



SPEISEN



T H E A T E R

C A F E

eiscafe

restaurant

bar

Theatercafé

Gestern Café.
Heute Café, Restaurant, Bar.
Morgen noch sehr viel mehr.

Sondergerichte und Spezialitäten
siehe Tafel / Sonderkarte

Geschenk-Gutschein &
Candlelight Dinner

Denn Liebe geht auch
durch den Magen ...

Besondere Menüs und Buffets
zu Familien- und Firmenfeier

Gesellschaften

Weihnachtsfeiern

Familienfeiern

Betriebsfeiern

Roter Salon bis 18 Plätze
Wintergarten bis 34 Plätze

Kontakt & Info's

Theatercafé

GANYMED GmbH

Theaterplatz 1

08523 Plauen

Fon: (0 37 41) 27 68 02

facebook Theatercafe Plauen

Mail: theatercafe@gmx.eu

Zahlungen:

- in Bar
- ec Zahlung ab 10,00 Euro

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylaminquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

Allergene:

Unsere Speisen und Getränke können
folgende Allergene enthalten:

- A Gluten
- B Ei
- C Erdnüsse
- D Soja
- E Sellerie
- F Fisch
- G Senf
- H Sesam
- I Nüsse
- K Sahne, Milch (Laktose)
- L Sulfite
- M Lupine
- N Krebstiere
- O Weichtiere

(Alle Speisen und Getränke können außerdem
Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen
enthalten.)

Weitere Informationen erhalten Sie von
unsere Mitarbeiter!

Werte Gäste, gern packen wir Ihnen Ihr Essen
zum Mitnehmen ein. Wir machen Sie aus
hygienischen Gründen darauf aufmerksam, dass
wir dafür nach Verlassen des Restaurants keinerlei
Haftung übernehmen.

Speisen zum Mitnehmen zzgl. der jeweils gültigen
Verpackungsgebühr.

Alle Preise incl. der jeweils gültigen
Mehrwertsteuer.



Neundorfer Str. 23
08523 Plauen

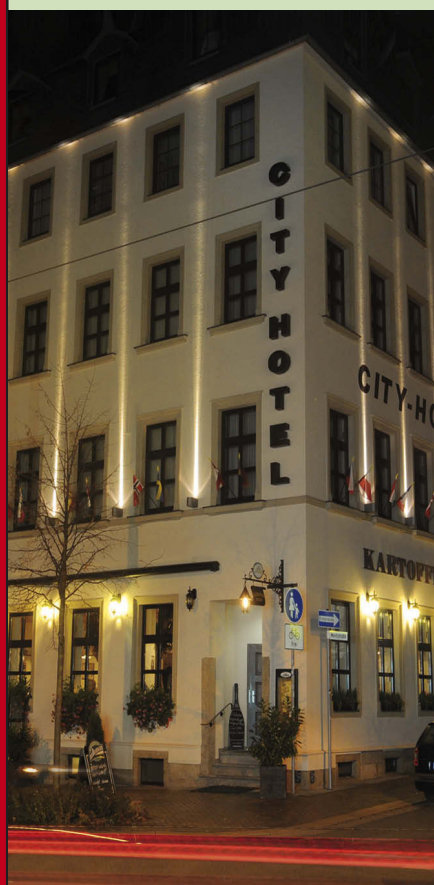
Buchung:

Tel. 03741 / 1523-0

Fax. 03741 / 1523-99

www.cityhotel-plauen.de

cityhotelplauen@gmail.com



angenehm wohnen

moderne, attraktive
Zimmer mit Dusche / WC,
TV, Telefon und
gratis WLAN Nutzung

Die Wartezeit für die Gerichte ist von
der jeweiligen Anzahl der Bestellungen
und der Zubereitungsart zu der Zeit
abhängig

– in der Regel 30min und mehr –
weil wir für Sie alles frisch
„a la minute“ zubereiten.

Alle Speisen können außerdem Spuren
von Zusatzstoffen und Allergenen
enthalten.

Süße Leckereien

Euro

Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße und Vanilleeis ^{8,A,B,K,I}	7,90
Palatschinken mit Apfelmus und Vanilleeis ^{8,A,B,K,I}	7,90
Palatschinken mit heißen Kirschen & Vanillesoße ^{8,A,B,K}	8,90
Palatschinken mit Banane und Schokoladensoße ^{8,A,B,K}	8,90

Suppen vorher, freut sich der Magen sehr

Beachten Sie auch unsere Suppenangebote der Saison.

Hausgemachte Soljanka „Ukrainische Art“ ^{1,2,3,4,8,A,B,E,G,K} dazu Baguette	7,90
Italienische Tomatensuppe ^{8,11,A,B,D,E,G,K}	5,90

Vorspeisen & Snacks & mehr

Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,2,3,A,B} vegetarisch	5,90
Knusprig gebackene Kartoffelecken mit hausgemachtem Kräuterquark ^{8,A,K}	vegetarisch 6,90
Bruschetta an einer kleinen Salatgarnitur ^{8,A,B,D,G,K}	vegetarisch 7,90
4 kleine Knoblauchbaguettes mit Käse überbacken ^{2,3,8,A,B,D,G,K}	vegetarisch 6,90
Plauener Knobibrot ^{2,A} 2 Scheiben dunkles Brot mit Knoblauch und Käse überbacken	vegetarisch 6,90
Förster-Schwammebrot 1 Scheibe dunkles Brot mit gebratenen Waldpilzen ^{2,A,K}	vegetarisch 6,90
Feines Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Zitrone und Baguette ^{1,2,3,8,K,F,A,E,G,D}	8,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette ^{8,A,B,K}	vegetarisch 8,90
Gebackener Hirtenkäse mit Honig & Gewürzen aromatisiert an einem Salatbouquet und Baguette ^{8,E,H,K}	vegetarisch 11,90
Panierter Hirtenkäse an buntem Gartengemüse & Salatgarnitur ^{8,E,H,K}	vegetarisch 11,90

Für unsere kleinen Gäste - bis 13 Jahre

Fliegende Untertasse (Eierkuchen mit Apfelmus) ^{3,8,A,B,K}	4,90
Drachenschmaus (Spaghetti mit Tomatensoße) ^{11,A,B,D,E,G}	4,90
Käpt`n Blaubär (Fischstäbchen mit Pommes frites) ^{1,2,3,8,11,A,B,K}	5,90
Hercules-Teller (Rigatoni mit Gulasch)	6,90
Räuber-Teller (Kleiner Teller mit Besteck zum Räubern)	0,00



Es gibt in Italien viele verschiedene Pizzateige.

Wir haben uns für den traditionellen Pizzateig „Neapolitana“ entschieden. Er besteht aus besten Pizzamehlen und 70% Wasser mit einer Ruhezeit von mind. 24 Stunden und ist daher sehr gut bekömmlich.

Unsere Pizza wird von Hand auf eine Größe von 30cm gezogen.

(jede Pizza 30cm mit Tomatenpüree, Mozzarella, Oregano)

Pizzabrot mit hausgemachten Kräuterquark-Dip	6,90
Pizza Margherita mit Basilikum	10,90
Pizza Salami	11,50
Pizza Schinken	11,90
Pizza Schinken Champignons	12,90
Pizza Hawaii Schinken, Ananas	12,90
Pizza Vegetaria Broccoli, Spinat, Champignons, Knoblauch	12,90
Pizza Tonno Thunfisch, Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln	12,90
Pizza Italia Mozzarellascheiben, Tomaten, rote Zwiebeln, Walnuss-Pesto & Balsamicoglaze	13,90
Pizza Maurizio scharfe Salami, Champignons, Broccoli, rote Zwiebeln, Parmesan, Knoblauch	13,90
Pizza Theatercafe – scharf scharfe Salami, Schinken, Champignon, Paprika, Knoblauch, Peperoni	13,90
Pizza Calzone - a la Chef Gouda, Mozzarella, Schinken, Champignons, rote Zwiebeln, Knoblauch	13,90



Pasta, Pasta Euro

Spaghetti „Napoli“ ^{8,A,B,D,E,K} vegetarisch * **10,90**
mit Tomatensoße & Salatgarnitur

Spaghetti „aglio e Olio“ ^{8,A,B,D,E,K} vegetarisch **11,90**
mit Paprikawürfel, Kirschtomaten, Chili,
Knoblauchöl & Salatgarnitur (scharf)

Spaghetti „Carbonara“ ^{1,2,7,8,A,B,D,E,K} **12,90**
mit Schinken, Sahne, Ei & Salatgarnitur

Rigatoni „ai funghi“ ^{8,A,B,E,K} vegetarisch * **11,90**
in Waldpilzrahmsoße & Salatgarnitur

Rigatoni „Pisa“ ^{8,A,B,D,E,K} vegetarisch **12,90**
mit Knoblauch aromatisiertem Blattspinat
und Mozzarella & Salatgarnitur

Rigatoni „Vogtland“ ^{8,A,B,D,E,K} * **13,90**
mit Goulasch

Rigatoni „a la chef“ ^{1,2,3,4,8,A,E,G,K} **14,90**
mit Schinken, Broccoli, Paprika, Champignon,
Frühlingslauch, an einer leichten Käse-Soße & Salatgarnitur

Tagliatelle „al Tonno“ ^{8,A,B,D,E,I,K} vegetarisch * **13,90**
mit einer Tomaten-Thunfisch-Soße & Salatgarnitur

Tagliatelle „al Pesto“ ^{8,A,B,D,E,I,K} vegetarisch * **13,90**
mit hausgemachtem Walnuss-Pesto, Cocktailtomaten,
Frühlingslauch & Salatgarnitur

Tagliatelle „Toscana“ ^{8,A,B,D,E,I,K} vegetarisch **14,90**
Spinat, Cocktailtomaten, Frühlingslauch,
Hirtenkäse & Salatgarnitur

Tagliatelle „Salmone“ ^{8,A,B,E,FK} **19,90**
Lachsfiletwürfel mit Cherrytomaten und Lauch
in einer leichten Curcuma-Sahne-Soße & Salatgarnitur

Tagliatelle „Italia“ ^{1,2,3,4,8,A,E,G,K} **19,90**
mit Broccoli, Paprika, Champignon in einer leichten
Käsesoße, garniert mit Hähnchenbrusttranchen
& Salatgarnitur



Fisch ... verliebt ! Euro

Marinierter Hering „Hausfrauen Art“ * **11,90**
mit Butterkartoffeln & Salatgarnitur ^{1,2,3,4,5,8,11,E,FG,K,L}

Fish & Chip „Der Klassiker“ ^{1,2,3,4,5,8,11,E,FG,K,L} **16,90**
Küstenbackfisch mit Pommes frites und 2 Dip`s

Küstenbackfisch mit hausgemachtem Kräuterquarkdip **17,90**
dazu Bratkartoffeln & Salatgarnitur ^{1,2,3,4,5,8,11,E,FG,K,L}

Gebratenes norwegisches Lachsfilet **26,90**
auf mit Knoblauch aromatisiertem Blattspinat,
dazu Rosmarin-Kartoffeln & Salatgarnitur ^{1,2,3,4,5,8,11,E,FG,K,L}

Gebratenes norwegisches Lachsfilet ^{1,2,3,4,5,8,11,E,FG,K,L} **27,90**
an Gartengemüse, Curcuma-Reis & Salatgarnitur

Speisen mit * auch als Seniorenportionen, minus 2,00 €
Zubereitungszeit in der Regel 30 Min. und mehr

Traditionelles & BeliebtEuro

Ofenkartoffel „klassisch“ vegetarisch 7,90
 gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark,
 & Salatgarnitur ^{8,B,K}

Ofenkartoffel „Oslo“ 19,90
 gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark,
 dazu norwegischer Räucherlachs & Salatgarnitur ^{8,B,FK}

Crepes gefüllt mit frischen Tomaten,
 Mozzarella und Lauch & Salatgarnitur vegetarisch 12,90 ^{8,A,B,G,K}

Crepes gefüllt mit Knoblauch aromatisierter
 Blattspinat und Hirtenkäse & Salatgarnitur vegetarisch 13,90 ^{8,A,B,G,K}

Crepes lauwarm, gefüllt mit norwegischem Räucher-
 lachs, Salat, Honig-Senf-Soße & Salatgarnitur 19,90 ^{8,A,B,G,FK}

Vogtländische Bambes mit Apfelmus 7,90 ^{2,3,5,8,B,K,L}

Vogtländische Bambes mit Gartengemüse * 11,90

Vogtländische Bambes vegetarisch * 11,90
 mit Waldpilzen & Salatgarnitur ^{2,3,5,8,B,K,L}

Vogtländische Bambes * 15,90
 mit hausgemachtem Goulasch & Salatgarnitur

Vogtländische Bambes mit Räucherlachs 19,90
 und hausgemachtem Kräuterquark ^{2,3,5,8,B,FK,L}

Vogtland - Dreierlei vegetarisch 18,90
 Drei Bambes mit Knoblauch aromatisierten Spinat,
 Broccoli, Pilze und Käse überbacken ^{2,3,5,8,B,K,L}

Sülze mit Zwiebeln, saurer Gurke und Remoulade,
 dazu Bratkartoffeln 11,90 ^{1,2,3,4,8,11,E,G,L}

Bauernfrühstück mit Zwiebeln und Schinken 11,90
 & Salatgarnitur ^{2,3,7,8,B,K,L}

Flammkuchen „a la chef“ 11,90
 mit Schmand, Schinken, rote Zwiebeln

Salate mit Dressingwahl

Joghurt-Kräuter-Dressing
 oder Honig-Senf-Vinaigrette
 oder Balsamicoglaze & Olivenöl



Kleiner gemischter Salat ^{1,2,3,4,11} (Dressingwahl) 6,90

Schopska Salat "a la Chef" ^{1,2,3,4,8,11,K} (Dressingwahl) 11,90
 Salat, Gurke, Paprika, Tomate, rote Zwiebeln, Hirtenkäse

Salat „Caprese“ 11,90

Tomaten-Mozzarella-Salat ^{1,2,3,4,8,11,I,K}
 mit roten Zwiebeln und Balsamicoglaze

Hirten-Salat ^{1,5,8,11,A,B,FG,I,K,L,N} (Dressingwahl) 13,90
 Salate der Saison mit Tomate, rote Zwiebeln und
 gebackenen Hirtenkäse

Salat „Theatercafe“ ^{1,5,8,11,A,B,FG,I,K,L,N} (Dressingwahl) 16,90
 mit Salaten der Saison, Tomate, Gurke, Paprika,
 roten Zwiebelringen und gebratenen Hühnerbrusttranchen

Salat „Pazifik“ ^{1,5,8,11,A,B,FG,I,K,L,N} (Dressingwahl) 16,90
 mit Salaten der Saison, Tomate, Gurke, Paprika,
 roten Zwiebelringen und Thunfisch

Steak's, Schnitzel & typisch vogtländisches

Pfeffer-Geschnetzeltes vom Schwein & Salatgarnitur * 13,90
mit Waldpilzen, Paprika, Zwiebeln ^{8,A,D,E,G,K}

Mexikanisch-Geschnetzeltes vom Huhn & Salatgarnitur 16,90
mit Mais, Paprika, Zwiebeln, Ananas, Texassoße (scharf) ^{8,A,D,E,G,K}

Vogtländisches Rostbrätl 15,90
mit gebratenen Zwiebeln & Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K}

Vogtländisches Rostbrätl 15,90
mit Waldpilzen & Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K}

Schweinesteak „au four“ & Salatgarnitur ^{8,11,K} 21,90
mit Würzfleisch und Käse gratiniert

Frisch paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ 13,90
& Salatgarnitur ^{8,A,B,D,E,G,K}

Frisch paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“ 15,90
mit Setzei & Salatgarnitur ^{8,A,B,D,E,G,K}

(Alle Schnitzel werden aus der Oberschale frisch geschnitten und frisch paniert)

Hähnchenschnitzel an gebratenen Waldpilzen 16,90
& Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K}

Hähnchenschnitzel „Verona“ & Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K} 18,90
überbacken mit Broccoli und Käse

Hähnchenschnitzel „Siziliano“ & Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K} 18,90
überbacken mit Tomate und Mozzarella

Hähnchenschnitzel „Florentino“ & Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K} 18,90
überbacken mit Knoblauch aromatisiertem Blattspinat & Mozzarella

Rumpsteak & Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K} 300g Frischgewicht 25,90
mit Kräuter- oder Knoblauchbutter

Rumpsteak & Salatgarnitur ^{8,D,E,G,K} 300g Frischgewicht 27,90
mit einer Pfeffer-Rahmsoße

Beilagen für die Steak- & Schnitzelkarte

+ Pommes frites ^{4,5}	3,50	+ Kleiner gemischter Salat	6,90
+ 2 Kartoffel-Rösti-Ecken	3,50	+ Aromatisierter Broccoli	4,40
+ Rosmarin-Kartoffeln	3,90	+ Buntes Gartengemüse	4,40
+ 2 vogtl. Bambes ^{2,3,5,8,B,K,L}	3,90	+ Blattspinat mit Knoblauch	
+ Bratkartoffeln ^{2,4,5,7}	3,90	aromatisiert ^E	4,40
+ Westernkartoffeln	4,40	+ Curcuma-Reis	3,50
mit Kräuterquark ^{8,A,B,K}		+ Butter-Tagliatelle ^{8,A,B,E,K}	3,50
+ Ofenkartoffel	5,90	+ Pfeffer-Rahmsoße	2,90
mit Kräuterquark ^{8,K}		+ Bratensoße ^{8,A,E,K,G}	1,90



+ „Knabber-Schale“ 6,90

Speisen mit * auch als Seniorenportionen, minus 2,00 €
Zubereitungszeit in der Regel 30 Min. und mehr