

Vorspeisen / Starters

- 3-erlei Aufstriche** ^(A, G) mit Bauernbrot ^(A, N) € 4,50
3 different kinds of spreads with bread
- Kalter Schweinsbraten mariniert** mit Kren-Mayonnaise ^(C, M, O) € 8,90
dazu Bier-Radi und Bauernbrot ^(A, N)
Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise, radish and bread
- Geräucherter Lachs** ^(D) € 12,90
mit Salatbouquet, ^(C, M, O) Dill-Senf-Sauce ^(M) und getoastetem Bauernbrot ^(A, N)
Smoked salmon with side salad, dill-mustard-sauce and toasted bread
- Brettljaus´n mit Spezialitäten aus der Region** ^(O, G, H) € 12,90
serviert mit gesalzener Butter ^(G) und Bauernbrot ^(A, N)
Selection of regional cold cuts served with salted butter and bread
- Käsespezialitäten aus Österreich** € 11,90
serviert am Brett ^(G, H, M) dazu gesalzene Butter ^(G) und Bauernbrot ^(A, N)
Austrian cheese platter served with salted butter and bread
- Rindfleischsalat vom österreichischen Jungbullen** € 9,50
mit Apfelkren-Kürbis-Vinaigrette ^(M, O), roten Zwiebelringen und Salatbouquet ^(C, M, O)
Salad of young boiled beef with apple-horseradish-pumpkin-vinaigrette, red onions and side salad
- Zartes Hirschcarpaccio mit eingelegtem Kürbis** ^(O) € 13,90
mit sautierten Waldpilzen, Orangen-Mandelöl ^(H) und Rucolasalat ^(O)
Carpaccio of venison with marinated pumpkin, mushrooms, orange-almond oil and rocket salad

Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

- Kräftige Rindsuppe** ^(L) mit der Einlage Ihrer Wahl: € 4,50
mit hausgemachten Frittaten ^(A, C, G) oder Kaspressknödel ^(A, C, G)
Clear beef broth with sliced pancakes or traditional cheese dumplings
- Salzburger Erdäpfelsuppe** ^(G, L, O) mit Schwarzbrotcroûtons ^(A, N) € 4,50
Potato cream soup with brown bread croûtons
- Hausgemachte Gulaschsuppe** ^(A, L, O) mit Bauernbrot ^(A, N) € 5,90
Homemade Goulash soup with 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.

Österreichs Klassiker / Our Classics

kleine
Portion

Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, G) mit Petersilkartoffeln (G) und Preiselbeeren <i>Pan fried escalope of veal "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 19,90 € 15,50
Feiner Tafelspitz vom Rind (L) mit Röstkartoffeln (G), Semmelkren (A, O, G), Schnittlauchsauce (A, C, G, M) und Apfelkren (O) <i>Famous fine Austrian speciality, boiled beef with roasted potatoes, apple- and white bread- horseradish and chive-sauce</i>	€ 19,50 € 14,90
Zwiebelrostbraten vom Rind (A, G, L, M) in der Pfanne gebraten mit Speckbohnenbündel (G) und Kroketten (A, C, G) <i>Beef sirloin steak with fried onions, bacon beans and potato croquettes</i>	€ 19,50
Halbes österreichisches Backhendl (A, C, G) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat (G, H, M, O) <i>Fried chicken "Austrian style" with homemade potato salad</i>	€ 13,90
Rindsgulasch von der Wade (A, G, L, O) mit Semmelknödel (A, C, G) <i>Beef goulash with dumpling</i>	€ 12,90 € 10,50
Pitter-Cheeseburger (A, C, G, M, N) (100 % Rindfleisch) Pommes frites und Barbecue Sauce (L) <i>Cheeseburger „Pitter-Style“ (100% beef) with french fries and barbecue sauce</i>	€ 14,40
Geschmortes Rehragout vom heimischen Wild in Wacholderrahm (A, G, L, O), Apfelrotkraut (O), Butterspätzle (A, C, G) und Preiselbeeren (O) <i>Braised venison ragout in juniper berry cream with spätzle und red appel cabbage</i>	€ 16,90
Linseneintopf (A, G, L, O) mit Semmelknödel (A, C, G) und Mini-Grillwürstel <i>Lentil stew with dumplings and sausage</i>	€ 11,90

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** ^(A, C, G) € 14,50
mit Petersilkartoffeln ^(G) und Preiselbeeren
Pan fried escalope of pork "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries
- Ofenfrischer Schweinsbraten** ^(L) serviert im Reindl € 14,50
mit Semmelknödel ^(A, C, G) und Krautsalat ^(O)
Slices of roasted pork with dumpling and cabbage salad
- Würzige Ripperl vom Schwein** € 15,50
mit Pommes Frites, Pitter-Beilagensalat, Kräutersauerrahm ^(G) und Barbecue Sauce ^(L)
Spare ribs with french fries, mixed salad, sour cream and barbecue dip
- „PitterKeller-Pfandl“** € 17,90
Gebratene Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce ^(A, G, L, O) dazu Spätzle ^(A, C, G)
und Pitter-Beilagensalat ^(C, M, O)
"PitterKeller-Pfandl" - grilled medallions of pork with pepper cream sauce, spätzle and Pitter-salad

Für den kleinen Hunger / Small dishes

- Frankfurter** ^(M) mit Senf ^(M), Kren ^(O) und Bauernbrot ^(A, N) € 5,30
Frankfurter sausages with mustard, horseradish and bread
- Frankfurter** ^(M) mit Gulaschsaft ^(A, O) und Bauernbrot ^(A, N) € 5,90
Frankfurter sausages in goulash sauce with bread

Frisch und Knackig / Salads

- Bauerngartlsalat mit marinierten Hokkaido-Kürbis-Spalten** € 11,50
Blattsalat ^(C, H, M, O) mit Tomaten, Gurken, Paprika
Mixed leaf salad with marinated Hokkaido pumpkin, tomatoes, cucumbers and peppers
- Steirischer Backhendlsalat** ^(C, H, M, O) mit Kürbiskernöl € 12,90
und gebackener Landhendlbrust im Kürbiskernmantel ^(A, C, G)
Mixed leaf salad with pumpkin seed oil and breaded chicken breast
- Bunter Blattsalat** ^(C, M, O) mit gebratener Landhendlbrust ^(G) € 11,90
Blattsalat ^(C, H, M, O) mit Tomaten, Gurken, Paprika und gebratenen Landhendlstreifen ^(G)
Mixed leaf salad with tomatoes, cucumbers, peppers and grilled slices of chicken
- Pitter's-Beilagensalat** ^(C, M, O) € 4,50
Pitter-salad

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.

Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian and fish

Gebratenes Saiblingsfilet (A, G, D) € 17,90

auf Kürbis-Spitzkraut (G), Petersilienkartoffeln, und Rieslingschaum (A, G, O)
Filet of arctic char with pumpkin-cabbage, parsley potatoes and Riesling foam

Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“ (A, C, G) € 11,50

mit Pitter's-Beilagensalat (C, M, O)
Homemade roasted Spätzle with cheese, onion and Pitter-salad

Vegetarische Kürbisknödel mit brauner Butter (A, C, G) € 12,90

Pinzgauer Bergkäse und Pitter's Beilagensalat (C, M, O)
Vegetarian pumpkin dumplings, brown butter, grated Alpen cheese and Pitter side salad

Tagliolini (A, C, G, L, O)

mit Rahmkürbiswürfel, jungem Spinat und Parmesan € 11,90
Tagliolini with creamy pumpkin cubes, young spinach and Parmesan

Linseneintopf (A, G, L, O) mit Semmelknödel (A, C, G) € 10,50

Lentil stew with dumplings and sausage

Gerösteter Knödel (A, C, G) € 11,90

mit Spiegelei (C) und Pitter-Beilagensalat (C, M, O)
Roasted dumplings with fried egg and Pitter side-salad

Brot und Gebäck / Bread and Pretzel

Frische Brez'n (A, N) € 1,60

Fresh pretzel

Scheibe Schwarzbrot (A) € 0,60

Slice of bread

Portion gesalzene Butter (G) € 1,10

Salted butter

Wir erlauben uns, Ihnen frisches Brot einzustellen und dies nach Verzehr zu verrechnen.

We are pleased to serve you bread & pretzel. Price per piece, as shown above.

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 ^(A, C, G) **für 2 Personen** (mind. 20 Minuten Wartezeit) € 13,90
The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)

2 Stück Topfenknödel ^(A, C, G, H, O) auf Zwetschkenröster ^(O) € 6,90
2 pieces of curd dumpling with stewed plums

Original hausgemachter Apfelstrudel ^(A, C, G, H, O) € 5,50
mit Schlagobers ^(G) und Vanilleeis ^(C, G) oder Vanillesauce ^(C, G, O)
Homemade apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream or vanilla sauce

2 Stück Palatschinken mit: ^(A, C, G) - Marillenmarmelade / apricot jam € 5,50
2 pancakes filled with:
- Preiselbeermarmelade / cranberry jam
- Erdbeermarmelade / strawberry jam

Warmer Schokoladenkuchen ^(A, C, G, H) € 7,90
mit Vanilleeis ^(C, G) und Schlagobers ^(G)
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream

1 Stück Eispalatschinken ^(A, C, G) € 5,50
mit gerösteten Mandeln ^(H) und Schokoladensauce ^(G, F, H)
1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds and chocolate sauce

Kugel Eis ^(C, G) / vanilla pro Kugel € 1,50
Scoop of ice cream ^(C, G) / strawberry
Schokolade ^(C, G, H) / chocolate

Portion Schlagobers ^(G) € 1,10
Portion of whipped cream

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.