



PitterKeller



Unsere herbstliche
Bier-Empfehlung:

Stiegl Herbstgold
0,5 lt. € 5,90

- Kulinarischer Bauernherbst -

Carpaccio vom Salzburger Naturrind (G, H, O) € 16,90

mit sautierten Eierschwammerl, Basilikum-Pesto,
Parmesan & Rucolasalat

Carpaccio of beef-filet with chanterelles, basil pesto, parmesan cheese & rocket salad

Sommerlicher Blattsalat mit Ziegenkäse (M, O, H) € 15,90

mit eingelegten Eierschwammerl, gegrillter Nektarine
& Himbeerdressing

Summer salad with goat cheese, pickled chanterelles, roasted nectarines & raspberry dressing

Eierschwammerlrahmsuppe (A, C, G, L, M, O) € 5,90

mit gerösteten Brotwürfeln

Cream soup of chanterelles with croutons



Bauernherbst-Empfehlung

Eierschwammerlrostbraten (A, C, G, O) € 24,90

mit Speckbohnen & Kroketten

Chanterelle roast beef with bacon beans & croquettes

Gebratenes Schweinefilet mit Rahmeierschwammerl (A, C, G, L, M, O) € 21,90

mit Butterspätzle & kleinem Salat

Filet of pork with chanterelles in cream, spätzle & salad



Bauernherbst-Empfehlung

Eierschwammerl in Rahm (A, C, G, L, M, O) € 16,90

mit Serviettenknödeln

Chanterelles in cream with dumplings

Linguine mit Eierschwammerl à la crème (A, C, G, O) € 15,90

mit jungem Spinat & Parmesan

Linguine with chanterelles in cream, spinach & parmesan



Bauernherbst-Empfehlung

Hausgemachter Zwetschkenknödel (A, C, G, H, O) € 7,90

mit Portwein-Espuma und Vanilleeis

Homemade plum dumpling with port wine espuma and vanilla ice cream

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.