PitterKeller

- Wildkarte -



Unsere herbstliche Bier-Empfehlung:

Gemischt's
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl
& Thalheimer Dunkel
0,5 lt. *€ 6,10*

„Herbstimpression“ € 16,90
Geräucherte Ente, Kürbiscreme, eingelegte Waldpilze
& Holundergel (G,H,M,O)
„Autumn impression“
smoked duck, pumpin cream, pickeld mushrooms, elderflower gel

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl (G,O) € 6,90
Cream soup of pumpkin with Styrian pumpkin seed oil

Gebackenes Lachsforellenfilet im knusprigen Kürbismantel € 21,90
mit Erdäpfel-Gurkensalat & steirischem Kernöl (A,C,D,G,H,L,M,O)
Crispy Pumpkin-crusted salmon trout fillet
with potato and cucumber salad and Styrian pumpkin seed oil

Geschmortes Rehragout in Wacholderrahm € 24,50
mit Spätzle, Rotkraut & Preiselbeeren (A,C,G,L,M,O)
Braised venison ragout in a creamy juniper sauce
with spätzle, red cabbage and lingonberries

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Senfsaatjus € 24,90
Rotkraut & Mandelbällchen (A,G,H,L,M,O)
Pan-seared Barbary duck breast with mustard seed jus
red cabbage and almond potato croquettes

Rote Rüben-Gnocchi mit Krenschaum € 17,90
mit jungem Spinat, Pinienkernen, Österkron-Käse & grünem Apfel (G,L,O)
Beetroot gnocchi with horseradish foam
with baby spinach, pine nuts, Österkron blue cheese and green apple

Hausgemachte Powidlpofesen € 9,40
mit lauwarmen Hollerkoch & Vanilleeis (A,C,G,O)
Homemade plum jam-stuffed French toast
with warm elderberry compote and vanilla ice cream

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