

# 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** <sup>(A, G, N)</sup> € 6,90  
*3 different spreads with bread*
- Geräucherter Lachs** € 14,50  
*mit Salatbouquet, Dill-Senf-Sauce & getoastetem Bauernbrot* <sup>(A, C, D, M, N, O)</sup>  
*Smoked salmon with mixed salad, dill-mustard-sauce & toasted bread*
- Brettljauns mit Spezialitäten aus der Region** € 15,90  
*serviert mit gesalzener Butter & Bauernbrot* <sup>(A, G, H, N, O)</sup>  
*Selection of regional cold cuts served with salted butter & bread*
- Käsespezialitäten aus Österreich** € 13,90  
*serviert am Brett dazu gesalzene Butter & Bauernbrot* <sup>(A, G, H, M, N)</sup>  
*Austrian cheese platter served with salted butter & bread*
- Kalter Schweinsbraten mariniert** mit Kren-Mayonnaise <sup>(C, M, O)</sup> € 11,90  
*dazu Bier-Radi und Bauernbrot* <sup>(A)</sup>  
*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* <sup>(A, C, G, L)</sup>  
*Clear beef broth with sliced pancakes or traditional cheese dumplings*
- Salzburger Erdäpfelsuppe mit Schwarzbrot - Croûtons** <sup>(A, G, L, O, N)</sup> € 4,90  
*Potato cream soup with croûtons*
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot** <sup>(A, L, N, O)</sup> € 6,50  
*Homemade goulash soup with bread*

## Für den kleinen Hunger / small dishes

- Frankfurter mit Senf, Kren & Bauernbrot** <sup>(A, M, N)</sup> € 6,40  
*Frankfurter sausages with mustard, horseradish & bread*
- Frankfurter mit Gulaschsaft & Bauernbrot** <sup>(A, M, N, O)</sup> € 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

**Bauerngartlsalat 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)<sup>(A, C, G)</sup> € 15,90  
*The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)*

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

**2 Stück Topfenknödel auf Marillenröster** <sup>(A, C, G, H, O)</sup> € 7,90  
*2 pieces of curd dumpling with stewed apricots*

**Original hausgemachter Apfelstrudel** € 6,50  
 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> € 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 <sup>(A, C, G, H)</sup>  
*Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream*

**1 Stück Eispalatschinken** <sup>(A, C, E, G, H, )</sup> € 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 <sup>(C, G)</sup> / vanilla pro Kugel /per scoop € 1,80  
 Erdbeer <sup>(C, G)</sup> / strawberry  
 Schokolade <sup>(C, G, H)</sup> / chocolate

**Portion Schlagobers** <sup>(G)</sup> € 1,50  
*Portion of whipped cream*

**Portion Vanillesauce** <sup>(G)</sup> € 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

## Österreichische Weißweine / local white wine

<b>Grüner Veltliner „Selection IMLAUER“</b>	0,75	€ 33,00
Weingut Rainer Wess, Krems, Kremstal	1/8	€ 5,60
<i>Spritzig, würzig und fruchtig</i>		
<b>Riesling Federspiel DAC</b>	0,75	€ 40,00
Weingut Jamek, Joching, Wachau	1/8	€ 6,90
<i>Kühle Aromatik von Zitronenmelisse und Minze, mineralisch, florale Anklänge von Marillenblüten</i>		
<b>Chardonnay „Fuchaberg Reserve“</b>	0,75	€ 39,00
Weingut Müller, Krustetten, Kremstal	1/8	€ 6,70
<i>Cremig &amp; füllig, exotisch mit einer schönen Fruchtsüße</i>		
<b>Sauvignon Blanc DAC</b>	0,75	€ 39,00
Weingut Domäne Müller, Ottenberg, Südsteiermark	1/8	€ 6,70
<i>Reifer Duft nach Holunderblüten, Hauch von exotischen Früchten, am Gaumen mit intensiver Aromatik, vibrierender Abgang</i>		
<b>Rosé</b>	0,75	€ 34,00
Weingut Schwarz, Schrattenberg, Weinviertel	1/8	€ 5,80
<i>Sehr feine Kirschnase, auch am Gaumen saftig-fruchtig und knackig</i>		

## Österreichische Rotweine / local red wine

<b>Zweigelt „Selection IMLAUER“</b>	0,75	€ 33,00
Weingut Gerald Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	1/8	€ 5,60
<i>Kirsche, dunkelbeerige Aromen, weich am Gaumen, schöner Abgang</i>		
<b>Blaufränkisch</b>	0,75	€ 36,00
Weingut F. Sommer, Mörbisch, Neusiedlersee		
<i>Rubinrote Farbe, schöne Primärfrucht, milde weiche Tannine, langer Abgang</i>		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,75	€ 39,00
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	1/8	€ 6,70
<i>Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und tollem Eichentouch</i>		
<b>Cuvée Heideboden (Z/W/M/E/CS) „Selection IMLAUER“</b>	0,75	€ 38,00
Weingut Gerald Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	1/8	€ 6,50
<i>Voller, fruchtiger Rotwein, schwarze Johannisbeeren, dunkle hochreife Kirschen, ausgezeichnete Cuvée!</i>		

---

Preise inkl. Mwst.

Alle unsere Weine enthalten: O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins  
C = Ei / egg, G = Milch / milk

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l	€ 3,50
(prickelnd & still)	0,75 l	€ 6,50
Rauch Fruchtsäfte, seit 1919		
Apfelsaft / Orangensaft		
Johannisbeersaft	0,25 l	€ 3,70
mit Leitungswasser	0,25 l	€ 3,20
mit Leitungswasser	0,50 l	€ 4,10
mit Soda	0,25 l	€ 3,40
mit Soda	0,50 l	€ 4,50
Marille / Mango	0,20 l	€ 3,80
mit Leitungswasser	0,50 l	€ 4,20
mit Soda	0,50 l	€ 4,70
Coca Cola	0,25 l	€ 3,70
Fanta	0,25 l	€ 3,70
Spezi	0,25 l	€ 3,70
Sprite	0,25 l	€ 3,70
Coca Cola Light	0,33 l	€ 4,10
Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4,10
Almdudler	0,35 l	€ 4,10
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	€ 4,10
Carpe Diem		
Kombucha Classic		€ 4,50
Red Bull Energy Drink	0,25 l	€ 4,50
Sugarfree / Saisonal Edition		
Organics Lifetime Drinks		
Simply Cola / Bitter Lemon	0,25 l	€ 4,50
Ginger Ale / Tonic Water	0,25 l	€ 4,50
Black Orange	0,25 l	€ 4,50
Purple Berry	0,25 l	€ 4,50
Thalheimer Limonade	0,33 l	€ 4,50
Himbeere / Weiße Traube		
Soda	0,25 l	€ 2,50
Soda	0,50 l	€ 3,80
Leitungswasser	0,50 l	€ 0,90

*For tap-water € 0,90 will be charged.*

## Kaffee / Tee

Espresso		€ 3,30
Großer Brauner (G)		€ 4,30
Verlängerter		€ 3,80
Cappuccino / Melange (G)		€ 4,20
Latte Macchiato (G)		€ 4,50
Heiße Schokolade (G)		€ 4,50
Tee		€ 3,80
(Kräutertee / Früchtetee / Grüner Tee / Schwarztee)		

*Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei erhältlich.*

## Offene Weine

Grüner Veltliner (O)	1/8 l	€ 3,40
Weingut Schwarz	0,25 l	€ 6,80
Zweigelt (O)	1/8 l	€ 3,40
Weingut Schwarz	0,25 l	€ 6,80
Weißer Spritzer (O)	0,25 l	€ 4,10
Aperol Spritzer		
gespritzt mit Wein (O)	0,3 l	€ 5,50
Berry Sprizz		
gespritzt mit Sekt (O)	0,3 l	€ 6,90
Aperol Sprizz		
gespritzt mit Sekt (O)	0,25 l	€ 6,50
Schlumberger Sekt	0,1 l	€ 5,80
„Cuvée IMLAUER“ (O)	0,75 l	€ 39,00

## Edelbrände

<b>Freihof</b>		
Williams / Marille	2 cl	€ 4,20
	4 cl	€ 6,90
Obstler	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 6,50
Vogelbeere	2 cl	€ 4,90
	4 cl	€ 7,90

## **Siegfried HERZOG Destillate**

Salzburger Birne	2 cl	€ 5,90
Hauszwetschke	2 cl	€ 5,90
Zirbenschknaps	2 cl	€ 5,90
Nusschnaps	2 cl	€ 6,60

## **Puchheimer Destillate**

Bockbierbrand	2 cl	€ 5,50
---------------	------	--------

## Spirituosen

Campari Soda		€ 6,90
Campari Orange		€ 7,90
Jägermeister	2 cl	€ 4,20
Underberg	2 cl	€ 4,20
Mozartlikör black	2 cl	€ 4,20
	4 cl	€ 7,90
Wyborowa – Wodka	4 cl	€ 7,00
Beefeater – Gin	4 cl	€ 7,00
Four Roses – Whiskey	4 cl	€ 7,00
Havanna 3 y – Rum	4 cl	€ 8,00