

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
- Brettljausn 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 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 Schmanckerl / 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, corn on the cob, 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 (A, C, G)</i> | | | |
| <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 (A, C, G, H, O)</i> | | | |
| <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 (A, C, G, H)</i> | | | |
| <i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream</i> | | | |
| 1 Stück Eispalatschinken <small>(A, C, F, 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 | <i>Vanille (C, G) / vanilla</i> | <i>pro Kugel / per scoop</i> | € 1,80 |
| <i>Scoop of ice cream</i> | <i>Erdbeer (C, G) / strawberry</i> | | |
| | <i>Schokolade (C, G, H) / chocolate</i> | | |
| 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> | | | |

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

Preise inkl. MwSt.

Österreichische Weißweine / local white wine

| | | |
|---|------|---------|
| Grüner Veltliner „Selection IMLAUER“ | 0,75 | € 33,00 |
| Weingut Rainer Wess, Krems, Kremstal | 1/8 | € 5,60 |
| <i>Spritzig, würzig und fruchtig</i> | | |
| Riesling Federspiel DAC | 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> | | |
| Chardonnay „Fuchaberg Reserve“ | 0,75 | € 39,00 |
| Weingut Müller, Krustetten, Kremstal | 1/8 | € 6,70 |
| <i>Cremig & füllig, exotisch mit einer schönen Fruchtsüße</i> | | |
| Sauvignon Blanc DAC | 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> | | |
| Rosé | 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

| | | |
|---|------|---------|
| Zweigelt „Selection IMLAUER“ | 0,75 | € 33,00 |
| Weingut Gerald Tschida, Apetlon, Neusiedlersee | 1/8 | € 5,60 |
| <i>Kirsche, dunkelbeerige Aromen, weich am Gaumen, schöner Abgang</i> | | |
| Blaufränkisch | 0,75 | € 36,00 |
| Weingut F. Sommer, Mörbisch, Neusiedlersee | | |
| <i>Rubinrote Farbe, schöne Primärfrucht, milde weiche Tannine, langer Abgang</i> | | |
| Cabernet Sauvignon | 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> | | |
| Cuvée Heideboden (Z/W/M/E/CS) „Selection IMLAUER“ | 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

| | | |
|--------------------|------|--------|
| Freihof | | |
| 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 |
| Zirbenschsnaps | 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 |