



PitterKeller

- Spargelzeit -



Unsere Bier-
Empfehlung:

Stiegl Hell
0,3 lt. € 4,40
0,5 lt. € 5,10

Gebeizter Ikarimi-Lachs „Filet & Tartar“ (A, D, G, H, O) € 15,90
mit Spargelsalat, Avocado-creme, Orangen-Mandelöl,
Kren-Sauerrahm, Forellenkaviar & Toastbrot

*Stained Ikarimi salmon "fillet & tartar" with asparagus salad, avocado cream,
orange almond oil, horseradish sour cream, caviar of trout & toasted bread*

Spargelcremesuppe (A, G, L, O) € 6,20
mit Kräutercroûtons

Cream soup of asparagus with herb croûtons

Rumpsteak vom Grill 180g (C, G, L, M, O) € 26,90
mit hausgemachter Bärlauchbutter, österreichischem weißem Spargel,
heurigen Erdäpfel & Sauce Hollandaise

*Grilled Rumpsteak (180g) with homemade wild garlic butter,
Austrian white asparagus, potatoes & sauce Hollandaise*

Saiblingsfilet vom Grill (C, D, G, L, M, O) € 26,90
mit hausgemachter Bärlauchbutter, österreichischem weißem Spargel,
heurigen Erdäpfel & Sauce Hollandaise

*Grilled fillet of char with homemade wild garlic butter,
Austrian white asparagus, potatoes & sauce Hollandaise*

Gekochter österreichischer weißer Stangenspargel (C, G, M, O) € 17,90
mit heurigen Erdäpfeln & Sauce Hollandaise

Austrian white asparagus with potatoes & sauce Hollandaise

Spargelrisotto mit weißem & grünem Stangenspargel (C, G, L, M, O) € 16,90
getrockneten Tomaten, jungem Spinat, Parmesan & Pitter's Beilagensalat

Risotto

with white & green asparagus, dried tomatoes, spinach, parmesan & side salad

Mohn- oder Nuss-Nudeln (A, C, G, H, L) € 8,90
mit Vanillesauce & frischen Beeren

Poppy seed or nut dumplings with vanilla sauce & fresh berries