

## Vorspeisen / Starters

- 3-erlei Aufstriche mit Bauernbrot** (A, G, N) € 6,90  
*3 different spreads with bread*
- Geräucherter Lachs** € 15,40  
*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 Käferbohnsalat** (H, L, M, O) € 13,90  
*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) € 12,90  
*dazu Bier-Radi & Bauernbrot* (A)  
*Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise, radish & bread*
- Essigwurst von der Speckknacker** (A, M, O) € 10,90  
*mariniert mit Vinaigrette dazu Bauernbrot*  
*Sliced special Austrian sausage with vinaigrette and bread*

## Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

- Kräftige Rindsuppe mit / Clear beef broth with**  
*mit hausgemachten Frittaten* (A, C, G, L) *with sliced pancakes* € 5,50  
*mit hausgemachten Kaspressknödel* (A, C, G, L) *with traditional cheese dumplings* € 5,80
- Salzburger Erdäpfelsuppe** mit Schwarzbrot - Croûtons (A, G, L, O, N) € 5,20  
*Potato cream soup with croûtons*
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot** (A, L, N, O) € 7,40  
*Homemade goulash soup with bread*

## Für den kleinen Hunger / small dishes

- Frankfurter** mit Senf, Kren & Bauernbrot (A, M, N) € 6,50  
*Frankfurter sausages with mustard, horseradish & bread*
- Frankfurter** mit Gulaschsaft & Bauernbrot (A, M, N, O) € 7,40  
*Frankfurter sausages with goulash sauce & bread*

---

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** € 14,40  
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** € 15,40  
mit Tomaten, Gurken, Paprika & Hausdressing (C, M, O)  
Mixed leaf salad with grilled slices of Austrian chicken,  
tomatoes, cucumbers, peppers & homemade dressing

**Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl** € 16,40  
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** Side salad (C, M, O) € 5,20

## Österreichs Klassiker / Austrian classics

Kleine Portion  
small portion

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 23,90 € 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** € 23,90  
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) € 14,50  
mit Röstkartoffeln (G) & Zwiebelsenf (M)  
Super size Austrian "Bratwurst" with roasted potatoes & onion-mustard

**Heimisches Rindsgulasch von der Wade** € 16,50 € 12,90  
klassisch mit Semmelknödel (A, C, G, L, O)  
Local beef goulash with dumpling

**Pitter-Cheeseburger (100 % heimisches Rindfleisch)** € 18,50  
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** € 16,40

mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G)

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

**Ofenfrischer Schweinsbraten** € 16,40

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** € 18,90

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

Spare ribs with french fries, corn, herb sour cream & barbecue dip

**„PitterKeller-Pfandl“** € 20,50

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, spaetzle & side salad

**Linseneintopf mit Semmelknödel & Speckknacker** (A, C, G, L, O) € 15,50

Lentil stew with dumplings & sausages

## Für den fleischlosen Genuss / Vegetarian & fish

**Gebratenes Saiblingsfilet** (A, D, G, O, L) € 23,50

Mit Erdäpfel-Mousseline, Ratatouille-Gemüse & Zitronengrasschaum

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

**Linguine in Räucherlachsrahm** (A, D, G, O, L) € 14,90

mit jungem Spinat, getrockneten Tomaten & Pinienkernen

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

**Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“** € 14,50

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) € 13,90

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

**Linseneintopf mit Semmelknödel** (A, C, G, L) € 12,90

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)(C) € 17,90  
*The famous "Salzburger Nockerl" for 2 persons (at least 20 minutes waiting time)*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** € 11,90  
*mit Rumrosinen & Marillenröster (A, C, G, O)*  
*Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed plums*

**2 Stück Topfenknödel auf Marillenröster** (A, C, G, H, O) € 8,50  
*2 pieces of curd dumpling with stewed plums*

**Original hausgemachter Apfelstrudel** € 6,90  
*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) € 6,90  
*2 pieces of pancakes with whipped cream*  
**gefüllt mit:** - Marillenmarmelade / apricot jam  
*filled with:* - Erdbeermarmelade / strawberry jam  
- Preiselbeermarmelade / cranberry jam

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** € 9,50  
*mit Vanilleeis & Schlagobers (A, C, G, H)*  
*Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream*

**1 Stück Eispalatschinken** (A, C, F, G, H) € 7,50  
*mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln, Schokoladensauce & Schlagobers*  
*1 pancake filled with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream*

**Kugel Eis** Vanille / vanilla (C, G) pro Kugel / per scoop € 2,00  
*Scoop of ice cream* Erdbeer / strawberry (C, G)  
Schokolade / chocolate (C, G, H)

**Portion Schlagobers** (G) € 1,50  
*Portion of whipped cream*

**Portion Vanillesauce** (G) € 1,50  
*Portion of vanilla sauce*

## Brot & Gebäck / bread

**2 Scheiben Schwarzbrot / 2 slices of bread** (A) € 2,20

**Gebäck bread / Breze pretzel** (A) € 2,50 / € 2,90

**1 Stück Butter 10g / 1 piece of butter 10g** (G) € 1,00

---

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.