

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

Essigwurst von der Speckknacker (M) € 11,90
mariniert mit Vinaigrette (H, M, O) *dazu Bauernbrot* (A, N)
Vinegar sausage with vinaigrette & 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 & Bauernbrot (A)
Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise, radish & 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 2 slices of brown bread / bread roll € 1,90

Gebäck *pastry* / **Breze** *pretzel* € 2,20 / € 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

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 croûtons, 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 & austrian chicken breast breaded in pumpkin seeds

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

Riesenbratwurst (A) € 13,90

mit Röstkartoffeln (G) & Zwiebelsenf (M)

Super size Austrian "Bratwurst" with roasted potatoes & onion-mustard

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 mit Pommes Frites € 17,90

halber Maiskolben, Kräutersauerrahm & Barbecue Sauce (G, L, C, M, O)

Spare ribs with french fries, corn, 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 Tomaten-Kräuter Risotto, Rieslingschaum & Butterkarotten (A, D, G, O)

Roast fillet of char, herbs and tomato risotto, riesling foam & butter carrots

Linguini mit gebratenen Lachswürfeln (A, C, D, G, O) € 15,90

dazu cremiger Blattspinat & getrocknete Tomaten

Linguini with grilled cubes of salmon, creamy leaf-spinach & dried tomatoes

pich“ € 12,90

mit Pitter's Beilagensalat (A, C, G, M, O)

Homemade roasted spaetzle with austrian cheese, onions & side salad

Gerösteter Knödel

mit Landgut Schloss Pichlarn Bio Ei & Pitters Beilagensalat (A, C, G, M, O) € 12,90

Roasted dumplings with organic egg from the country estate Pichlarn & Pitter's 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: - Erdbeermarmelade / strawberry jam
- Preiselbeermarmelade / cranberry 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, F, G, H) € 6,50
mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln, Schokoladensauce & Schlagobers
1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream

Kugel Eis *Vanille* ^(C, G) / vanilla *pro Kugel / per scoop* € 1,80
Scoop of ice cream *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.

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/ME/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

The ORGANICS

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
Zirbensch naps 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