



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

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.

Alle Preise incl. der jeweils gültigen
Mehrwertsteuer.



Neundorfer Str. 23
08523 Plauen

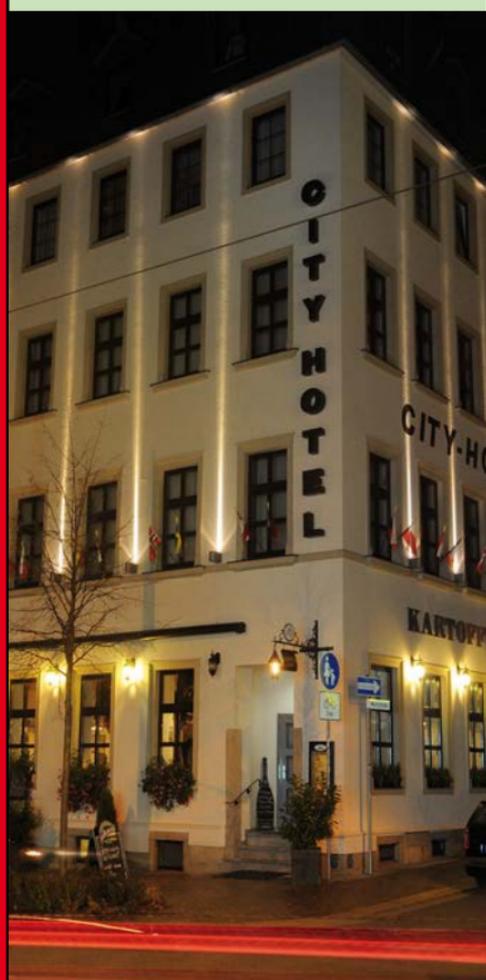
Buchung:

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

Vogtländische Bambes mit Apfelmus ^{2,3,5,8,B,K,L}	7,90
Palatschinken mit Apfelmus und Vanilleeis ^{8,A,B,K,I}	7,90
Palatschinken mit heißen Kirschen & Vanillesoße ^{8,A,B,K}	9,90
Palatschinken mit Banane und Schokoladensoße ^{8,A,B,K}	9,90
Schokoladen Soufflé mit einer Kugel Vanilleeis ^{2,8,A,B,K}	8,90
Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße und Vanilleeis ^{8,A,B,K,I}	8,90

Vorspeisen & Snacks & mehr



Italienische Tomatensuppe ^{8,11,A,B,D,E,G,K}	vegetarisch	6,90
Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,2,3,A,B}	vegetarisch	6,90
Knusprig gebackene Kartoffelecken mit hausgemachtem Kräuterquark ^{8,A,K}	vegetarisch	7,90
Bruschetta an einer kleinen Salatgarnitur ^{8,A,B,D,G,K}	vegetarisch	8,90
4 kleine Knoblauchbaguettes mit Käse überbacken ^{2,3,8,A,B,D,G,K}	vegetarisch	7,90
Plauener Knobibrot ^{2,A}	vegetarisch	6,90
2 Scheiben dunkles Brot mit Knoblauch und Käse überbacken		
Schwammebrot „Förster Art“ ^{2,A,K}	vegetarisch	6,90
1 Scheibe dunkles Brot mit gebratenen Waldpilzen ^{2,A,K}		
Käsebällchen & Salatgarnitur ^{1,2,8,A,B,K}	vegetarisch	7,90
Strammer Max ^{1,2,3,4,A,B}		8,90
1 Scheibe dunkles Brot mit Schinken und 2 Spiegeleier		
Feines Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Zitrone und Baguette ^{1,2,3,8,K,F,A,E,G,D}		8,95

Salate mit Dressingwahl

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

Kleiner gemischter Salat "Theatercafe" (Dressingwahl) mit 3 Käsebällchen ^{1,2,3,4,8,A,B,K}	8,90
Schopska Salat "a la Chef" ^{1,2,3,4,8,11,K} (Dressingwahl)	12,90
Salat, Gurke, Paprika, Tomate, rote Zwiebeln, Hirtenkäse	
Griechischer-Salat ^{1,2,3,4,5,8,11A,B,K} (Dressingwahl)	14,90
Salate der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln, Peperoni und Käsebällchen	
Fitness-Salat ^{1,2,3,4,11} (Dressingwahl)	17,90
mit Salaten der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, rote Beete, Oliven, roten Zwiebeln, dazu gebratene Hühnerbrusttranchen	

Salat „Monaco“ ^{2,3,4,8,11,K}	8,90
Rote Beete Scheiben an Feldsalat, garniert mit roten Zwiebeln und Hirtenkäse, aromatisiert mit Olivenöl und Kräuternessig	
Bouquet von Feldsalat & Cherrytomaten mit Walnüssen & geriebenen Bergkäse ^{2,3,4,8,11,I,K}	9,90
aromatisiert mit Olivenöl und Balsamicoglaze	
Tomaten-Mozzarella-Salat ^{1,2,3,4,5,8,11,K}	11,90
mit Olivenöl und Balsamicoglaze	



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 gezoen.

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

Pizzabrot mit Dip	6,90
Pizza Margherita	11,90
Pizza Salami	12,90
Pizza Schinken	12,90
Pizza Schinken Champignons	13,90
Pizza Hawaii Schinken, Ananas	13,90
Pizza Tonno Thunfisch, rote Zwiebeln	13,90
Pizza Bolognese mit Bolognesesoße	13,90
Pizza Olympia Schinken, Champignons, Paprika	14,90
Pizza Vegetaria Broccoli, Spinat, Champignons	14,90
Pizza Italia Mozzarellascheiben, Tomaten, rote Zwiebeln	14,90
Pizza Maurizio scharfe Salami, Champignons, Broccoli, rote Zwiebeln, Parmesan	14,90
Pizza Inferno - scharf scharfe Salami, rote Zwiebeln, Peperoni	13,90
Pizza Theatercafe - scharf scharfe Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Knoblauch, Peperoni	15,90

Für unsere kleinen Gäste - bis 13 Jahre

Pommes & Ketchup 3,8,A,B,K	4,90
Fliegende Untertasse (Eierkuchen mit Apfelmus) 3,8,A,B,K	4,90
Drachenschmaus (Spaghetti mit Tomatensoße) 11,A,B,D,E,G	5,90
Käpt`n Blaubär (Fischstäbchen mit Pommes frites) 1,2,3,8,11,A,B,K	6,90
Schweinchen Dick (Kleines Schnitzel mit Pommes frites) 1,2,3,8,11,A,B,K	7,90



Pasta, Pasta ... & more

Euro

Spaghetti „aglio e olio“ ^{8,A,B,D,E,K} vegetarisch * **12,90**
mit Paprikawürfel, Cherrytomaten, Frühlingslauch,
Chili, Knoblauchöl (scharf)

Spaghetti „ Napoli“ ^{8,A,B,D,E,K} vegetarisch * **12,90**
mit hausgemachter Tomatensoße

Spaghetti „al'arabbiata“ ^{8,A,B,D,E,K} vegetarisch * **12,90**
mit scharfer Tomatensoße-Chili-Soße

Spaghetti „Carbonara“ ^{1,2,7,8,A,B,D,E,K} **13,90**
mit Schinken, Frühlingslauch, Sahne, Ei

Spaghetti „Bolognese“ ^{8,A,B} * **14,90**
mit traditioneller Hackfleischsoße

Rigatoni „al funghi“ ^{8,A,B,D,E,K} vegetarisch * **12,90**
in Waldpilzrahmsoße

Rigatoni „Bella“ ^{1,2,8,A,B,D,E,I,K} vegetarisch * **13,90**
mit Broccoli, Cherrytomaten
in einer leichten Käse-Sahne-Soße

Rigatoni „a la Chef“ ^{8,A,B,D,E,I,K} **14,90**
Schinken, Broccoli, Cherrytomaten, Frühlingslauch
in einer leichten Sahne-Soße

Rigatoni „Vogtland“ ^{8,A,B,D,E,G,K,L} * **14,90**
mit hausgemachtem Gulasch

Tagliatelle „Pisa“ ^{8,A,B,D,E,I,K} vegetarisch **13,90**
mit Knoblauch aromatisiertem Blattspinat,
Cherrytomaten, Sahne, Parmesan

Tagliatelle „Züricher Art“ ^{8,A,B,D,E,I,K} * **16,90**
mit Tranchen aus dem besten vom Rind, Champignons,
Cherrytomaten, in einer leichten Weißwein-Sahne-Soße

Tagliatelle „Fitness“ ^{8,A,B,D,E,I,K} **16,90**
mit gebratenen Hühnerbrusttranchen, Broccoli,
Champignons, Cherrytomaten, in einer leichten Sahne-Soße

Tagliatelle „Salmone“ ^{8,A,B,E,F,K} **19,90**
Lachsfiletwürfel mit Cherrytomaten, Frühlingslauch
in einer leichten Curcuma-Sahne-Soße

Gnocchi „Toscana“ ^{8,A,B,D,E,I,K} vegetarisch **9,90**
in Butter, Salbei und Parmesan

Gnocchi „Vegetaria“ ^{8,A,B,D,E,I,K} vegetarisch * **14,90**
Champignons, Paprika, Cherrytomaten,
Frühlingslauch in einer leichten Käse-Sahne-Soße

Gnocchi „Chicken“ ^{8,A,B,D,E,I,K} **16,90**
Hühnerbrust, Champignons, Paprika, Cherrytomaten,
Frühlingslauch in einer leichten Sahne-Soße

Gnocchi „Norwegisch“ ^{8,A,B,D,E,F,I,K} **19,90**
Norwegische Lachsfiletwürfel, Broccoli, Frühlingslauch
in einer leichten Sahne-Soße



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

Traditionelles & BeliebtEuro

Sülze mit Zwiebeln, saure Gurke und Remoulade,
dazu Bratkartoffeln 12,90
1,2,3,4,8,11,E,G,L

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 9,90
und Baguette vegetarisch
8,A,B,K

Gebackener Hirtenkäse 12,90
mit Honig & Gewürzen aromatisiert
an einem Salatbouquet und Baguette vegetarisch
8,A,E,B,K

Spiegeleier auf Bratkartoffeln 9,90
2,3,5,B

Bauernfrühstück mit Zwiebeln, Schinken, Lauch 12,90
2,3,7,8,B,K

Gemüseomelett, mit Zwiebeln, Paprika, 12,90
Champignons, Lauch vegetarisch
2,3,8,B,K

Ofenkartoffel „klassisch“ 8,90
gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark vegetarisch
8,B,K

Ofenkartoffel „Oslo“ 19,90
gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark,
dazu norwegischer Räucherlachs vegetarisch
8,A,B,G,F,K

Crepes gefüllt mit frischen Tomaten, 13,90
Mozzarella und Lauch vegetarisch
8,A,B,G,K

Crepes gefüllt mit Knoblauch aromatisiertem 13,90
Blattspinat und Hirtenkäse vegetarisch
8,A,B,G,K

Crepes lauwarm, gefüllt mit norweg. Räucherlachs, 19,90
Salat, Honig-Senf-Soße vegetarisch
8,A,B,G,F,K

Vogtländische Bambes * 12,90
mit Waldpilzen vegetarisch
2,3,5,8,B,K,L

Vogtländische Bambes * 12,90
mit Pfannengemüse vegetarisch
2,3,5,8,B,K,L

Vogtländische Bambes * 16,90
mit hausgemachtem Gulasch vegetarisch
2,3,5,8,A,B,E,G,K,L

Vogtländische Bambes mit Räucherlachs 19,90
und hausgemachtem Kräuterquark vegetarisch
2,3,5,8,B,F,K,L



Fisch ... verliebt ! Euro

Marinierter Hering „Hausfrauen Art“ * 12,90
mit Butterkartoffeln vegetarisch
1,2,3,4,5,8,11,B,E,FG,K,L

Gebratenes Zanderfilet, 27,90
mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Curcuma-Reis vegetarisch
8,A,B,D,E,F,K

Gebratenes Zanderfilet, 27,90
dazu buntes Gartengemüse, Butterkartoffeln vegetarisch
8,A,B,D,E,F,K

Gebratenes norwegisches Lachsfilet 27,90
auf mit Knoblauch aromatisiertem Blattspinat,
dazu Butterkartoffeln vegetarisch
8,A,B,D,E,F,K

Gebratenes norwegisches Lachsfilet 27,90
an buntem Gartengemüse & Curcuma-Reis vegetarisch
8,A,B,D,E,F,K

Steak's, Schnitzel & typisch vogtländisches

Geschnetzeltes vom Schwein „Jägermeister Art“ * 13,90
mit Waldpilzen ^{8,A,D,E,G,K}

Geschnetzeltes vom Huhn „Schweizer Art“ ^{8,A,D,E,G,K} 17,90
mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie

Vogtländisches Rostbrätl 16,90
mit gebratenen Zwiebeln ^{8,D,E,G,K}

Vogtländisches Rostbrätl 16,50
mit Waldpilzen ^{8,D,E,G,K}

Schweinesteak in Eihülle „au four“ ^{8,A,B,D,E,G,K} 22,90
mit Würzfleisch und Käse gratiniert

Frisch paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{8,A,B,D,E,G,K} 15,90

Frisch paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“ 17,90
mit Setzei ^{8,A,B,D,E,G,K}

Frisch paniertes Schweineschnitzel „Siziliano“ ^{8,A,B,D,E,G,K} 19,90
überbacken mit Tomate & Mozzarella

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

Hähnchenschnitzel an gebratenen Waldpilzen ^{8,A,D,E,G,K} 17,90

Hähnchenschnitzel „Verona“ ^{8,A,D,E,G,K} 19,90
überbacken mit Broccoli und Käse

Hähnchenschnitzel „Siziliano“ ^{8,A,D,E,G,K} 19,90
überbacken mit Tomate und Mozzarella

Hähnchenschnitzel „Florentino“ ^{8,A,D,E,G,K} 19,90
überbacken mit Knoblauch aromatisiertem Blattspinat & Mozzarella

Rib Eye Steak ^{8,D,E,G,K} 200g Frischgewicht 28,90
mit Kräuter-, Pfeffer- oder Knoblauchbutter

Rinder-Filetsteak ^{8,D,E,G,K} 200g Frischgewicht 28,90
mit Kräuter-, Pfeffer- oder Knoblauchbutter

Beilagen für die Steak- & Schnitzelkarte

+ Pommes frites ^{4,5}	3,90	+ Kleiner gemischter	5,90
+ Kroketten ^{4,5,8,A,B,K}	3,90	Beilagensalat	
+ 2 vogtl. Bambes ^{2,3,5,8,B,K,L}	3,90	+ Aromatisierter Broccoli	4,90
+ Butterkartoffeln ^{2,3,5}	3,90	+ Buntes Gartengemüse	4,90
+ Bratkartoffeln ^{2,3,5}	4,40	+ Blattspinat mit Knoblauch	
+ Westernkartoffeln	4,40	aromatisiert ^E	4,90
mit Kräuterquark ^{8,A,B,K}		+ Curcuma-Reis	3,90
+ Ofenkartoffel	5,90	+ Butter-Tagliatelle ^{8,A,B,E,K}	3,90
mit Kräuterquark ^{8,K}		+ Bratensoße ^{2,3,5,8,A,E,G,K}	3,90

+ „Knabber-Schale“ 6,90

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