

Mittagskarte 11.00 Uhr -14.00 Uhr

Vorspeisen / Starters

Kalter Schweinsbraten mariniert mit Kren-Mayonnaise € 9,40

dazu Bier-Radi & Bauernbrot (A, C, M, N, O)

Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise, radish & bread

Geräucherter Lachs € 12,90

mit Spargelsalat, Dill-Senf-Sauce & getoastetem Bauernbrot (A, C, D, M, N, O)

Smoked salmon with asparagus salad, dill-mustard-sauce & toasted bread

Carpaccio vom heimischen Jungbullen € 13,90

mit Basilikum - Pesto gehobeltem Parmesan & Rucolasalat (G, H, O)

Carpaccio of beef-filet with basil pesto, parmesan cheese & rocket salad

Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

Kräftige Rindsuppe mit der Einlage Ihrer Wahl: € 4,60

mit hausgemachten Frittaten oder Kaspressknödel (A, C, G, L)

Clear beef broth with sliced pancakes or traditional cheese dumplings

Marchfelder Spargelcremesuppe mit Croûtons (A, G, O) € 4,60

Cream soup of local white asparagus with croutons

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot (A, L, N, O) € 5,90

Homemade Goulash soup with bread

Pitter Keller's Schmankerl / our Specialties

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,90

mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)

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

„PitterKeller-Pfandl“ € 17,90

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

mit Spätzle & Pitter-Beilagensalat

„PitterKeller-Pfandl“ grilled medallions of pork with pepper cream sauce, spätzle & side 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.

Frisch & Knackig / Salads

- Pitter's-Beilagensalat** (C, M, O) € 4,60
Side salad
- Bauerngartlsalat mit mariniertem heimischen Spargel** € 11,90
Blattsalat mit Kräuter - Croûtons, Tomaten, Gurken, Paprika (C, M, O)
Mixed leaf salad with marinated local asparagus, herb croutons, tomatoes, cucumbers & peppers
- Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl** € 13,40
Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika & österreichische Landhendlbrust im Kürbiskernmantel, gebacken (A, C, G, M, O)
Mixed leaf salad with pumpkin seed oil and breaded austrian chicken breast
- Bunter Blattsalat mit gebratener österreichischen Landhendlbrust** € 12,40
mit Tomaten, Gurken, Paprika & gebratenen österreichischen Landhendlstreifen (C, M, O)
Mixed leaf salad with tomatoes, cucumbers, peppers & grilled slices of austrian chicken

Österreichs Klassiker / Our Classics

kleine Portion

- Wiener Schnitzel vom Kalb** € 20,40
mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G) € 15,90
Pan fried escalope of veal "Viennese style" with parsley potatoes & cranberries
- Tafelspitz vom heimischen Rind** € 19,90
mit Röstkartoffeln, Semmelkren, Schnittlauchsauce & Apfelkren (A, C, G, L, M, O) € 15,40
Famous fine Austrian speciality, boiled beef with roasted potatoes, apple - horseradish, white bread - horseradish & chive-sauce
- Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind**
In der Pfanne gebraten mit Speckbohnenbündel & Kroketten (A, C, G, L, M) € 19,90
Beef sirloin steak with fried onions, bacon beans & potato croquettes
- Pitter-Cheeseburger (100 % heimisches Rindfleisch)** € 14,90
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.

Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian & fish

Gebratenes Saiblingsfilet auf Marchfelder-Spargel-Risotto € 18,90
mit gebratenen grünen Spargelspitzen & Riesling-Schaum (A, D, G, L, O)
Filet of char with local asparagus risotto, fried green asparagus & Riesling foam

Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“ € 11,50
mit Pitter's-Beilagensalat (A, C, G, M, O)
Homemade roasted Spätzle with cheese, onions & side salad

Gekochter weißer Marchfelder Spargel € 15,90
mit Sauce „Hollandaise“ und heurigen Erdäpfeln (C, G, M, O)
Local white asparagus with sauce hollandaise & potatoes

Tagliolini mit bunten Spargelspitzen & Parmesan € 11,90
Tagliolini with asparagus & Parmesan

Gerösteter Knödel mit Bio Spiegelei & Pitter-Beilagensalat € 11,90
Roasted dumplings with fried organic egg & side-salad

Für den kleinen Hunger / Small dishes

Frankfurter mit Senf Kren & Bauernbrot (A, M, N) € 5,50
Frankfurter sausages with mustard, horseradish & bread

Frankfurter mit Gulaschsaft & Bauernbrot (A, M, N, O) € 5,90
Frankfurter sausages with goulash sauce & bread

Brot und Gebäck / Bread and Pretzel

Frische Brez'n (A, N) € 1,80
Fresh pretzel

Scheibe Schwarzbrot (A) € 0,80
Slice of bread

Portion gesalzene Butter (G) € 1,20
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 für 2 Personen (mind. 20 Minuten Wartezeit)^(A, C, G) € 13,90
The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)

Original hausgemachter Apfelstrudel € 5,70
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) € 5,70
gefüllt mit: - Marillenmarmelade / apricot jam
- Preiselbeermarmelade / cranberry jam
- Erdbeermarmelade / strawberry jam

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

1 Stück Eispalatschinken € 5,70
mit gerösteten Mandeln, Schokoladensauce & Schlagobers ^(A, C, F, G, H,)
1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream

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

Portion Schlagobers ^(G) € 1,20
Portion of whipped cream

Portion Vanillesauce ^(G) € 1,20
Portion of vanilla sauce

Dessert der Saison € 6,90
Erdbeer-Rhabarber Strudel mit Vanillesauce ^(A, C, G, H, O)
Strawberry - Rhabarber Strudel with vanilla 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.