

PitterKeller

-- Spargelzeit --



Unsere Bier-Empfehlung:
Wildshuter Bio-Sortenspiel
0,25 lt. € 7,90

Duett vom Ikarimi Lachs, Filet und Tartar (A, D, G, O) € 14,90
auf Spargelmatte, Avocado-creme, Orangen-Mandelöl, Kren-Sauerrahm
Forellenkaviar und Toastbrot
Salmon fillet and tartare with asparagus, orange and almond oil, horse radish cream, caviar and toast

Spargelcremesuppe (A, G, L, O) € 5,90
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, potatoes and sauce Hollandaise

Schweine Schnitzel gefüllt mit Hüttenkäse, Speck und Bärlauch (A, C, G) € 17,90
auf Erdäpfel-Spargelgröstel
Escalope of pork filled with cheese, bacon and wild garlic with roasted potatoes and asparagus

Gekochter Österreichischer weißer Stangenspargel (C, G, M, O) € 17,50
mit heurigen Erdäpfeln und Sauce Hollandaise
Austrian asparagus with potatoes and sauce Hollandaise

Hausgemachte Räucherfischravioli (A, C, D, G, L, O) € 16,50
mit buntem Spargelragout, Sauce Hollandaise und Parmesan
Homemade Ravioli filled with smoked salmon with asparagus ragout, sauce Hollandaise and Parmigiano

Buntes Spargelrisotto (G, L, O) € 14,50
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) € 8,90
mit Vanille-Sauerrahm, Rhabarbersorbet und Butterkeks-Crumble
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 (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 Petersilkkartoffeln & 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 Saiblingsfilet (A, D, G, O, L) € 22,90

Mit Erdäpfel-Mousseline, Ratatouille-Gemüse & Zitronengrasschaum

Fried char fillet with potato-mousseline, ratatouille vegetables & lemongrass foam

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.