



# PitterKeller



Unsere herbstliche  
Bier-Empfehlung:

Stiegl Herbstgold  
0,5 lt. € 6,10

## - Kulinarische Bauernherbstschmankerl -

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

\*\*\*\*\*

**Kürbiscremesuppe** (G, O) € 6,20  
mit steirischem Kernöl  
Creamy pumpkin soup with pumpkin seed oil

**Geschmortes Rehragout in Wacholderrahm** (A, C, G, L, M, O) € 22,50  
mit Spätzle, Rotkraut & Preiselbeeren  
Braised ragout of venison with spaetzle, red cabbage & cranberries

**Sautierte Kalbsleber** (A, G, H, M, O) € 21,90  
mit Salbei-Schalottensauce, Erdäpfelpüree,  
Zuckererbsen & karamellisierten Apfelringen  
Sauteed liver of veal  
with sage shallot sauce, potato puree, sugar snap peas & caramelized apples

**Pitter's Blunzngröstl im Pfandl** (A, C, G, M, O) € 17,90  
mit Sauerkraut & Bio-Spiegelei vom „IMLAUER Schloss Pichlarn“  
dazu „Pitter's“ Beilagensalat  
“Gröstl” of black pudding with sauerkraut and fried egg from  
“IMLAUER Schloss Pichlarn” & side salad

**Rote Rüben-Gnocchi in Kren-Rahmsauce** (C, G, L, M, O) € 16,90  
mit jungem Spinat, Pinienkernen, Österkron-Käse  
& grünem Apfelchutney  
Beetroot gnocchi with creamy horse radish sauce,  
spinach, pine nuts, Österkron cheese and green apple chutney

\*\*\*\*\*

**Hausgemachter Apfelring und Schlosserbuam** (A, C, G, O) € 8,50  
mit Hollerkoich & Vanilleeis  
Homemade apple rings and “Schlosserbuam”  
with stewed elderberries 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.