

Hotel – Gasthof Plankl

Familienbetrieb seit 1958

Ausbildungsbetrieb und außergewöhnliches Hotel

Sobald Sie dieses Haus betreten,
werden Sie zwei Dinge bemerken:

Die **gute Atmosphäre** eines persönlich geführten Hotels
mit einer **Auswahl von über 100 Zimmern**.

Bemerkend werden Sie auch:

Hier freut man sich über Ihren Besuch.

Besonders stolz sind wir darauf, nur ausgebildete Fachkräfte in
unserem Team zu haben.

Jeder hat den Gesellenbrief zum Koch oder zur Hotelfachfrau
absolviert.

Außerdem haben 8 unserer Mitarbeiter die
Ausbildereignungsprüfung, 2 haben den Titel Hotelmeister/in und
Herr Plankl Junior hat
den Bachelor in Hospitality. Durch qualifizierte Mitarbeiter kann
modernes Wissen an derzeit 10 fleißige Azubis weitergegeben
werden.



Folgt uns auf Instagram & Facebook
@hotelplankl




HOTEL PLANKL
Das außergewöhnliche Hotel
Altötting Tel: 08671/6522 www.hotel-plankl.de

**Wir wünschen einen gemütlichen Aufenthalt
in unserem Restaurant & Guten Appetit
Ihre Familie Plankl und das gesamte Team!!**

Zum Anstoßen

Zum Anstoßen...

Bavaria-Zisch-Secco - Die bayerische Antwort auf den Champagner

Unser Cuvée; Hausmarke, Rosé trocken 10,5 %vol

La dolce Festa lieblich 8,5%vol

(mehr Rest-Süße der Trauben)

0,75 l

19,90 €

1 Sektglas

3,10 €

Frühstücksbuffet – 14,90 Euro

Täglich 6:30 - 10:00 Uhr

Für Freunde..., Kollegen..., Alle, die gemütlich zamsitzn wollen...

Regionales Frühstücksbuffet in gemütlicher Atmosphäre!!

Selbstgebackenes Gebäck/Kuchen,

Bienenhonig aus Markt,

Frühstückseier, Rühr- und Spiegelei vom Brandhof

Hausgemachtes Müsli gesund & vital, ...

So starten Sie gestärkt und fit in den Tag.



Frisch vom Grill ...

Qualitatives Fleisch aus der Region (Metzgerei Hilger in Rosenheim)
Maredo-Rindfleisch aus Argentinien. Die Rinder leben das ganze Jahr über in Weidehaltung
und ernähren sich überwiegend vom Weidegras. Qualität, die man schmecken kann.

Von unseren Gästen

zum Liebling der Speisekarte gewählt

Unser legendärer Zwiebelrostbraten,

vom Angus-Lenden-Steak,
nach Ihrem Wunsch medium oder durch gebraten,
frische Röstzwiebeln, Bratensoße,
Speckbohnen, Pommes frites, Salat vom Büffet



Gebackenes Schnitzel Wiener Art,

von der Schweinlende, Preiselbeeren,
Pommes frites, Salat vom Büffet

15,90 €

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet,

Riesling-Rahm-Soße, geschroteter bunter Pfeffer,
hausgemachte Spätzle, Salat vom Büffet

19,90 €

Grillteller vom Rind, Schwein und Pute, mit Speck, Grilltomate,
dazu Pommes frites, Salat vom Büffet

20,90 €

Schlemmerschnitzel,

mit Champignons und Emmentaler Käse überbacken,
an Bratensoße, dazu Bratkartoffeln, Salat vom Büffet

20,90 €

Putenschnitzel Hawaii,

mit Ananas und Käse überbacken,
an Kräutersoße, dazu Butterreis, Salat vom Büffet

19,90 €

Gebratene Lachsscheiben,

vom frischen Lachs geschnitten,
Zitronen-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln, Salat vom Büffet

21,90 €

Seelachs gebacken,

mit Salzkartoffeln und Remouladensoße, Salat vom Büffet

13,90 €

... mit Liebe zubereitet

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle,
Emmentaler- und Gouda-Käse, Sahne,
Röstzwiebeln, Salat vom Büffet 13,90 €

Kartoffeltaschen, gebacken,
gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
an Weißweinsauce, dazu Butterreis, Salat vom Büffet 12,90 €

Salatbüffet

Täglich frisch zubereitete Salate.
Einen Großteil unseres Gemüses beziehen wir vom Huber-Hof in Garching.
„Einkaufen auf dem Bauernhof“ frisch vom Acker auf Ihren Teller.



Als Beilagen-Salat bei fast allen Hauptgerichten inklusive.

Salatbüffet ohne Hauptgericht

Kleiner Teller: 4,50 €

Großer Teller: 6,00 €

Brotzeit-Zeit ist Jederzeit

Eigentlich ist eine bayerische Brotzeit ein kaltes Essen. Aber ein paar Weißwürste mit Laugenbreze dürfen bei dem zünftigen Imbiss dabei sein. Brotzeit kann generell um jede Uhrzeit abgehalten werden. Als Beilage zur bayerischen Brotzeit gibt es Laugengebäck oder ein deftiges Bauernbrot. Das Bauernbrot ist ein Roggen-Sauerteigbrot, mit Kümmel leicht gewürzt, das es nur in Bayern zu kaufen gibt. **Dazu passt am Besten a frischzapfte Hoibe Bier**

Brotzeitteller,

mit frischem Aufschnitt^(2,3,4,7), Geräuchertes^(2,4) Salami^(3,2,1),
Schinken^(2,4,7) und Käse, reichlich garniert, dazu Brot und Butter 11,90 €

Käseplatte,

mit verschiedenen Käsesorten,
Emmentaler-Käse, Gouda-Käse,
Weichkäse und Blauschimmelkäse, dazu Brot und Butter 11,90 €

Schweizer Wurstsalat,

mit Stangenlyoner^(2,3,4,7), Zwiebeln, Tomaten,
Essiggurken⁽²⁾ und Käse, dazu Brot 11,90 €

Süße Augenblicke

Unser berühmter Kaiserschmarrn, hat es schon ins Fernsehen geschafft.

Das Fernseh-Team von ARD, drehte einen Film über die Karfreitagsküche in Altötting. In der Hauptrolle: Unser berühmter Kaiserschmarrn.



Plankl's Kaiserschmarrn,

Rosinen und Apfelmus(3), Zimt-Zucker
Gerne auch zum Teilen, mit 2 oder 3 Tellern

11,90 €

Früchtebecher,

Schokoladen- Vanille- Erdbeer-Eis,
geschnittene Früchte und Sahne

8,90 €

**Täglich hausgemachte,
frische Kuchen und Torten
Bitte fragen Sie unser freundliches Team.**

3,90 €

Es ist nicht leicht, sich selbst zu loben. Deshalb überlassen wir es gern Anderen. Hier einige unserer Auszeichnungen

2016 Top Ausbilder der Köche.

2017 Die größte Auszeichnung, die der Verband der Köche Deutschland, vergibt.
Die Anerkennung für echte Könner. Unser Chef ist dabei.
Mehr als tausend Bewerber. Nominiert wurden die 10 Besten.
Wir freuen uns, bei den 4 besten Spitzenbetrieben dabei sein zu dürfen.

"Top Ausbildungsbetrieb der IHK"

Verliehen von Wirtschaftsministerin Ilse Aigner. Nur Betriebe, die eine umfassende Qualitäts-
Ausbildung garantieren, können dieses Zertifikat erhalten!
30 Kriterien müssen erfüllt sein. Das bestandene Zertifikat ist beachtlich, so die Ministerin. Derzeit
gibt es in Deutschland 28 Betriebe
mit dieser Ministeriellen-Auszeichnung.

Ehren-Urkunde vom Landwirtschaftsministerium,

für die Verwendung heimischer Produkte. Immer Frisches aus der Region.

Auszeichnung in Gold: Umweltbewusster Hotel -und Gaststättenbetrieb

1998, 2002, 2004 2008, 2010 bis 2015
Außerdem haben wir als einer der wenigen Betriebe in Bayern, den Staatspreis für die Ausrichtung
nach biologischen Grundsätzen.

Platz 15:

Deutsche Top Hotels für Hochzeitsreisende. Für unsere Suiten.

Seit März 2013: Hygiene-Zertifizierung vom GastroManagementPass (GMP)

Der GMP ist ein neues Instrument zur Sicherheit der bestehenden
Hygiene- und Qualitätsstandards im Gastgewerbe.

Von 15 Jugendwettbewerben der Berufsschule

wurden unsere Azubis bereits 11x mit dem 1. Platz ausgezeichnet
und einige 2. und 3. Plätze. Wir sind stolz auf Euch!!

Warme Getränke

Kaffee - Immer frisch für Sie gebrüht.

unglaublich viele Geschmacksfacetten.

Wir verwenden ausschließlich Kaffee-Bohnen von hoher Qualität.
Arabica und Robusta – Bohnen, die in der traditionellen Chargenröstung
(einzelne Portionen nacheinander) im Langzeitverfahren veredelt werden.

Tasse Kaffee	3,60 €
Haferl Kaffee	3,90 €
Portion Cappuccino mit Milchschaum	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Tasse Kaffee Haag	3,60 €
Haferl Kaffee Haag	3,90 €
Heiße Schokolade mit frischer Milch zubereitet, Sahne	3,90 €

Tee / Teezubereitungen

Portion Tee	3,90 €
Royal Assam FBOP, Earl Grey FBOP, Highland Darjeeling GFOP, English Breakfast FBOP, Rooibos Vanille, Kamille, Vitalkräuter, Pfefferminz-, Früchte-, Grüner-Tee	
Glas Tee	3,60 €
Klassischer Schwarz Tee, Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-, Grüner-, Rooibos-Tee	

Erfrischend – spritzig - alkoholfrei

Tafelwasser	0,5l	3,90 €
Adelholzener Mineralwasser classic / still	0,25 l	3,60 €
Adelholzener Mineralwasser classic / still	0,7 l	4,90 €
Fruchtsaftgetränke		
Apfel- Orangen- Johannisbeere- Rhabarber- Trauben- Kirsch- Multivitamin-	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €
Saftschorlen	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €
Spezi(1,3,9)	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €
Orangenlimonade(1,3)	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €
Coca Cola(1,9)	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €
Coca Cola Light(1,9,11)	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon(10)	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	3,90 €

Hopfen und Malz – Gott erhalt's

Frisch vom Fass gezapft

Steiner Helles Export	0,5 l	3,90 €
	0,25 l	3,60 €
Radler	0,5 l	3,90 €
	0,25 l	3,60 €

Flaschenbiere

Hellbräu Hefeweizen	0,5 l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen	0,33 l	3,60 €
Hellbräu dunkles Bier	0,5 l	3,90 €
Hellbräu Pils	0,33 l	3,60 €
König Ludwig dunkles Hefeweizen	0,5 l	3,90 €
Graminger leichtes Hefeweizen	0,5 l	3,90 €
Cola-Weizen	0,5 l	3,90 €
Zitronen-Weizen	0,5 l	3,90 €

Alkoholfreie Biere

Löwenbräu Export alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Unertl Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Graminger Schwarzfahrer, dunkles Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Maß Helles Export

1 l 7,80 €

Maß Radler

1 l 7,80 €

Probieren Sie auch unser Altöttinger Pilgerbier

Seit ca. 500 Jahren ist Altötting ein Wallfahrtszentrum von europäischem Rang.

Aus dieser Tradition heraus wurde das Altöttinger Pilgerbier nach altem Familienrezept gebraut. Eine erfrischende Belohnung - nicht nur für Pilger

5,0 %Vol



Pilgerreise nach Jerusalem.

Dieser Esel pilgerte mit seiner Besitzerin von München nach Jerusalem. In unserem Hotelgarten konnte er eine Pause machen.



Weinkarte

Offen Weißweine 0,25l

Oppenheimer Krötenbrunnen, Q.b.A. **Müller-Thurgau**, Rheinhessen, lieblich 5,90 €

Bernkasteler, Q.b.A. **Riesling**, Mosel, halbtrocken 5,90 €

Bocksbeutel Volkacher Kirchberg, Q.b.A.
Müller - Thurgau, Franken, halbtrocken 6,90 €

Bocksbeutel Volkacher Kirchberg, Q.b.A.
Silvaner, Franken, trocken 6,90 €

Steinschaden Heuriger **Grüner Veltliner** Kamptal, Österreich, trocken 5,90 €

Offene Rotweine 0,25l

Steinschaden **Blauer Zweigelt**, Qualitätswein, Niederösterreich, trocken 5,90 €

Castelfelder **Vernatsch**, I.G.T., Südtirol, trocken 5,90 €

St. Barhelmeh **Merlot Spätburgunder**, IGP Italien, lieblich 5,90 €

Offener Roséwein 0,25 l

Hambacher Schloss, Q.b.A. **Portugieser-Weißherbst**,
Pfalz, halbtrocken 5,90 €

Offene Weine 1/8 l 3,60 €

Weinschorle rot oder weiß 0,25 l 3,60 €

0,5 l 5,90 €

Spezialitäten, die es nur beim Plankl gibt

Altöttinger Messwein nur im Hotel Plankl erhältlich;

extra für unseren Verkauf gekeltert

Alde Gott Winzer,

Rivaner & Riesling, Baden, trocken 0,25 l 5,90 €

Alde Gott Winzer,

Spätburgunder, Baden, lieblich 0,25 l 5,90 €

Etwas Besonderes: Rote Traube auf Weiß gekeltert, daher die Bernstein-Farbe

Probierschluck 0,1 l 2,50 €

Je Flasche 0,75 l 17,90 €

Einer der besten naturreinen Weine nach §35 der Messweinverordnung der vereidigten Messweinwinzer.

**Verschenken Sie unseren hochwertigen Altöttinger Messwein.
In unserem Laden erhältlich 9,90 € pro Flasche 0,75l**

Sekt

Bavaria-Zisch-Secco - Die bayerische Antwort auf den Champagner

Unser Cuvée; Hausmarke,

Rosé trocken 10,5 %vol

La dolce Festa lieblich 8,5%vol

(mehr Rest-Süße der Trauben) 0,75 l 19,90 €

1 Sektglas 3,10 €



**Eine Flasche zum Mitbringen
für Ihre Freunde: 9,90 €**

Krönender Abschluss

Altöttinger Edelbitter Kräuterlikör 2 cl 3,90 €
 Nach altem Klosterrezept der Englischen Fräulein, überliefert von einer Urkunde von König Karlmann, mit 14 bayerischen Heilkräutern

Benediktus Goldwasser 2 cl 3,90 €
 Gewürzlikör mit Goldplättchen aus 24-karätigem Blattgold



Papst Benedikt freut sich 2017 über unser Goldwasser und den Brief dazu! Ideal zum Verschenken!
 Er besteht aus gesunden, heimischen Wiesenkräutern, wie z.B. Anis, Kurkuma, Pfefferkraut, Orangenblüten und Rosenholz.

Klare Spirituosen 2cl 3,90 €
 Weis: Obstler , Williams-Christ-Birne, Wald-Himbeergeist, Kirschwasser, Marillenbrand, Zwetschgenwasser
 Grassl Gebirgs Enzian
 Grappa
 Wodka Gorbatschow
 Malteser Aquavit

Kräuter 2cl 3,90 €
 Fernet Branca
 Ramazotti
 Campari

Liköre 2cl 3,90 €
 Kirschlikör Schwarze Kirsche
 Weis Marillenlikör
 Eierlikör
 Baileys

Whiskey & Weinbrand 2 cl 3,90 €
 Jack Daniels Whiskey
 Tullamore Dew Irish Whiskey
 Asbach Uralt
 Chantree

Candle-Light-Dinner

Gerne decken wir für Sie, Ihr ganz persönliches "Tischchen im siebten Himmel"
43 Euro pro Person.

Nur mit Vorbestellung am Vortag möglich.

Tischreservierung ab 17:30 bis max. 18:30 möglich.

Aperitif des Hauses

Amuse-Gueule – kleiner Gruß aus der Küche

Warm gebeizte Lachsscheiben, an Meerrettich-Dip, auf Kartoffeltaler

Als Graved Lachs sind gebeizte Lachsscheiben. Es ist ein ursprüngliches skandinavisches
Verfahren, Lachs über die Fangsaison hinaus haltbar zu machen.

Dazu werden die Lachsseiten mit Salz und Gin eingerieben.

Das Salz entzieht Wasser.

Französische Zwiebelsuppe, mit Weißbrot und franz. Weichkäse überbacken

Typische Vertreterin der Pariser Küche

Unser Küchenteam verfeinert die klassische Suppe mit Thymian, Rosmarin, Weißwein und
französischem Weinbrand

Salate, Vitamine, frisch zubereitet Salatteller

Café de Paris, Rinderlendscheibchen, gebraten, auf einer Soße aus französischen Kräutern mit Estragon, Majoran, Thymian, Rosmarin, Weißwein und Zwiebeln, gebunden mit Sahne, verfeinert mit Cayennepfeffer, dazu Krokette

Die leckere Sauce entstand in den 1930er Jahren im Genfer „Restaurant du Coq d'Or“ der
Familie Boubier. Die Tochter von Madame Boubier heiratete den Eigentümer des Restaurants
„Café de Paris“, nach dem die Sauce benannt wurde.

Warmer Crêpe gefüllt mit Vanilleeis, an Schokoladensoße und Sahne

Eine bretonische Form des Eierkuchens,
die in ganz Frankreich ein beliebter Imbiss ist

Hotel Plankl – König Ludwig – Bavaria Lifestyle



Etwas ganz Besonderes...

Der neue
Trend-Aperitif
„Golden Secco“

Goldwasser mit Goldblättchen,
Bavarien Zisch Secco,
Himbeersirup, Soda
5,90€



Benediktus Goldwasser, 2 cl

Gewürzlikör mit echten Goldplättchen
aus 22-karätigem Blattgold,
38 % Alkohol
3,30€

Das gibt es nur bei uns!

*„Einer der besten naturreinen Weine
nach §35 Messweinverordnung
der vereidigten Messweinwinzer.“*

Rivaner & Riesling, trocken

0,25 l

5,50 €

Spätburgunder, lieblich

Rote Burgunder-Trauben von unserem
Winzer auf weiß gekeltert.

(damit früher in der hl. Messe das Altartuch weiß blieb)

0,25 l

5,50 €

**Verschenken Sie unseren
hochwertigen Messwein.**

Im Laden zum Mitnehmen:

0,7 L 9,90 €

6 Flaschen kaufen

•1 Flasche gratis dazu

