

## Vorspeisen / Starters

**3-erlei Aufstriche mit Bauernbrot** (A, G, N) € 6,90  
*3 different spreads with bread*

**Geräucherter Lachs** € 14,90  
*mit Salatbouquet, Dill-Senf-Sauce & getoastetem Bauernbrot* (A, C, D, M, N, O)  
*Smoked salmon with mixed salad, dill-mustard-sauce & toasted bread*

**Tafelspitzsülze auf Käferbohnen Salat** (H, L, M, O) € 13,50  
*mit roten Zwiebeln, Tomaten, Salatbouquet und Kernölmarinade*  
*Boiled beef in aspic with bean salad, red onions, tomatoes, side salad and pumpkin seed oil marinade*

**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** € 14,90  
*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) € 12,50  
*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:** € 5,40  
*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) € 6,90  
*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 € 2,10

**Gebäck bread / Breze** pretzel € 2,40 / € 2,80

---

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** € 13,90

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** € 14,90

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** € 15,50

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** € 23,50 € 17,90

mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)

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

**Tafelspitz vom heimischen Rind** € 22,90 € 17,90

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** € 22,90

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** € 17,90

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)** € 17,50

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“** € 19,90

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) € 14,90

Lentil stew with dumplings & sausages

## Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian & fish

**Gebratenes Seesaiblingsfilet** € 20,90

auf Rote-Rüben-Risotto, glasiertem Junglauch & Krenschaum (A, D, G, L, O)

Roast fillet of char, beetroot risotto, young leek and horseradish foam

**Linguine mit Kürbisragout** (A, G, L, O) € 14,90

dazu junger Blattspinat und Parmesan

Linguini with pumpkin stew, spinach & parmesan cheese

**Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“** € 13,50

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) € 13,50

Roasted dumplings with organic egg from the country estate Pichlarn & Pitter's side salad

**Linseneintopf mit Semmelknödel** (A, C, G, L) € 12,50

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** € 10,90  
mit Rumrosinen & Zwetschgenröster <sup>(A, C, G)</sup>  
*Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed plums*

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

**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:* - Erdbeermarmelade / strawberry jam  
- Preiselbeermarmelade / cranberry 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, F, 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** Vanille <sup>(C, G)</sup> / vanilla pro Kugel /per scoop € 1,80  
*Scoop of ice cream* 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*

---

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

Preise inkl. MwSt.