

Vorspeisen / Starters

3-erlei Aufstriche mit Bauernbrot (A, G, N) <i>3 different spreads with bread</i>	€ 6,90
Geräucherter Lachs <i>mit Salatbouquet, Dill-Senf-Sauce & getoastetem Bauernbrot</i> (A, C, D, M, N, O) <i>Smoked salmon with mixed salad, dill-mustard-sauce & toasted bread</i>	€ 15,40
Tafelspitzsülze auf Käferbohnen Salat (H, L, M, O) <i>mit roten Zwiebeln, Tomaten, Salatbouquet und Kernölmarinade</i> <i>Boiled beef in aspic with bean salad, red onions, tomatoes, side salad and pumpkin seed oil marinade</i>	€ 13,90
Brettljausn mit Spezialitäten aus der Region <i>serviert mit gesalzener Butter & Bauernbrot</i> (A, G, H, N, O) <i>Selection of regional cold cuts served with salted butter & bread</i>	€ 15,90
Käsespezialitäten aus Österreich <i>serviert am Brett dazu gesalzene Butter & Bauernbrot</i> (A, G, H, M, N) <i>Austrian cheese platter served with salted butter & bread</i>	€ 14,90
Kalter Schweinsbraten mariniert mit Kren-Mayonnaise (C, M, O) <i>dazu Bier-Radi & Bauernbrot</i> (A) <i>Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise, radish & bread</i>	€ 12,90

Schmackhaftes aus dem Suppentopf / Tasty soups

Kräftige Rindsuppe / Clear beef broth <i>mit hausgemachten Frittaten</i> (A, C, G, L) <i>with sliced pancakes</i>	€ 5,50
<i>mit hausgemachten Kaspressknödel</i> (A, C, G, L) <i>with traditional cheese dumplings</i>	€ 5,80
Salzburger Erdäpfelsuppe mit Schwarzbrot - Croûtons (A, G, L, O, N) <i>Potato cream soup with croûtons</i>	€ 5,30
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot (A, L, N, O) <i>Homemade goulash soup with bread</i>	€ 7,50

Für den kleinen Hunger / small dishes

Frankfurter mit Senf, Kren & Bauernbrot (A, M, N) <i>Frankfurter sausages with mustard, horseradish & bread</i>	€ 6,50
Frankfurter mit Gulaschsaft & Bauernbrot (A, M, N, O) <i>Frankfurter sausages with goulash sauce & bread</i>	€ 7,50

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 € 15,90
 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 € 16,90
 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) € 5,30

Österreichs Klassiker / Austrian classics

*kleine Portion
 small portion*

Wiener Schnitzel vom Kalb € 23,90 € 17,90
 mit Petersilienkartoffeln & 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 € 16,90 € 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 Petersilienkartoffeln & 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“ € 20,90

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) € 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 & Rieslingschaum

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

Linguine „aglio e olio“ € 12,90

dazu junger Blattspinat & Parmesan (A, G, O)

Linguini "aglio e olio" with leaf spinach & parmesan

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 € 13,90

mit Landgut Schloss Pichlarn Bio-Ei & Pitter's Beilagensalat (A, C, G, M, O)

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 & Zwetschkenröster (A, C, G, O)
Cut up and sugared pancake with rum raisins & stewed plums

2 Stück Topfenknödel auf Zwetschkenröster (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.