

PitterKeller

- Wildkarte -



Unsere herbstliche
Bier-Empfehlung:

Stiegl Herbstgold
0,5 lt. € 5,90

Luftgetrockneter Wildschinken (G, H, L, M, O) € 15,90
mit Waldorfsalat, schwarzen Nüssen & Orangengel
Ham of venison with Waldorf salad, black nuts & orange gel

Kürbiscremesuppe (G, L, O) € 5,90
mit Kernöl
Cream soup of pumpkin with pumpkin seed oil

Knusprig gebratene Ganslbrust (A, C, G, H, L, O) € 28,90
mit Serviettenknödel, Rotkraut & Rosmarinjus
Roasted goose breast with dumplings, red cabbage & rosemary jus

Gebratene Barbarie-Entenbrust (A, C, G, H, L, O) € 24,90
mit Schupfnudeln, Kürbiskraut & Gewürzhonigsauce
Grilled Barbarie duck breast with potato noodles, pumpkin cabbage & honey

Heimisches Rehragout in Wacholderrahm (A, C, G, H, L, O) € 22,90
mit Butterspätzle, Rotkraut & Preiselbeeren
In juniper cream braised venison ragout
with butter spätzle, red cabbage & lingonberries

Geschmorte Rinderroulade (A, C, G, L, M, O) € 21,90
mit Schupfnudeln & Rahmwirsing
Braised beef roulade
with root vegetables, creamy savoy cabbage & potato mushroom gnocchi

Vegetarische Kürbisknödel (A, C, G, O) € 14,90
mit Kürbisragout, brauner Butter,
Pinzgauer Bergkäse & Pitter's Beilagensalat
Vegetarian pumpkin dumplings
with pumpkin ragout, brown butter, grated cheese & side salad

Hausgemachter Zwetschkenknödel (A, C, G, H, O) € 7,90
mit Portwein-Espuma & Vanilleeis
Homemade plum dumpling with port wine espuma & 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.