanzenart aus der Gattung Artemisia innerhalb der Familie der Korbblütler Asteraceae. Sie wird als Heil- und Gewürzpflanze verwendet.

Kompott	1,0 l	10,00
---------	-------	-------

Alle unsere Kompotte sind hausgemacht daher sind nicht immer die gleichen Obstsorten verfügbar



Borjomi

Mineralwasser aus Georgien, vulkanischen Ursprungs, über 1.500 Jahre alt. Das Heilwasser ist ein Hydrogencarbonat-Natrium-Säuerling, es hilft gegen Erkrankungen des Magen-Darm-Trakts, der Leber, der Bauchspeicheldrüse und Stoffwechselerkrankungen.

APERITIV/DRINKS



Lillet "Wildberry"	6,50
Aperol Spritz	6,50
Martini	6,50
Maracuja Spritz	6,50
Prosecco	6,50
Jacky Daniel's Cola	6,50

KAFFE/TEE



Kaffee Crema	3,80
Milchkaffee	3,80
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,10
Espresso	3,40
Espresso doppelt	4,20
Espresso Macchiato	3,60
Americano	3,60
Tee Schwarz	3,40
Tee Grün	3,40
Tee Pfefferminz	3,40
Tee Früchte	3,40
Tee Kräuter	3,40

UNSERE GEORGISCHEN WEINE

Georgien - die Wiege des Weines

“Unsere Liebe zum Wein, die bis in die Steinzeit zurückreicht”

Bereits um 6.000 v. Chr. wurde in den fruchtbaren Tälern von Südgeorgien, der kleinen Kaukasus-Nation zwischen Europa und dem Nahen Osten, Wein hergestellt.

Georgien gilt als Ursprungsland des Weinanbaus mit eigenständigem Charakter, ansässig Rebsorten und einer Tradition, die über 8.000 Jahre zurückreicht. Von 10.000 Rebsorten weltweit, stammen 525 aus Georgien. Die internationale Weinmesse "LIWF", die seit 1999 jährlich in London stattfindet, beginnt traditionell mit dem georgischen Stand, unter dem Titel: "Wiege des Weins".





ROTWEINE

georgisch



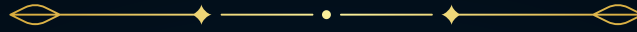
	<u>0,2</u>	<u>Flasche</u>
Mukuzani (trocken) Tief rote Farbe, komplexes Bouquet Kirscharomen, überdeckt mit feinen Noten von Kaffee und Schokolade Den Antritt dominiert fruchtig reife Kirsche, gefolgt von Vanille und Eiche Speisenempfehlung: gegrilltes Fleisch, Wild, Käseauswahl	9,50	30,00
Saperavi (trocken) Tiefe, dunkelrote Farbe Aromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, etwas Brombeere Reichhaltige Tannine im Abgang Speisenempfehlung: Steak oder Lamm	9,50	30,00
Pirosmani (halbtrocken) Rubinrote Farbe, e in Hauch von violett Aroma von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Speisenempfehlung: Nudelgerichte	9,50	30,00
Kindzmarauli (lieblich) Purpurrote Farbe Brombeere und Himbeere in der Nase Aroma mit süßer reifer Brombeere und leichter Säure auf der Zunge. Speisenempfehlung: Desserts, Fruchtkuchen, Käseauswahl	9,50	30,00
Khvanchkara (lieblich) Helle rubinrote Farbe Komplexe Aromen roter Früchte, dominiert von Erdbeeren und Himbeeren. Die lebendige Säure sorgt für ausgewogene Frische. Speisenempfehlung: Desserts, würziger Weichkäse	12,50	40,00
Rotweinschorle (süß/sauer)	5,50€	5,50€

Alle unsere Weine (außer Weinschorle) können für **4,10 €** im 0,1-Liter-Glas serviert werden.



WEISSWEINE

georgisch



	<u>0,2</u>	<u>Flasche</u>
Tsinandali (trocken) Leicht goldene Farbe Apfel und Pfirsich in der Nase mit einem Hauch weißer Blüten Das Aroma weich und rund mit reifen Früchten Speisenempfehlung: gegrillter Lachs, Meeresfrüchte, vegetarische Gerichte.	8,90	28,00
Rkatsiteli (trocken) Kristallhelle Strohfarbe Aromen von gelber Pflaume, Birne, Quitte und Pfirsich Volle, reife gelbe Frucht, gut ausbalanciert mit leichter Säure im Abgang. Speisenempfehlungen: weißes Fleisch und Fisch.	8,90	28,00
Tbilisuri (halbtrocken) Leicht strohfarbig Mild und frisch fruchtiges Aroma Speiseempfehlungen: Gegrilltes, Geflügel und Gemüse	8,90	28,00
Tvishi (lieblich) leichte Strohfarbe mit grünen Akzenten Orange und Banane mit einem blumigen Anklang von Blüten Frisch und pikant, delikate Süße mit leichter Säure Speiseempfehlungen: Fisch, Hähnchen, würziger Käse	8,90	28,00
Alazani Vally (lieblich) Strahlend goldene Farbe Elegant fruchtige Aromen von Apfel und Melone mit einem Anklang von Eiche Speisenempfehlungen: Vorspeisen und Süßes.	8,90	28,00
Saperavi Rose (trocken) Helle Pinkfarbe Aromen von Granatapfel und Berberitze kombiniert mit Pfirsich und Himbeere Elegant und frisch Speisenempfehlungen: Fisch, kalter Braten, Sommerpicknick.	10,50	36,00
Weißweinschorle (süß/sauer)	5,50	5,50

Alle unsere Weine (außer Weinschorle) können für **4,10 €** im 0,1-Liter-Glas serviert werden.

BIER



	<u>0.3</u>	<u>0.5</u>
Paulaner Münchner hell	3,60	4,30
Keller Bier naturtrüb		4,30
Kellerbier Dunkel		4,30
Kellerweizen Hell ^A		4,30
Paulaner Hefeweizen ^A	3,60	4,30
Kristallweizen ^A		4,30
Hefeweizen Dunkel ^A		4,30
leichtes Weizen ^A		4,30
Alkoholfreies Bier		4,30
Alkoholfreies weizen ^A		4,30
Radler süß/sauer	3,60	4,30
Ruß süß/sauer	3,60	4,30
Colaweizen ^A	3,60	4,30
Pils		4,30

SPIRITUOSEN



	<u>2cl</u>	<u>Flasche</u>	
Vodka Absolut	3,50	55,00	0.5L
Five Lakes	3,00	35,00	0.5L
Finnlandia	3,50	65,00	0.7L
Chacha Gold	3,50	55,00	0.5L
Chacha Silver	3,50	55,00	0.5L
Grey Goose	4,00	95,00	0.7L
Chivas Regal 12 Jahre	7,00	110,00	0.7L
Hennessy	7,00	110,00	0.7L
Jack Daniels	4,50	70,00	0.7L

