

PitterKeller

- Spargelzeit -



Unsere Bier-Empfehlung:

Stiegl Hell

0,3 lt. € 4,10

0,5 lt. € 4,60

Geräucherte Lachsforelle, Filet und Tatar (A, D, G, H, O)

Auf Spargelmatte, Avocado-creme, Orangen-Mandelöl, Kren-Sauerrahm,
Forellen-Kaviar und Toastbrot

€ 14,90

Salmon trout fillet and tatar with asparagus, avocado cream, orange-almond oil,
horseradish-sour cream, caviar and toast

Spargelcremesuppe (A, G, L, O)

€ 5,50

mit Kräuter-Croûtons

Asparagus cream soup with herb-croûtons

Rumpsteak vom Grill 180g (C, G, L, M, O)

€ 25,90

mit hausgemachter Bärlauchbutter, Österreichischem weißem Spargel,
heurigen Erdäpfel und Sauce Hollandaise

Grilled Rumpsteak with homemade wild-garlic butter, Austrian asparagus, early potatoes and sauce Hollandaise

Rinderfiletspitzen «Stroganoff» (A, C, G, N, O)

€ 21,90

mit Bärlauchspätzle

Fillet of beef «Stroganoff» with wild garlic spaetzle

Gekochter Österreichischer weißer Stangenspargel (C, G, M, O)

€ 17,50

mit heurigen Erdäpfel und Sauce Hollandaise

Austrian asparagus with early potatoes and sauce Hollandaise

Gebratenes Lachsfilets (C, D, G, M, O)

€ 20,90

mit Österreichischem weißem Spargel, heurigen Erdäpfel und Sauce Hollandaise

Grilled Salmon with Austrian asparagus, early potatoes and sauce Hollandaise

Buntes Spargelrisotto (G, L, O)

€ 14,90

mit weißem und grünem Spargel, getrockneten Tomaten, jungem Spinat und Parmesan

Risotto with green and white asparagus, dried tomatoes, baby spinach and parmesan

Erdbeer-Topfenknödel (A, C, G, H, O)

€ 9,50

mit Vanille-Sauerrahm, Rhabarbersorbet und Butterkekscrumble

Strawberry-curd dumplings with vanilla-sour cream, rhubarb sorbet and cookie crumbles

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.

Vorspeisen / Starters

| | |
|---|---------|
| 3-erlei Aufstriche mit Bauernbrot (A, G, N) <i>3 different spreads with bread</i> | € 6,90 |
| Geräucherter Lachs <i>mit Salatbouquet, Dill-Senf-Sauce & getoastetem Bauernbrot</i> (A, C, D, M, N, O) <i>Smoked salmon with mixed salad, dill-mustard-sauce & toasted bread</i> | € 14,50 |
| Brettljausn mit Spezialitäten aus der Region <i>serviert mit gesalzener Butter & Bauernbrot</i> (A, G, H, N, O) <i>Selection of regional cold cuts served with salted butter & bread</i> | € 15,90 |
| Käsespezialitäten aus Österreich <i>serviert am Brett dazu gesalzene Butter & Bauernbrot</i> (A, G, H, M, N) <i>Austrian cheese platter served with salted butter & bread</i> | € 13,90 |
| Kalter Schweinsbraten mariniert mit Kren-Mayonnaise (C, M, O) <i>dazu Bier-Radi und Bauernbrot</i> (A) <i>Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise, radish and bread</i> | € 11,90 |

Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

| | |
|--|--------|
| Kräftige Rindsuppe mit der Einlage Ihrer Wahl: <i>mit hausgemachten Frittaten oder Kaspressknödel</i> (A, C, G, L) <i>Clear beef broth with sliced pancakes or traditional cheese dumplings</i> | € 5,20 |
| Salzburger Erdäpfelsuppe mit Schwarzbrot - Croûtons (A, G, L, O, N) <i>Potato cream soup with croûtons</i> | € 4,90 |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot (A, L, N, O) <i>Homemade goulash soup with bread</i> | € 6,50 |

Für den Kleinen Hunger / small dishes

| | |
|---|--------|
| Frankfurter mit Senf, Kren & Bauernbrot (A, M, N) <i>Frankfurter sausages with mustard, horseradish & bread</i> | € 6,40 |
| Frankfurter mit Gulaschsaft & Bauernbrot (A, M, N, O) <i>Frankfurter sausages with goulash sauce & bread</i> | € 6,90 |
| 2 Scheiben Schwarzbrot / Semmel <i>2 slices of brown bread / bread roll</i> | € 1,90 |
| Gebäck <i>Pastry</i> | € 2,20 |
| Breze <i>Pretzel</i> | € 2,60 |

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

Bauerngartensalat mit Aberseer Bio-Schafskäse € 13,50

mit Kräuter - Croûtons, 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 € 14,50

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 € 14,90

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) € 4,90

Side salad

Österreichs Klassiker / Austrian classics

kleine Portion/
small portion

Wiener Schnitzel vom Kalb € 22,90 € 17,90

mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)

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

Tafelspitz vom heimischen Rind € 21,90 € 16,90

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

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

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind € 21,90

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 € 16,90

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

Fried chicken "Austrian style" with homemade potato salad

Heimisches Rindsgulasch von der Wade € 15,90 € 12,90

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

Local beef goulash with dumpling

Pitter-Cheeseburger (100 % heimisches Rindfleisch) € 16,90

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** € 15,90
mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)
Pan fried escalope of pork "Viennese style" with parsley potatoes & cranberries
- Ofenfrischer Schweinsbraten** € 15,90
serviert im Reindl mit Semmelknödel & Krautsalat (A, C, G, L, O)
Slices of roasted pork with dumpling & cabbage salad
- Würzige Ripperl vom Schwein** € 17,90
mit Pommes Frites, halber Maiskolben, Kräutersauerrahm & Barbecue Sauce (G, L, C, M, O)
Spare ribs with french fries, mixed salad, herb sour cream & barbecue dip
- „PitterKeller-Pfandl“** € 19,50
gebratene Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce (A, C, G, L, M, O)
mit Spätzle & Pitter's Beilagensalat
"PitterKeller-Pfandl" grilled medallions of pork with pepper cream sauce, spätzle & side salad
- Linseneintopf mit Semmelknödel & Speckknacker** (A, C, G, L, O) € 14,50
Lentil stew with dumplings & sausages

Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian & fish

- Gebratenes Seesaiblingsfilet** € 20,90
auf Spargelrisotto, Rieslingschaum & Butterkarotten (A, D, G, O)
Roast fillet of char, asparagus risotto, riesling foam & butter carrots
- Linguini** (A, C, D, G, O) € 15,90
mit gebratenen Lachswürfel, cremigem Blattspinat,
getrockneten Tomaten
Linguini with grilled cubes of salmon, creamy leaf-spinach, dried tomatoes
- Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“** € 12,90
mit Pitter's Beilagensalat (A, C, G, M, O)
Homemade roasted spätzle with austrian cheese, onions & side salad
- Gerösteter Knödel** (A, C, G, M, O) € 12,90
mit Pichlaner Landgut Bio Ei & Pitter's Beilagensalat
Roasted dumplings with organic egg & side salad
- Linseneintopf mit Semmelknödel** (A, C, G, L) € 11,90
Lentil stew with dumplings

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) <small>(A, C, G)</small> | € 15,90 |
| <i>The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)</i> | |
| Hausgemachter Kaiserschmarrn | € 10,50 |
| <i>mit Rumrosinen & Zwetschgenröster</i> <small>(A, C, G)</small> | |
| <i>Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed plums</i> | |
| 2 Stück Topfenknödel auf Marillenröster <small>(A, C, G, H, O)</small> | € 7,90 |
| <i>2 pieces of curd dumpling with stewed apricots</i> | |
| Original hausgemachter Apfelstrudel | € 6,50 |
| <i>mit Schlagobers & Vanilleeis oder Vanillesauce</i> <small>(A, C, G, H, O)</small> | |
| <i>Homemade apple strudel with whipped cream & vanilla ice cream or vanilla sauce</i> | |
| 2 Stück Palatschinken mit Schlagobers <small>(A, C, G)</small> | € 6,50 |
| <i>2 pieces of pancakes with whipped cream</i> | |
| gefüllt mit - Marillenmarmelade / apricot jam | |
| <i>filled with:</i> - Preiselbeermarmelade / cranberry jam | |
| - Erdbeermarmelade / strawberry jam | |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen | € 8,90 |
| <i>mit Vanilleeis & Schlagobers</i> <small>(A, C, G, H)</small> | |
| <i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream</i> | |
| 1 Stück Eispalatschinken <small>(A, C, E, G, H,)</small> | € 6,50 |
| <i>mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln, Schokoladensauce & Schlagobers</i> | |
| <i>1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream</i> | |
| Kugel Eis <small>Vanille</small> <small>(C, G)</small> / vanilla | pro Kugel / per scoop € 1,80 |
| <i>Scoop of ice cream</i> <small>Erdbeer</small> <small>(C, G)</small> / strawberry | |
| <small>Schokolade</small> <small>(C, G, H)</small> / chocolate | |
| Portion Schlagobers <small>(G)</small> | € 1,50 |
| <i>Portion of whipped cream</i> | |
| Portion Vanillesauce <small>(G)</small> | € 1,50 |
| <i>Portion of vanilla sauce</i> | |

| | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <small>A = Gluten</small> | <small>B = Krebstiere / crustaceans</small> | <small>C = Ei / egg</small> | <small>D = Fisch / fish</small> | <small>E = Erdnuss / peanut</small> |
| <small>F = Soja / soya</small> | <small>G = Milch / milk</small> | <small>H = Nüsse / nuts</small> | <small>L = Sellerie / celery</small> | <small>M = Senf / mustard</small> |
| <small>N = Sesam / sesame</small> | <small>O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins</small> | <small>R = Weichtiere / molluscs</small> | | |

Preise inkl. MwSt.