

PitterKeller

- Frühlingserwachen -



Unsere Bier-Empfehlung:

Stiegl Hell
0,3 lt. € 4,10
0,5 lt. € 4,60

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

mit Bärlauch-Avocadocreme, Orangen-Mandelöl, Kren-Sauerrahm,
Forellen-Kaviar und Toastbrot

€ 14,90

Salmon trout fillet and tartare with wild garlic-avocadocreme, orange-almond oil,
horseradish-sour cream, caviar and toast

Bärlauchcremesuppe (A, G, L, O)

mit Laugen-Croûtons

€ 5,50

Wild garlic cream soup with hve-croûtons

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

mit hausgemachter Bärlauchbutter, Erdäpfelspalten und Maiskolben

€ 22,90

Grilled Rumpsteak with homemade wild-garlic butter, potato wedges and corn on the cob

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

mit Bärlauchspätzle

€ 21,90

Fillet of beef «Stroganoff» with wild garlic spaetzle

Bärlauchknödel (A, C, G)

mit Bergkäse und brauner Butter

€ 12,90

Wild garlic dumplings with cheese & browned butter

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi (A, C, G, L, O)

mit Bärlauchpesto, pochiertem BIO Ei vom Landgut « Schloss Pichlarn »

€ 14,90

getrocknetem Prosciutto und Parmesanschaum

Homemade gnocchi with wild-garlic pesto, poached organic egg from « Schloss Pichlarn »
dried prosciutto and parmesan foam

Erdbeer-Topfenknödel (A, C, G, H, O)

mit Vanille-Sauerrahm, Rhabarbersorbet und Butterkeksscrumble

€ 8,90

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

Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

- Kräftige Rindsuppe mit der Einlage Ihrer Wahl:** € 5,20
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) € 4,90
Potato cream soup with croûtons
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot** (A, L, N, O) € 6,50
Homemade goulash soup with bread

Für den kleinen Hunger / small dishes

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

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 Kräutern - 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 österreichischer 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 Bärlauchrisotto, Rieslingschaum & Butterkarotten (A, D, G, O)
Roast fillet of char, garlic 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)^(A, C, G) € 15,90
The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)

Hausgemachter Kaiserschmarrn € 10,50
 mit Rumrosinen & Zwetschgenröster ^(A, C, G)
Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed plums

2 Stück Topfenknödel auf Marillenröster ^(A, C, G, H, O) € 7,90
2 pieces of curd dumpling with stewed apricots

Original hausgemachter Apfelstrudel € 6,50
 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) € 6,50
2 pieces of pancakes with whipped cream
gefüllt mit - Marillenmarmelade / apricot jam
filled with: - Preiselbeermarmelade / cranberry jam
 - Erdbeermarmelade / strawberry jam

Lauwarmer Schokoladenkuchen € 8,90
 mit Vanilleeis & Schlagobers ^(A, C, G, H)
Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream

1 Stück Eispalatschinken ^(A, C, E, G, H,) € 6,50
 mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln, Schokoladensauce & Schlagobers
1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream

Kugel Eis *Scoop of ice cream* **Vanille** ^(C, G) / vanilla **pro Kugel /per scoop** € 1,80
Erdbeer ^(C, G) / strawberry
Schokolade ^(C, G, H) / chocolate

Portion Schlagobers ^(G) € 1,50
Portion of whipped cream

Portion Vanillesauce ^(G) € 1,50
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.