

PitterKeller

- Frühlingserwachen -



Unsere Bier-Empfehlung:

Stiegl Hell

0,3 lt. € 4,80

0,5 lt. € 5,60

Duett von der Lachsforelle „Tartar & geräuchert“ (A, C, D, G, M, N, O) € 15,90

mit eingelegter Ingwer-Gurke,

Rettich & Crème Fraîche-Bärlauchemulsion

Duo of salmon trout "tartar & smoked"

with ginger cucumber, radish & Crème Fraîche wild garlic emulsion

Bärlauchrahmsuppe (A, G, H, N, L, O) € 6,50

mit Croûtons

Cream soup of wild garlic with croûtons

Rumpsteak vom Grill 180g (G, L, M, O) € 25,50

mit hausgemachter Bärlauchbutter, Pommes frites & Maiskolben

Grilled Rumpsteak

with homemade wild garlic butter, potato fries & corn on the cob

Geschmorte Lammschulter aus Österreich (G, L, M, O) € 26,90

mit Bärlauch-Polenta, Butterkarotten & Thymianjus

Braised shoulder of lamb

with wild garlic polenta, butter carrots & thyme jus

Gebratenes Wolfsbarschfilet (A, D, G, L, O) € 24,90

auf Paprika-Tomatenconfit, Bärlauchrisoni & Rieslingschaum

Roasted fillet of sea bass

with bell pepper tomato confit, wild garlic risoni & Riesling foam

Hausgemachte Bärlauchknödel (A, C, G, L, O) € 16,90

mit brauner Butter & Bergkäse

Wild garlic dumplings with brown butter & cheese

Rhabarber-Pecannusstarte (A, C, G, H, O) € 9,50

mit Vanilleschaum & Erdbeersorbet

Rhubarb pecan tarte

with vanilla foam & strawberry sorbet

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!

Share your #IMLAUERGenuss moments & discover many more!

