



PitterKeller

- Kulinarische Bauernherbstschmankerl -



Unsere herbstliche
Bier-Empfehlung:

Stiegl Herbstgold
0,5 lt. € 6,10



Unsere Bauernherbst-Empfehlung

„Herbstimpression“ (G, H, M, O)

€ 16,50

geräucherte Ente, Kürbiscreme, eingelegte Waldpilze & Holundergel
“Autumn impression” smoked duck, pumpkin cream, pickled mushrooms,
elderflower gel & smoked duck

Kürbiscremesuppe (G, O)

€ 6,50

mit steirischem Kernöl

Cream soup of pumpkin with pumpkin seed oil from Styria

Geschmortes Rehragout in Wacholderrahm (A, C, G, L, M, O)

€ 23,90

mit Spätzle, Rotkraut & Preiselbeeren

Braised ragout of venison with creamy juniper sauce,
spaetzle, red cabbage & cranberries

Sautierte Kalbsleber (A, G, L, M, O)

€ 22,90

mit Salbei-Schalottensauce, Erdäpfelpüree

Zuckererbsen & karamellisierten Apfelringen

Sauteed liver of veal with sage shallot sauce,
potato puree, sugar snap peas & caramelized apple rings



Unsere Bauernherbst-Empfehlung

Pitter's Blunzngröstl im Pfandl (A, C, G, L, M, O)

€ 18,90

mit Sauerkraut & Bio-Spiegelei vom Landgut Schloss Pichlarn

dazu Pitter's Beilagensalat

Pitter's blood sausages hash with sauerkraut, fried egg & side salad

Rote Rüben Gnocchi in Krenrahmsauce (G, L, O)

€ 17,50

mit jungem Spinat, Pinienkernen, Österkron-Käse & grünem Apfelchutney

Beetroot gnocchi with creamy horseradish sauce,
spinach, pine nuts, Österkron cheese & green apple chutney

2 Stück hausgemachte Powidlöpfesen (A, C, G, O)

€ 9,20

mit Hollerkröck & Vanilleeis

2 pieces of „Powidlöpfesen“ with stewed elderflower berries & vanilla ice cream

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!
Share your #IMLAUERGenuss moments & discover many more!

