

## Vorspeisen / Starters

**3-erlei Aufstriche mit Bauernbrot** (A, G, N) € 5,60

3 different kinds of spreads with bread

**Geräucherter Lachs** € 12,90

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

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

**Brettjaus´n mit Spezialitäten aus der Region** € 13,90

serviert mit gesalzener Butter & Bauernbrot (A, G, H, N, O)

Selection of regional cold cuts served with salted butter & bread

**Käsespezialitäten aus Österreich** € 12,90

serviert am Brett dazu gesalzene Butter & Bauernbrot (A, G, H, M, N)

Austrian cheese platter served with salted butter & bread

**Tafelspitzsülze mit Schnittlauchvinaigrette,** (C, L, M, O) € 10,90

Käferbohnenalat & Salatbouquet dazu Bauernbrot (A)

Jellied beef with chive vinaigrette, beetle bean salad, side salad and bread

## Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

**Kräftige Rindsuppe mit der Einlage Ihrer Wahl:** € 4,80

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

Clear beef broth with sliced pancakes or traditional cheese dumplings

**Salzburger Erdäpfelsuppe mit Schwarzbrot - Croûtons** (A, G, L, O, N) € 4,60

Potato cream soup with croûtons

**Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot** (A, L, N, O) € 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.

## Frisch & Knackig / Salads

**Bauerngartlsalat mit Aberseer Bio-Schafskäse** € 11,90

mit Kräuter - Croutons, Tomaten, Gurken, Paprika & Hausdressing (C, M, O)

Mixed leaf salad with organic sheep's cheese, herb croutons, tomatoes, cucumbers, peppers & homemade dressing

**Bunter Blattsalat mit gebratener österreichischen Landhendlbrust** € 12,90

mit Tomaten, Gurken, Paprika & Hausdressing (C, M, O)

Mixed leaf salad with tomatoes, cucumbers, peppers, homemade dressing & grilled slices of austrian chicken

**Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl** € 13,90

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

**Pitter's-Beilagensalat** (C, M, O) € 4,60

Side salad

## Österreichs Klassiker / Our Classics

kleine Portion/  
small portion

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 20,90 € 16,50

mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)

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

**Tafelspitz vom heimischen Rind** € 19,90 € 15,90

mit Röstkartoffeln, Semmelkren, Schnittlauchsauce & Apfelkren (A, C, G, L, M, O)

Famous fine Austrian speciality, boiled beef with roasted potatoes, apple - horseradish, white bread - horseradish & chive-sauce

**Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind** € 19,90

in der Pfanne gebraten mit Speckbohnenbündel & Kroketten (A, C, G, L, M)

Beef sirloin steak with fried onions, bacon beans & potato croquettes

**Halbes österreichisches Backhendl** € 14,90

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat (A, C, G, H, M, O)

Fried chicken "Austrian style" with homemade potato salad

**Heimisches Rindsgulasch von der Wade** € 13,90 € 10,90

klassisch mit Semmelknödel (A, C, G, L, O)

Local Beef goulash with dumpling

**Pitter-Cheeseburger (100 % heimisches Rindfleisch)** € 15,90

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.

## 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

**Ofenfrischer Schweinsbraten** € 14,90

serviert im Reindl mit Semmelknödel & Krautsalat (A, C, G, L, O)

Slices of roasted pork with dumpling & cabbage salad

**Würzige Ripperl vom Schwein** € 16,90

mit Pommes Frites, Pitter-Beilagensalat, Kräutersauerrahm & Barbecue Sauce (G, L, C, M, O)

Spare ribs with french fries, mixed salad, herb sour cream & barbecue dip

**„PitterKeller-Pfandl“** € 18,50

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

**Linseneintopf mit Semmelknödel & Speckknacker** (A, C, G, L, O) € 12,50

Lentil stew with dumplings & sausages

## Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian & fish

**Gebratenes Seesaiblingsfilet** € 18,90

aus Rote-Rüben-Risotto, glasiertem Junglauch & Krenschäum (A, D, G, O)

Roast fillet of char, beetroot risotto, young leek and horseradish foam

**Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“** € 11,90

mit Pitter's-Beilagensalat (A, C, G, M, O)

Homemade roasted Spätzle with austrian cheese, onions & side salad

**Gerösteter Knödel mit Bio Spiegelei & Pitter-Beilagensalat** (A, C, G, M, O) € 11,90

Roasted dumplings with fried organic egg & side salad

**Linseneintopf mit Semmelknödel** (A, C, G, L) € 10,90

Lentil stew with dumplings

## 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

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)<sup>(A, C, G)</sup> € 14,50  
*The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** € 9,50  
 mit Rumrosinen & Zwetschgenröster <sup>(A, C, G)</sup>  
*Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed plums*

**2 Stück Topfenknödel auf Zwetschgenröster** <sup>(A, C, G, H, O)</sup> € 7,50  
*2 pieces of curd dumpling with stewed plums*

**Original hausgemachter Apfelstrudel** € 5,90  
 mit Schlagobers & Vanilleeis oder Vanillesauce <sup>(A, C, G, H, O)</sup>  
*Homemade apple strudel with whipped cream & vanilla ice cream or vanilla sauce*

**2 Stück Palatschinken mit Schlagobers** <sup>(A, C, G)</sup> € 5,90  
*2 pieces of pancakes with whipped cream*  
**gefüllt mit** - Marillenmarmelade / apricot jam  
*filled with:* - Preiselbeermarmelade / cranberry jam  
 - Erdbeermarmelade / strawberry jam

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** € 7,90  
 mit Vanilleeis & Schlagobers <sup>(A, C, G, H)</sup>  
*Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream*

**1 Stück Eispalatschinken** € 5,90  
 mit gerösteten Mandeln, Schokoladensauce & Schlagobers <sup>(A, C, F, G, H)</sup>  
*1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream*

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

**Portion Schlagobers** <sup>(G)</sup> € 1,20  
*Portion of whipped cream*

**Portion Vanillesauce** <sup>(G)</sup> € 1,20  
*Portion of 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.