



HERZLICH WILLKOMMEN IM PLATZHIRSCH FRAUENFELD

Wir freuen uns sehr, dich hier im Platzhirsch begrüßen zu dürfen und dich in unserer gemütlichen Hütte zu bewirten.

VON DER BIERIDEE ZUR ERFOLGSGESCHICHTE

Den Traum von einer eigenen Alphütte hatten wir schon seit einigen Jahren. Während eines Mesebesuchs in der Ostschweiz sassen wir gemütlich in einer Holzhütte bei einem geschmackvollen Bier und fassten den Entschluss, eine eigene Holzhütte zu planen.

Sechs Monate lang, jeweils am Abend und am Wochenende, werkten wir in eisiger Kälte an unserem Traum. Viele Fragen und Probleme mussten gelöst werden, und wir befassten uns intensiv mit den Gegebenheiten und Gesetzen des Holzbaus. An dieser Stelle möchten wir uns bei allen bedanken, die uns hilfreich zur Seite gestanden sind. Danke!

So nahm die Alphütte Woche für Woche mehr Gestalt an. Nach etwa 1'900 lustigen und kalten Arbeitsstunden hatten wir die Hütte endlich fertig. Wir können stolz sagen, dass die Hütte komplett selber gebaut ist. Wände, Dach, Fenster, Tische, Bänke... alles selbst erstellt.

DER PLATZHIRSCH

Nach der Bauzeit ging es darum, wo und wie die Hütte eingesetzt und aufgebaut werden kann. Der Platzhirsch war geboren!

Da wir alle stark mit der Region Gachnang/Frauenfeld verbunden sind, suchten wir einen geeigneten Platz für unser Platzhirsch PopUp Restaurant. Die Lage auf dem Gelände der Firma Jossi in Islikon hat uns überzeugt: etwas ausserhalb, aber dennoch einfach erreichbar.

Bauliche Massnahmen der Firma Jossi zwangen uns, einen neuen Standort zu suchen. Nun öffnet der Platzhirsch in dieser Saison zum dritten Mal seine Türen in der Allmend Frauenfeld. Der Erfolg der vergangenen Wintersaisons hat uns bestätigt, dass die Nachfrage nach einer gemütlichen Alphütte im Unterland sehr gross ist, und wir freuen uns, euch nun in der aktuellen Ausgabe in Frauenfeld begrüßen zu dürfen.

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Feinstes Entrecôte vom Rind (300g pro Person) kurz angebraten, aufgeschnitten und mit selbst gemachtem Café de Paris Butter auf der Platte breitgestellt. Die Platte nur noch aufs Rechaud stellen und die feine Butter beginnt aufzuschäumen. Jetzt kann jeder sein eigenes Entrecôte braten.

Dazu gibts einen Salat mit hausgemachten Dressings und kleine Kartoffeln mit Crème fraîche.

Auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr

Preis pro Person CHF 57.50



VORSPEISEN

| | | |
|--|----------|---------------|
| Platzhirsch Plättli | p. Pers. | 18.50 |
| Knoblibrot | | 9.50 |
| Suppe <small>klein</small> | | 6.50 |
| Salsiz mit Brot | | 8.50 |
| Hüttenwurst | | 9.50 |
| Hüttensalat Nüsslisalat mit hausgemachter Vinaigrette oder French Dressing | | 10.50 |
| mit Speck, Ei mit Speck, Ei und gebratenen Pilzen | | 13.50 14.50 |

FLAMMKUCHEN

| | |
|---------------------------------|-------|
| Späck & Zwieble | 18.50 |
| Chäs & Lauch | 18.50 |
| Piccante mit scharfem Salami | 19.50 |
| Bündner mit Salsiz und Zwiebeln | 20.50 |

SPEZIALITÄTEN

| | |
|---|---------------|
| Capuns Val Lumnezia (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) | 24.50 |
| Suppe | 9.50 |
| Käsespätzli mit Röstzwiebeln mit Speckwürfeli | 22.50 25.50 |
| Apfelmus | 3.50 |
| Rinds-Tatar mit Toastecken | 22.50 32.50 |
| kleine Portion (90gr) grosse Portion (150gr) | |
| Entrecôte Café de Paris | 57.50 |
| Feinstes Entrecôte vom Rind (300g pro Person) | |
| Ab vier Personen, auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr | |

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FONDUE

| | | |
|--|----------|-------|
| Mostinder Schlosskäse, Almensberger, Bergkäse, Apfelwein aus Hüttwilen & Weisswein | p. Pers. | 29.50 |
| Appenzeller Gin Kaltbach Le Gruyère, Vacherin Fribourgeois, Gin & Prosecco | p. Pers. | 31.50 |
| Steinbock Bündner Bergkäse, Greyerzer 12 Monate gereift, Bier & Whisky | p. Pers. | 30.50 |
| Edelweiss Greyerzer, Vacherin, Bergkäse, Thurgauer Weisswein | p. Pers. | 30.50 |
| Romandie Tête de Moine, Le Maréchal, Vacherin Fribourgeois, Weisswein & Kirsch | p. Pers. | 31.50 |
| Moitié-Moitié Kaltbach Le Gruyère, Vacherin Fribourgeois, Weisswein & Kirsch | p. Pers. | 27.50 |
| Fondue à discrétion Inkl. alle Beilagen | p. Pers. | 55.50 |

RACLETTE

| | | |
|---|----------|---------------|
| Raclette mit Händöpfel und Essiggmües Sechs Käsesorten nach Wahl: Nature, Speck, Rauch, Steinpilz, Knoblauch, Monats Hit | p. Pers. | 25.50 |
| Raclette à discrétion (inkl. alle Beilagen) Zusätzlicher Käse nach Wahl | p. Pers. | 45.50 3.00 |

BEILAGEN

| | |
|-------------------------|------|
| Essiggmües | 5.00 |
| Späck | 5.00 |
| Tomätli | 4.00 |
| Öpfel, Bire oder Ananas | 4.00 |
| Knobli | 1.00 |
| Champignons | 4.00 |
| Chlini Händöpfeli | 5.00 |
| Peperoncini | 2.00 |
| Ei | 1.50 |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Huus-Dessert Gebrannte Crème | 8.50 |
| Schoggichüechli mit flüssigem Kern und Vanilleglace | 12.50 |
| Winterzauber Vanille- & Zimtglace mit heissen Beeren | 12.50 |
| Affogato Vanilleglace mit einem Espresso übergossen | 7.00 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | 8.50 |
| Zitronensorbet mit Vodka oder Prosecco | 8.50 |
| Fior di Latte Glace mit Caramelsauce | 5.50 |
| Eine Kugel Glace nach Wahl | 3.50 |
| Banane, Hochstamm- Süssmost, Birne, Fior di Latte, Vacherin Glace, Vanillie, Schokolade, Zwätschgä, Zimt, Zitrone, Pistazie, Caramel | |
| Schlagrahm | 1.50 |
| Eierlikör | 5.00 |
| Schokoladensauce, Caramelsauce | 2.00 |



Crêpes

Geniesse Sonntags köstliche Crêpes bei uns von 14:00 bis 17:00 Uhr!

AUSSENBEREICH

Im grosszügigen Platzhirsch Aussenbereich einen Glühwein, Glühmost oder Fondue geniessen. Das ist in diesem Jahr ohne Anmeldung und Zertifikat möglich.



MINERAL

| | | |
|---------------------------------|--------|------|
| Mineralwasser laut / still | 4.0 dl | 5.20 |
| Mineralwasser laut / still | 8.0 dl | 8.80 |
| Coca Cola Coca Cola Zero | 3.3 dl | 4.80 |
| Rivella rot Shorley Ice Tea | 3.3 dl | 4.80 |
| Red Bull | 2.5 dl | 5.00 |
| Hüttä Tee, hausgemacht | 3.3 dl | 5.00 |

BIER / SAFT

| | | |
|--|--------|------|
| Feldschlösschen Braufrisch | 4.0 dl | 5.50 |
| Feldschlösschen Original | 4.0 dl | 5.50 |
| Feldschlösschen Weizenfrisch <small>Alkoholfrei</small> | 3.3 dl | 5.00 |
| Swizly | 3.3 dl | 5.00 |
| Möhl <small>Alkoholfrei</small> | 3.3 dl | 5.00 |
| Schneider Weisse Aventinus | 5.0 dl | 8.50 |
| <small>Dunkelrubinfarbenes Weizenstarkbier mit kräftigen Noten von reifen Bananen und getrockneten Rosinen</small> | | |

APÉRO GETRÄNKE

| | | |
|---|--------|-------|
| Gin Wild Berry | 2.0 dl | 10.50 |
| Aperol Spritz | 2.0 dl | 10.50 |
| Prosecco Villa Sandi | 1.0 dl | 7.50 |
| Martini Vibrante <small>Alkoholfrei</small> | 2.0 dl | 6.50 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|---|------|
| Kaffee Espresso | 4.20 |
| Cappuccino | 5.50 |
| Doppelter Espresso | 6.50 |
| Latte Macchiato Chai Latte Haselnuss Macchiato | 5.50 |
| Apfel Punsch Orangen Punsch Rum Punsch <small>Alkoholfrei</small> | 4.50 |
| Zwätschgä Luz | 6.00 |
| Kafi fertig Holdrio Grinch Hüttenpfupf | 6.50 |
| Huuskafi Schümli Pflümli Kafi Baileys | 7.50 |
| Glühwein Glühmost | 5.00 |
| Glüh Gin | 8.50 |

LÄNGGASS TEE

| | |
|---|------|
| Menthe du Maroc Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. | 5.50 |
| Verveine Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee. | 5.50 |
| Edelweiss Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermünteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig. | 5.50 |
| Ginger Lemon Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee. | 5.50 |
| Rooibos Bourbon Fermentierter Rooibos, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack. Ein beliebtes Getränk für den Abend. | 5.50 |
| Berner Rosen Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauergarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt. | 5.50 |
| Assam Halmari Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm. | 5.50 |

DRINKS

| | | |
|--|---------|-------|
| Appenzeller | 29 % | 5.00 |
| Klare Schnäpse | 35-40 % | 5.00 |
| <small>Zwetschgen, Pflümüli, Kirsch, Williams, Kräuter, Kernobst</small> | | |
| Jägermeister | 35 % | 5.00 |
| Flying Hirsch | 35 % | 7.50 |
| Braulio Riserva | 24 % | 6.50 |
| Baileys | 17 % | 6.50 |
| Vieille Prune | 40 % | 6.50 |
| Grappa Nonino Riserva | 43 % | 9.50 |
| | | |
| Vodka Grey Goose Premium | 40 % | 12.00 |
| Whisky The Glenlivet | 40 % | 12.00 |
| Rum Diplomatico | 40 % | 12.00 |
| London dry Gin No. 3 | 46 % | 12.00 |
| Appenzeller dry Gin 27 | 43 % | 12.00 |
| Whiskey Jack Daniel's | 40 % | 10.00 |
| Rum Havana Club 7 Jahre | 40 % | 10.00 |
| Martini Vibrante <small>Alkoholfrei</small> | 2.0 dl | 6.50 |
| Zusatz <small>(nach Wahl)</small> | | 3.00 |

ROTWEIN

| | | |
|---|--------------|-----------------|
| Unplugged Zweigelt | 1dl 7dl | 8.00 54.00 |
| Unplugged Zweigelt Magnum | 1.5 L 3.0L | 110.00 215.00 |
| <p>Jugendliches Bukett mit reifen schwarzen Beeren, Röstaroma, Mokka und Leder, Fruchtschmelz, vollem Körper, reifem, sattem Tannin und ausbalancierter Säure, verlängertem Abgang. Österreich</p> | | |
| Silentium Primitivo di Manduria | 1dl 7.5dl | 6.50 45.00 |
| <p>Brombeere, Dörrobst und weiche Vanille- und Zimtaromen begeistern Nase und Gaumen bei diesem gehaltvollen, granatroten Wein. Eine leichte Auftaktsüsse, ein fülliger Körper, eine geschmeidige, harmonische Struktur, viel Frucht und ein langer Abgang machen den Wein zum nachhaltigen Genuss. Italien</p> | | |
| Mimosa Wines Pinotage Reserve | 1dl 7.5dl | 8.50 55.00 |
| <p>In der Nase ein Duft von Pflaumen und schwarzen Beeren. Etwas Zedernholz und runde Vanillenoten. Im Gaumen etwas Schokolade und Banane. Angenehme aber präsenste Tannine. Südafrika</p> | | |
| Flor de Rejon | 1dl 7.5dl | 9.50 65.00 |
| <p>Der Flor de Rejon ist eine kleine und feine Spezialabfüllung nur für den Schweizer Markt. Dunkelrot bis fast schwarz im Glas, zeigt er intensive und reichhaltige Aromen von schwarzen Früchten in der Nase mit Spuren von Tabak und gemischten Gewürzen. Am Gaumen sehr reichhaltige Noten von Pflaumen, Cassis und Zedernholz. Spanien</p> | | |
| Vite Colte Barolo DOCG Essenze | 1dl 7.5dl | 9.50 62.00 |
| <p>Ein Barolo der Spitzenklasse. Duftig in der Nase mit einem Bouquet von dunklen Beeren, Süsslakritz, Herbstlaub, dahinter ein robuster Körper mit feinem, reifen Tannin und lebendiger Säure, am Gaumen druckvoll und mundfüllend, ausgewogen und in sich stimmig. Italien</p> | | |
| Tati's Werk Rot | 1dl 7dl | 6.50 45.00 |
| <p>Die Cuvée wurde reduktiv ausgebaut und ergibt einen fruchtigen Wein mit dunklen Kirschen- und Beerenaromen in der Nase. Am Gaumen präsentiert er einen mittleren Körper mit gut eingebundenem Tannin - ein Wein für jeden Anlass. Österreich</p> | | |
| Jäger Merlot | 1dl 5dl | 6.50 30.50 |
| <p>In der Nase und am Gaumen Noten von Pflaumen und Mokka. S anft im Ansatz, danach saftig mit einem ausgewogenen Schmelz. Elegant mit präsenten, reifen Tannine. Hüttwilen</p> | | |
| Jäger Pinot Noir | 1dl 5dl | 5.50 24.50 |
| <p>Intensive Beeren-Aromen in der Nase, weicher, samtiger Auftakt, Himbeer und reife Kirschnoten. Hüttwilen</p> | | |

WEISSWEIN

Unplugged Chardonnay

1dl | 7.5dl

7.50 | 49.50

Fruchtiges Nasenbild mit Aromen von Nektarine, Agrumen-Zesten, Honigmelone und Pfirsich, unterstrichen von einem fein röstigen Vanille Touch vom Holz. Am Gaumen rund, frisch, mit moderater Säure. Österreich

Saint-Saphorin „La Rionde“

1dl | 7.5dl

6.50 | 44.00

In der Farbe hellgelb, von schöner Intensität. In der Nase komplex und vereint Mineralität mit floralen Noten (Kamillenblüte). Beim zweiten Schmecken verströmt der Wein Zitrusfruchtaromen, ergänzt durch eine leicht milchige Note. Im Gaumen schliesslich sehr ausgeglichen mit einer pointierten Säure und würzig gefälligem Finale. Waadt

Tati's Werk Weiss

1dl | 7.5dl

6.50 | 44.00

Eine Cuvée mit Primäraromen in der Nase, wie grüner Apfel, Zitrus und Holunder. Ein Wein mit schlankem Körper, knackiger Säure, kurzem Abgang und wenig Alkohol - ein purer Trinkspaß. Österreich

Summa Summarum

1dl | 7.5dl

6.50 | 44.00

In der Nase zartfruchtige Aromen, die von leicht zitrisch bis etwas Heu variieren. Am Gaumen mit einer lebendigen, frischen Art sowie mit einer guten Säurebalance ausgestattet – süffiger Weinstil! Italien

Tempranillo Blanco Rioja

1dl | 7.5dl

6.50 | 44.00

Brillantes strohgelb. Komplexe, ausdrucksstarke Nasenaromatik nach tropischen Früchten und weissen Blumen, mit delikater Würze. Lieblicher Auftakt, frische, zitrische Aromen und eine subtile Textur am Gaumen, die sich aufgrund des Ausbaus auf der Feinhefe in Barriques ergibt. Limitierte Produktion von rund 4'000 Flaschen. Spanien

Jäger Müller Thurgau Steinegger-Rai

1dl | 5dl

5.50 | 24.50

In der Nase filligrane Muscat-Note, auf dem Gaumen, frische Citrus- und Muscataromen, ein angenehm spritziger Wein. Hüttwilen

Jäger Blanc de Noir

1dl | 5dl

5.50 | 24.50

Gesprenkeltes Goldgelb. In der Nase intensive Frische. Kräftiger Auftakt. Im Gaumen doch quirlig angenehm. Hüttwilen