



Grüß Gott und herzlich willkommen

im Flair Hotel

Zum Schwarzen Reiter in Horgau

Wir bereiten für Sie s a i s o n a l e Gerichte zu

- ♥ mit Liebe gekocht
- ♥ herzlich serviert

Genießen Sie unsere bayerisch-mediterrane Küche  
und unsere aufrichtige Gastfreundschaft

Ihre Familie Platzer  
mit Flair-Team

Wir haben täglich geöffnet  
07.00 – 23.30 Uhr

Küchenöffnungszeiten

11.30 – 13.45 Uhr

17.45 – 20.45 Uhr

Sonn- und Feiertage bis 20.00 Uhr

Frühstücksbuffet täglich 07.00 – 10.00 Uhr nach Voranmeldung



Jedes letzte Wochenende im Monat  
Samstag und Sonntag RUHETAG bei Platzer's



## ●●●● V O R S P E I S E N

Rehtello Tonnato  
Rehtranchen | Thunfischsoße  
Körner und Pilze gebraten | Salatgarnitur 15,00 <sup>A</sup>

Ziegenkäse karamellisiert *Vegetarisch*  
ApfelRoteBeteCarpaccio | KräuterDressing | Erbsenpüree 14,10 <sup>A</sup>

Lauwarme HerbstGemüsequiche | hausgemacht *Vegetarisch*  
Kartoffelcrunch | Kräuterdip | SaisonSalatgarnitur 12,50 <sup>A</sup>



Kraftbrühe | Flädle 7,20 <sup>A</sup>



Salatteller Hausdressing *Vegetarisch* 7,50 <sup>A</sup>

Salatteller groß Hausdressing *Vegetarisch* 12,20 <sup>A</sup>

Italienische Salatschüssel  
Thunfisch | Peperoni | Zwiebeln | Oliven | Balsamicodressing 15,30 <sup>A</sup>

Krautsalat 3,90 <sup>A</sup>

## ●●●● H A U P T S P E I S E N

Bowl *Vegan*  
KürbisQuinoaSalat | GrünkohlFalafel | Mais Hauptgang 18,50 <sup>A</sup>  
PankoKürbisspalten | karamellisierte Walnüsse | Vorspeise 14,30 <sup>A</sup>  
Italienisches Gemüse | Holunderpesto | SaisonSalatgarnitur

Italienische Gemüseplatte | gegrillt | Kräuterkartoffeln *Vegan* 19,90 <sup>A</sup>  
Kräuterdip *Vegetarisch*

3 Spinatknödel | ButterZwiebelSchmalz *Vegetarisch* 21,00 <sup>A</sup>  
Rucola | Parmesan | Salatvariation

\* Käsespätzle | Röstzwiebeln *Vegetarisch* 13,20 <sup>A</sup>

## ●●●● H A U P T S P E I S E N

Rothtal Forelle   gegrillt   Salatteller groß   Kräuterbutter	23,90 <sup>A</sup>
Rothtal Forelle „Mediterrane Art“   gegrillt	23,90 <sup>A</sup>
Mediterranes Gemüse   Kräuterkartoffeln   Kräuterbutter	
* Zanderfilet   Kräuterkartoffeln   Kräuterbutter	24,90 <sup>A</sup>
Norwegischer Lachs   gegrillt   Salatteller groß   Kräuterbutter	27,20 <sup>A</sup>
Duo vom Fisch   Zander   Lachs	29,90 <sup>A</sup>
Mediterranes Gemüse   Kräuterkartoffeln   Kräuterbutter	



* „Schwarzer Reiter Platte“   Schweinefilet	23,90 <sup>A</sup>
Rahmsoße   Champignons   Marktgemüse   Butterspätzle	
* „Horgauer Rostbrätle“   Schweinerücken   Käsespätzle	22,90 <sup>A</sup>
Röstzwiebeln   Kräuterbutter	
* Krustenbraten   Schwein   Krautsalat   Kartoffelknödel	17,60 <sup>A</sup>
* Sauerbraten   Rind   Kartoffelknödel	20,60 <sup>A</sup>
* Schnitzel „Wiener Art“   Schweinerücken   Pommes frites	18,40 <sup>A</sup>
Cordon bleu   Schweinerücken   Pommes frites	23,90 <sup>A</sup>
* „Jäger Art“   Schweinerücken   Butterspätzle	17,80 <sup>A</sup>
Rahmsoße   Champignons	
* Wiener Schnitzel   Kalb   Kräuterkartoffeln   Preiselbeeren	26,90 <sup>A</sup>



## S T E A K S V O M A R G E N T I N I S C H E N R I N D

	Rohgewicht ohne Fettrand	
* Rostbraten   Käsespätzle	180 g	250 g
Röstzwiebeln   Kräuterbutter	30,60 <sup>A</sup>	39,30 <sup>A</sup>
* RoastbeefSteak   Mediterranes Gemüse	180 g	250 g
Kräuterkartoffeln   Kräuterbutter	32,80 <sup>A</sup>	41,50 <sup>A</sup>
* JungbullenrückenSteak	230 g	300 g
Großer Salat   Kräuterbutter	33,90 <sup>A</sup>	42,60 <sup>A</sup>
* Filetsteak „Fit-Macher“	180 g	250 g
Großer Salat   Kräuterbutter	37,80 <sup>A</sup>	47,50 <sup>A</sup>
* Rinderfilet   Pfeffersoße   Rösti	180 g	250 g
	37,80 <sup>A</sup>	47,50 <sup>A</sup>

## ●●●● B E I L A G E N

Butterspätzle | Kräuterkartoffeln | Pommes frites | Kartoffelknödel | Rösti  
4,30 je Beilage <sup>A</sup>

Bei Änderung einer Standardbeilage in einen kleinen bunten Salatteller  
berechnen wir einen Aufpreis von 4,00.

Käsespätzle | Marktgemüse | Mediterranes Gemüse 5,00 je Beilage <sup>A</sup>

Bei Änderung der Standardbeilage in einer dieser Beilagen  
berechnen wir einen Aufpreis von 2,00.

Kräuterbutter 1,00 <sup>A</sup>

Preiselbeeren 2,00

\* Diese Gerichte können Sie als kleine Portion abzüglich 2,00 bestellen

<sup>A</sup> enthält Allergene & Zusatzstoffe – Fragen Sie nach unserer Karte

Preise in Euro inkl. geltender Mehrwertsteuer

## ●●●● B R O T Z E I T E N

H a u s g e m a c h t e W u r s t w a r e n

Bayrischer Wurstsalat 10,90 <sup>A</sup>

Schweizer Wurstsalat 12,00 <sup>A</sup>

Platzer's Wurstsalat 13,50 <sup>A</sup>

Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Paprikastreifen

Preßsack rot und weiß 7,80 <sup>A</sup>

Preßsack angemacht 8,30 <sup>A</sup>

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ | Kräuterkartoffeln 15,90 <sup>A</sup>

Zur Sommersaison, nach Verfügbarkeit:

Bratensülze 12,90 <sup>A</sup>

Bratensülze | Kräuterkartoffeln 16,90 <sup>A</sup>

Kalter Braten | Meerrettich 11,50 <sup>A</sup>

# •••• Saison Empfehlungen

## S u p p e

Cremesuppe | Kürbis | Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl 8,00<sup>A</sup>



## G E F L Ü G E L H O F L U G E D E R , A L T Ö T T I N G

Bayerische 1/4 Ente | Blaukraut | Kartoffelknödel 25,90<sup>A</sup>

Bayerische 1/2 Ente | Blaukraut | Kartoffelknödel 36,00<sup>A</sup>



## R E G I O N A L E S W I L D A U S D E R E I G E N E N J A G D U N D D E N W E S T L I C H E N W Ä L D E R N

Rehgulasch | Serviettenknödel | Rosenkohl | Pilze | PreiselbeerBirne 22,90<sup>A</sup>

Salat „Wald und Wiese“ | Wildpflanzlerl | Speckmantel | Rösti  
Pilze und Körner gebraten | PreiselbeerBirne 22,50<sup>A</sup>

Wildschweinrücken | Wildpreiselbeersauce |  
Butterspätzle | Rosenkohl | Pilze gebraten | Preiselbeerbirne 29,80<sup>A</sup>

Rehgeschnetzelttes | Wildpreiselbeersauce |  
Butterspätzle | Rosenkohl | Pilze gebraten | Preiselbeerbirne 25,90<sup>A</sup>

Wildschweinbraten | Wildpreiselbeersauce |  
Butterspätzle | Blaukraut | Pilze gebraten | Preiselbeerbirne 23,80<sup>A</sup>



## A l s s ü ß e n A b s c h l u s s

Leckereien von unserer [Dessertkarte](#) oder unsere  
[hausgemachten Kuchen und Torten](#).

Fragen Sie unseren Service oder die Tafel im Wintergarten ☺