

PitterKeller

- Frühlingserwachen -



Unsere Bier-Empfehlung:

Stiegl Hell

0,3 lt. € 4,80

0,5 lt. € 5,60

Gebeiztes Ikarimi Lachstartar (A, C, D, G, H, L, O) € 15,90

mit Spargelsalat, Apfel-Selleriedashi, Bärlauchöl, Forellenkaviar
& getoastetem Schwarzbrot

Pickled Ikarimi salmon tartar with asparagus salad, apple celery dashi,
wild garlic oil, trout caviar & toasted brown bread

Spargelcremesuppe (A, G, L, O) € 6,90

mit Kräutercrouçons

Cream soup of asparagus with herb crouçons

Rumpsteak vom Grill 160g (C, G, L, M, O) € 28,90

mit hausgemachter Bärlauchbutter, österreichischem weißem Spargel,
heurigen Erdäpfel & Sauce Hollandaise

Grilled Rumpsteak (160g) with homemade wild garlic butter,
Austrian white asparagus, potatoes & Hollandaise sauce

Gebratenes Wolfsbarschfilet (A, D, G, L, O) € 26,90

auf Paprika-Tomatenconfit, Spargel-Bärlauchrisoni & Rieslingschaum
Roasted fillet of sea bass

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

Gekochter weißer Stangenspargel aus Österreich (C, G, M, O) € 19,90

mit heurigen Erdäpfeln & Sauce Hollandaise

Cooked white asparagus from Austria with potatoes & Hollandaise sauce

Hausgemachte Spargelagnolotti (A, C, G, H, L, M, O) € 18,90

mit buntem Spargelragout und Sauce Choron

Homemade asparagus agnolotti with asparagus ragout & sauce Choron

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!

