

PitterKeller

Herbstkarte 2021



Unsere Bier-Empfehlung:
Stiegl Paracelsus-Bio-Zwickl
0,3 lt. € 3,90
0,5 lt. € 4,70

Thalheimer Pils
0,3 lt. € 4,40

Carpaccio vom heimischen Alpenrind € 13,90

mit Rucola, Pinienkernen & eingelegtem Hokkaido (G, H, L, M, O)
Carpaccio of local beef with rocket salad, pine nuts & pickled Hokkaido pumpkin

Cremesuppe vom Muskatkürbis € 4,80

mit gerösteten Kürbiskernen (A, G, L, O)
Cream soup of pumpkin with roasted pumpkin seeds



Geschmortes Rehragout in Wacholderrahm € 18,90

mit Preiselbeeren und Butterspätzle (A, C, G, H, O, M)
Braised venison ragout in juniper berry cream with cranberries and butter spätzle

Pitter's Blunzengeröstel € 15,90

mit Sauerkraut, Bio Spiegelei vom Schloss Pichlarn
und Beilagensalat (C, G, M, O)
blood pudding and potatoes with sauerkraut, fried organic egg from the Schloss Pichlarn
and mixed salad

Tagliolini € 12,90

mit Kürbisragout, jungem Blattspinat und Parmesan (A, G, O)
Tagliolini with pumpkin ragout, young leaf spinach and parmesan



2 Stück hausgemachte Zwetschgenknödel € 8,90

mit Butterbrösel und Portweinschaum (A, C, G, H, O)
Homemade plum dumpling with butter crumbs and port wine foam

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.