

PitterKeller



Unsere Bier-Empfehlung:

Stiegl Hell

0,3 lt.

€ 4,40

0,5 lt.

€ 4,90

Matjessalat „Hausfrauen Art“ (A, C, D, G, M, O)

€ 11,90

mit getoastetem Schwarzbrot & Salzbutter

Salad of pickled herring with toasted brown bread & salted butter

Zweierlei von der Lachsforelle (C, D, L, M, O)

€ 13,50

mit Avocado, Sauerrahm-Krenterrine, rotem Rübengel & Dillöl

Duo of salmon trout with avocado, sour cream-horseradish terrine, beetroot gel & dill oil

Pitterkeller Fischvariation (A, C, D, G, L, O, M)

€ 14,90

Matjestatar, Lachsforellenfilet mit Räucherfischaufstrich

dazu Toastbrot & Salzbutter

Pitterkeller "fish variation" herring tatar, salmon trout fillet

with smoked fish spread, toasted bread & salted butter

Topinambursuppe (A, G, N, L, O)

€ 5,40

mit Sesamstangerl

Jerusalem artichoke soup with sesame grissini

Confiertes Saiblingsfilet (A, D, G, L, O)

€ 20,90

mit Wurzelgemüse, Dillerdäpfel & Buttermilch-Krenschäum

Confit fillet of char, root vegetables, dill potatoes, butter milk & horseradish foam

Räucherfisch-Burger im Sesambrotchen (A, C, D, G, M, N, O)

€ 16,50

mit Römersalat, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken &

Dill-Senf-Mayonnaise dazu Süßkartoffel-Pommes

Burger of smoked fish in a sesame bun with romaine lettuce, tomatoes, red onion,

pickles, dill-mustard mayonnaise & sweet potato fries

Hausgemachte Räucherfischravioli (A, C, D, G, L, O)

€ 15,90

in leichtem Riesling-Butterschaum mit Rucola,

Fenchelspitzen & Pitter's Beilagensalat

Homemade ravioli with smoked fish in Riesling butter foam

with rocket salad, fennel tips & side salad

Bayrisch Creme (A, C, G, O, H)

€ 8,50

mit Butterkeks-Crumble, Himbeercoulis & Mohnbaiser

Bavarian cream with butter biscuit crumble, raspberry coulis & poppy seed meringue

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 € 14,90
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 Petersilkkartoffeln & 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, spaetzle & 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 Zanderfilet (A, D, G, O, L) € 22,90

auf Zitronengras-Erdäpfelmousseline, Balsamicolinsen & Kräuterpesto

Fried zander fillet with lemongrass, potato mousseline, balsamic lentils & herb pesto

Linguine in Räucherlachsrahm (A, D, G, O, L) € 14,50

mit jungem Spinat, getrockneten Tomaten & Pinienkernen

Linguini in smoked salmon cream with spinach, dried tomatoes & pine nuts

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 & Pitter's 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)^(A, C, G) € 15,90
The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)

Hausgemachter Kaiserschmarrn € 10,90
mit Rumrosinen & Zwetschgenröster ^(A, C, G)
Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed plums

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

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.