

# PLACHUTTA

NUSSDORF

BEI PLACHUTTA GENIESST MAN,  
DEN WOHL BERÜHMTESTEN TAFELSPITZ  
DER WELT



PLACHUTTA NUSSDORF  
1190 Wien, Heiligenstädter Str. 179  
Telefon: 0043/1/370 41 25  
Fax: 0043/1/370 41 25-20  
E-Mail: [nussdorf@plachutta.at](mailto:nussdorf@plachutta.at)  
[www.plachutta.at](http://www.plachutta.at)

# PLACHUTTA

NUSSDORF

## Menüvorschläge

Ein Dutzend verschiedener Rindfleischstücke werden in kraftvoller Suppe in Kupferkesseln serviert und auf einzigartige Weise präsentiert.

Auf den folgenden Seiten, haben wir für Sie zwei Menüs zusammengestellt. Wir ersuchen Sie, sich für ein Menü zu entscheiden. Auf Ihren Tisch gelangt nur das Beste. Ochsen und Kälber vom Bauernhof, die auf saftigen Weiden in Niederösterreich und der Steiermark heranwachsen. Schon der Kaiser ist einst der Vielfalt von Tafelspitz, Hüferschwanzel und Schulterscherezele erlegen. In kraftvoller Suppe im Kupfertopf serviert, genießen Sie Wiener Esstradition in Ihrer besten Form.

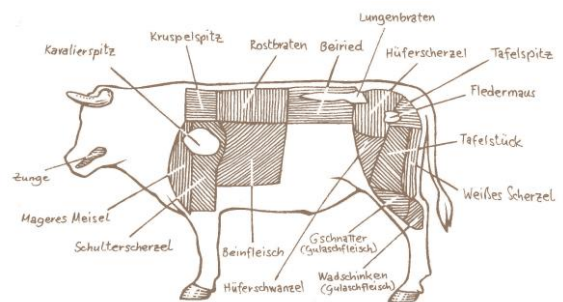
**Und so wird Rindfleisch bei Plachutta serviert:**

12 verschiedene Rinderstücke werden für die Plachutta-Rindfleisch-Spezialitäten verwendet – jeweils serviert im Kupferkessel, begleitet von köstlicher Rindsuppe, Wurzelgemüse und Markscheiben. Der Tafelspitz-Genießer bekommt außerdem Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren und gebähtes Schwarzbrot auf den Tisch. Eine Suppeneinlage nach Wiener Tradition und Tagesgemüse komplettieren das Gericht. Selbstverständlich kann man neben dem „Gesottenen vom Rind“ auch andere Rind- und Kalbfleisch-Spezialitäten wählen.



### Die Rindfleischstücke – Stück für Stück ein Hochgenuss

Die kulinarischen Erfahrungen und Gewohnheiten sämtlicher Kronländer der ehemaligen K. u. K. Monarchie ergaben eine ganz spezielle Teilung des Rindfleisches. Nach dieser bewährten Tradition wird in Wien auch heute das Rind in mehr Teile zerlegt, als irgendwo sonst auf dieser Welt.



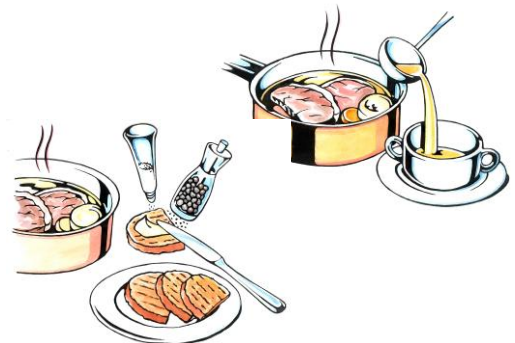
### So genießt man den Tafelspitz!

1. Suppe aus dem Topf in die Tasse schöpfen und löffeln.

2. Knochenmark auf Schwarzbrottoast streichen, salzen und pfeffern.

**Achtung! Mit den Fingern essen.**

3. Fleisch aus dem Topf heben, mit Röstkartoffeln, Gemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren genüsslich verzehren!



# PLACHUTTA

NUSSDORF

## Vorspeisen

Die nachstehenden Menüs können auf Wunsch mit folgenden kalten Vorspeisen erweitert werden:

**Tafelspitzsuzl** mit kleinem Salat und Kernölmarinade EUR 11,10 LMR

**Hausgemachte Gänseleber** im Tontöpfchen EUR 14,90 OHFA

**Beef Tatar vom Weideochsen** mit Toast EUR 14,50 CMD

**Plachuttas Kombination** von erlesenen Vorspeisen EUR 15,40 CMLDBHF

## Menü 1

Plachuttas Rindsuppe mit Tageseinlage CGAL

\*\*\*

Kombination vom gekochten Weideochsen ACEFGLN

im Kupfertopf serviert  
mit Wurzelgemüse, Lauch,  
Schnittlauchsauce, Apfelkren,  
Dillfisolien und Rösterdäpfeln

\*\*\*

Topfenobersnockerln mit Waldbeerenragout GO

**Preis EUR 39,10 + Couvert EUR 3,00** AFG

## Menü 2

Plachuttas Rindsuppe mit Tageseinlage CGAL

\*\*\*

Gekochter Tafelspitz im Kupfertopf serviert ACEFGLN

mit Wurzelgemüse, Lauch,  
Schnittlauchsauce, Apfelkren,  
Cremespinat und Rösterdäpfeln

\*\*\*

Strudel nach Saison AGC

**Preis EUR 40,00 + Couvert EUR 3,00** AFG

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben.

Preis- und Speiseänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/ D Fisch/ E Erdnuss/ F Soja/ G Laktose/ H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/ N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere