

Vorspeisen / Starters

3-erlei Aufstriche mit Bauernbrot (A, G, N) € 7,60
3 different spreads with bread

Geräucherter Lachs € 16,50
mit Salatbouquet, Dill-Senf-Sauce & getoastetem Bauernbrot (A, C, D, M, N, O)
Smoked salmon with mixed salad, dill-mustard-sauce & toasted bread

Tafelspitzsülze auf Käferbohnen Salat (H, L, M, O) € 13,90
mit roten Zwiebeln, Tomaten, Salatbouquet und Kernölmarinade
Boiled beef in aspic with bean salad, red onions, tomatoes,
side salad and pumpkin seed oil marinade

Brettljausn mit Spezialitäten aus der Region € 15,90
serviert mit gesalzener Butter & Bauernbrot (A, G, H, N, O)
Selection of regional cold cuts served with salted butter & bread

Käsespezialitäten aus Österreich € 15,50
serviert am Brett dazu gesalzene Butter & Bauernbrot (A, G, H, M, N)
Austrian cheese platter served with salted butter & bread

Kalter Schweinsbraten mariniert mit Kren-Mayonnaise (C, M, O) € 13,50
dazu Bier-Radi & Bauernbrot (A)
Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise, radish & bread

Essigwurst von der Speckknacker (A, M, O) € 12,90
mariniert mit Vinaigrette dazu Bauernbrot
Sliced special Austrian sausage with vinaigrette and bread

Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

Kräftige Rindsuppe / Clear beef broth
mit hausgemachten Frittaten (A, C, G, L) with sliced pancakes € 6,10
mit hausgemachten Kaspressknödel (A, C, G, L) with traditional cheese dumplings € 6,40

Salzburger Erdäpfelsuppe mit Schwarzbrot - Croûtons (A, G, L, O, N) € 6,10
Potato cream soup with croûtons

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot (A, L, N, O) € 8,20
Homemade goulash soup with bread

Für den kleinen Hunger / small dishes

Frankfurter mit Senf, Kren & Bauernbrot (A, M, N) € 7,20
Frankfurter sausages with mustard, horseradish & bread

Frankfurter mit Gulaschsaft & Bauernbrot (A, M, N, O) € 8,20
Frankfurter sausages with goulash sauce & bread

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.

Frisch & Knackig / Salads

Bauerngartlsalat mit 2 Stück Kaspressknödel € 16,50

mit Kräuter - Croûtons, Tomaten, Gurken, Paprika & Hausdressing (A, C, G, M, O)

Mixed leaf salad with 2 cheese dumplings,

herb croûtons, tomatoes, cucumbers, peppers & homemade dressing

Bunter Blattsalat mit gebratener österreichischen Landhendlbrust € 17,50

mit Tomaten, Gurken, Paprika & Hausdressing (C, M, O)

Mixed leaf salad with grilled slices of Austrian chicken,

tomatoes, cucumbers, peppers & homemade dressing

Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl € 18,50

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika & österreichische Landhendlbrust

im Kürbiskernmantel gebacken (A, C, G, M, O)

Mixed leaf salad with pumpkin seed oil & Austrian chicken breast breaded in pumpkin seeds

Pitter's Beilagensalat Side salad (C, M, O) € 5,90

Österreichs Klassiker / Austrian classics

kleine Portion

small portion

Wiener Schnitzel vom Kalb € 25,50 € 19,50

mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)

Pan fried escalope of veal "Viennese style" with parsley potatoes & cranberries

Tafelspitz vom heimischen Rind € 24,90 € 18,90

mit Röstkartoffeln, Semmelkren, Schnittlauchsauce & Apfelkren (A, C, G, L, M, O)

Famous fine Austrian speciality, boiled beef with roasted potatoes,

white bread - horseradish, chive sauce & apple - horseradish

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind € 25,50

in der Pfanne gebraten mit Speckbohnenbündel & Kroketten (A, C, G, L, M, H)

Beef sirloin steak with fried onions, bacon beans & potato croquettes

Halbes österreichisches Backhendl € 19,50

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat (A, C, G, H, M, O)

Fried chicken "Austrian style" with homemade potato salad

Riesenbratwurst (A) € 16,40

mit Röstkartoffeln (G) & Zwiebelsenf (M)

Super size Austrian "Bratwurst" with roasted potatoes & onion-mustard

Heimisches Rindsgulasch von der Wade € 17,90 € 13,90

klassisch mit Semmelknödel (A, C, G, L, O)

Local beef goulash with dumpling

Pitter-Cheeseburger (100 % heimisches Rindfleisch) € 19,90

Pommes frites & Barbecue-Sauce (A, C, G, L, M, N)

Cheeseburger „Pitter style“ (100% local beef) with French fries & barbecue sauce

A = Gluten

B = Krebstiere / crustaceans

C = Ei / egg

D = Fisch / fish

E = Erdnuss / peanut

F = Soja / soya

G = Milch / milk

H = Nüsse / nuts

L = Sellerie / celery

M = Senf / mustard

N = Sesam / sesame

O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins

R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.

Pitter Keller's Schmanckerl / Our specialties

Wiener Schnitzel vom Schwein € 17,90

mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)

Pan fried escalope of pork "Viennese style" with parsley potatoes & cranberries

Ofenfrischer Schweinsbraten € 17,90

serviert im Reindl mit Semmelknödel & Krautsalat (A, C, G, L, O)

Slices of roasted pork with dumpling & cabbage salad

Würzige Ripperl vom Schwein mit Pommes Frites € 20,90

halber Maiskolben, Kräutersauerrahm & Barbecue Sauce (G, L, M, O)

Spare ribs with French fries, corn, herb sour cream & barbecue dip

„PitterKeller-Pfandl“ € 21,90

gebratene Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce (A, C, G, L, M, O)

mit Spätzle & Pitter's Beilagensalat

"PitterKeller-Pfandl" grilled medallions of pork with pepper cream sauce, spaetzle & side salad

Linseneintopf mit Semmelknödel & Speckknacker (A, C, G, L, O) € 16,90

Lentil stew with dumplings & sausages

Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian & fish

Gebratenes Saiblingsfilet (D, G, O, L) € 24,90

mit Süßkartoffel-Creme, grünem Spargel & Rieslingschaum

Roasted fillet of char

with sweet potato cream, green asparagus & Riesling foam

Linguine „aglio e olio“ € 13,90

dazu junger Blattspinat & Parmesan (A, G, O)

Linguini "aglio e olio" with leaf spinach & parmesan

Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“ € 15,50

mit Pitter's Beilagensalat (A, C, G, M, O)

Homemade roasted spaetzle with Austrian cheese, onions & side salad

Gerösteter Knödel € 15,50

mit Landgut Schloss Pichlarn Bio-Ei & Pitter's Beilagensalat (A, C, G, M, O)

Roasted dumplings with organic egg from the country estate Pichlarn & Pitter's side salad

Linseneintopf mit Semmelknödel (A, C, G, L) € 14,50

Lentil stew with dumplings

A = Gluten

B = Krebstiere / crustaceans

C = Ei / egg

D = Fisch / fish

E = Erdnuss / peanut

F = Soja / soya

G = Milch / milk

H = Nüsse / nuts

L = Sellerie / celery

M = Senf / mustard

N = Sesam / sesame

O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins

R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.

Aus unserer Süßspeisenküche / Austrian desserts

Salzburger Nockerl für 2 Personen (mind. 20 Minuten Wartezeit)(C) € 19,50
The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)

Hausgemachter Kaiserschmarrn € 12,90

mit Rumrosinen & Marillenröster (A, C, G, O)
Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed apricots

2 Stück Topfenknödel auf Marillenröster (A, C, G, H, O) € 9,20
2 pieces of curd dumpling with stewed apricots

Original hausgemachter Apfelstrudel € 7,50

mit Schlagobers & Vanilleeis oder Vanillesauce (A, C, G, H, O)
Homemade apple strudel with whipped cream & vanilla ice cream or vanilla sauce

2 Stück Palatschinken mit Schlagobers (A, C, G) € 6,90

2 pieces of pancakes with whipped cream

gefüllt mit: - Marillenmarmelade / apricot jam
filled with: - Erdbeermarmelade / strawberry jam
- Preiselbeermarmelade / cranberry jam

Lauwarmer Schokoladenkuchen € 9,90

mit Vanilleeis & Schlagobers (A, C, G, H)
Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream

1 Stück Eispalatschinken (A, C, F, G, H) € 8,20

mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln, Schokoladensauce & Schlagobers
1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream

Kugel Eis Vanille / vanilla (C, G) pro Kugel / per scoop € 2,20

Scoop of ice cream Erdbeer / strawberry (C, G)
Schokolade / chocolate (C, G, H)

Portion Schlagobers (G) € 1,50

Portion of whipped cream

Portion Vanillesauce (G) € 1,90

Portion of vanilla sauce

Brot & Gebäck / bread

2 Scheiben Schwarzbrot / 2 slices of bread (A) € 2,20

Gebäck bread / Breze pretzel (A) € 2,60 / € 3,20

1 Stück Butter 10g / 1 piece of butter 10g (G) € 1,00

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.