

PitterKeller



Unsere Bier-Empfehlung:

Original Stieglbock

0,5 lt. € 5,50

Carpaccio vom Hirsch

€ 14,90

mit Walnuss-Honigpesto, eingelegtem Hokkaido-Kürbis
und Zupfsalat (H, M, N, O)

Carpaccio of venison with walnut-honey pesto, marinated pumpkin and salad

Cremesuppe vom Muskatkürbis

€ 5,30

mit gerösteten Kürbiskernen (A, G, L, O)

Cream soup of pumpkin with roasted pumpkin seeds



Gebratene Barbarie-Entenbrust

€ 21,50

mit Schupfnudeln, Rahmkürbiswürfel und Portweinsauce (A, C, G, H, L, O)

Grilled Barbarie duck breast with potato noodles, creamy pumpkin cubes
and port wine sauce

Knusprig gebratene Ganslbrust

€ 20,90

mit Serviettenknödel, Rotkraut und Rosmarinjus (A, C, G, H, L, O)

Crispy roasted goose breast with dumplings, red cabbage and rosemary jus

Geschmortes Rehragout in Wacholderrahm

€ 18,90

mit Butterspätzle, Rotkraut und Preiselbeeren (A, C, G, H, L, O)

Braised venison ragout in juniper berry cream with butter spätzle and red cabbage

Hirschbraten

€ 18,90

mit Preiselbeersauce, Serviettenknödel und Rahmwirsing (A, C, E, G, H, L, O)

Roast venison with cranberry sauce, dumpling and creamy vegetables

Vegetarische Kürbisknödel

€ 12,90

mit Kürbisragout, brauner Butter

und geriebenem Pinzgauer-Bergkäse (A, C, G, O)

Vegetarian pumpkin dumplings with pumpkin ragout, brown butter
and grated Alpine cheese



Lauwarmer Mohnkuchen

€ 8,90

mit eingelegten Rum-Beeren und Kürbiseis (A, C, G, H, O)

Warm poppy seed cake with rum berries and pumpkin ice 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.