

# PitterKeller

## - Wildkarte -



Unsere herbstliche  
Bier-Empfehlung:

Original Stieglbock  
0,3 lt. € 5,40

**Carpaccio vom Jungbullen** (G, O) € 15,90  
mit eingelegtem Kürbis, Rucola, Parmesanhobel & Pinienkernen  
Carpaccio of young bull with pickled pumpkin, rucola, parmesan & pine nuts

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Gegrilltes Hirschrückensteak mit Preiselbeerjus** (A, C, G, H, L, O) € 26,90  
mit Rotkraut, Brokkoli & Kroketten  
Grilled saddle steak of venison with lingonberry jus, red cabbage, broccoli & croquettes

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Gewürzjus** (A, C, G, L, O) € 24,90  
mit Speckbohnen & Pommes Williams  
Medium roasted Barbarie duck breast with spice jus, bacon beans & Pommes Williams

**Heimisches Rehragout in Wacholderrahm** (A, C, G, L, O) € 22,90  
mit Spätzle, Rotkraut & Preiselbeeren  
Ragout of venison in a creamy juniper sauce with spaetzle, red cabbage & lingonberries

**Rinderfiletspitzen „Stroganoff“** (A, C, G, L, O) € 24,90  
mit Butterspätzle & rote Rüben-Streifen  
Beef filet "Stroganoff" with butter spaetzle & beetroot stripes

**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

\*\*\*\*\*

**Gedämpfter Germknödel** (A, C, G, H) Zubereitung ca. 15 Minuten € 8,90  
mit zerlassener Butter, Mohnzucker & Vanillesauce  
Yeast dumpling with melted butter, poppy seed sugar & vanilla sauce

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!  
Share your #IMLAUERgenuss moments & discover many more!

