

PitterKeller

- Eierschwammerlzeit -



Unsere Bier-Empfehlung:
Wildshut Hopfenherz:

0,25 lt. € 7,90

Carpaccio vom Salzburger Naturrind (G, H, O) € 18,90

mit eingelegten Eierschwammerl, Basilikumpesto, Parmesan & Rucola
Beef fillet carpaccio with chanterelles, basil pesto, parmesan cheese & rocket salad

24 Stunden Sous Vide Schweinebauch vom Jungferkel (C, F, G, H, L, M, N, O) € 13,50

mit Linsensalat, Senfkörner-Eierschwammerljus,
steirischem Kürbiskernespuma & Salatbouquet
24 hour sous vide pork belly with lentil salad,
mustard seed chanterelles jus, Styrian pumpkin seed espuma & salad bouquet

★ ★ ★ ★ ★

Eierschwammerl-Rahmsuppe (A, G, L, M, O) € 6,90

mit gerösteten Brezenwürfel
Chanterelles cream soup with roasted pretzel croûtons

★ ★ ★ ★ ★

Eierschwammerl in Rahm (A, C, G, L, M, O) € 19,90

mit Serviettenknödel
Creamy chanterelles with dumplings

Linguine mit Eierschwammerl à la crème (A, G, M, O) € 17,50

mit jungem Spinat & Parmesan
Linguine with creamy chanterelles, spinach & parmesan

Rumpsteak vom Grill 160g (A, G, L, M, O) € 29,90

mit Eierschwammerl à la crème, Speckbohnen & Kroketten
Grilled Rumpsteak (160g) with creamy chanterelles, green beans with bacon & croquettes

Gebratenes Wolfsbarschfilet an gegrilltem Paprika (A, D, G, L, O) € 27,90

mit sautierten Eierschwammerl, Safran-Erdäpfeln & Rieslingschaum
Roasted fillet of sea bass
with sauteed chanterelles, saffron potatoes & Riesling foam

Gebratenes Schweinefilet mit Rahmeierschwammerl (A, C, G, L, M, O) € 24,90

mit Butterspätzle & kleinem Salat
Pork fillet with creamy chanterelles, spaetzle & side salad

★ ★ ★ ★ ★

Bauerntopfen-Marillentarte (A, C, G, H, N, O) € 9,50

mit Amaretto-Schlagobers & schwarzem Sesameis
Curd apricot tarte with Amaretto whipped cream & black sesame ice cream

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

