

PitterKeller - Wildkarte -



Unsere herbstliche
Bier-Empfehlung:

Stiegl Herbstgold
0,5 lt. € 6,10

„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

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Senfsaatjus (G, L, M, O)

€ 24,90

mit Kürbiscreme, Rotkraut und Kohlsprossen

Medium roasted Barbary duck breast with mustard seed jus,
 pumpkin cream, red cabbage and Brussel sprouts

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

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 Powidlpfesen (A, C, G, O)

€ 9,20

mit Hollerkoich & Vanilleeis

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

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

