

Vorspeisen / starters

- 3-erlei Aufstriche** ^(A, G) mit Bauernbrot ^(A) € 3,60
3 different kinds of spreads with bread
- Tafelspitzsülze** ^(L, O) mit Schnittlauchvinaigrette, ^(M) ^(C, M, O)
Käferbohnen Salat und Salatbouquet dazu Bauernbrot ^(A) € 8,90
Jellied beef with chive vinaigrette, beetle bean salad, salad bouquet and bread
- Essigwurst von der Speckknacker** ^(M) € 7,90
mariniert mit Vinaigrette ^(M, O) dazu Bauernbrot ^(A)
Vinegar sausage with bread
- Kalter Schweinsbraten mariniert** mit Kren-Mayonnaise ^(C, M, O) € 7,90
dazu Bauernbrot ^(A)
Slices of cold roasted pork with horseradish-mayonnaise and bread
- Geräuchertes Mondsee Forellenfilet** € 11,90
mit Salatbouquet ^(C, M, O), Oberskren ^(G, O), und Bauernbrot ^(A)
Smoked fillet of "Mondsee" trout with side salad, creamy horseradish and bread
- Geräucherter Lachs** € 11,90
mit Salatbouquet ^(C, M, O), Dill-Senf-Sauce ^(G, O) und Bauernbrot ^(A)
Smoked salmon with side salad, dill-mustard-sauce and bread
- Brettljaus´n Spezialitäten aus der Region** ^(O, G, H) € 11,60
serviert mit Butter ^(G) und Bauernbrot ^(A)
Selection of cold cuts served with butter and bread
- Aberseer Schafskäse** € 9,90
mit Tomatenmarmelade, Salatbouquet und Vinaigrette ^(A)
Sheeps cheese with tomato marmalade, salad bouquet and vinaigrette
- Käseteller** mit österreichischen Käsespezialitäten ^(G) € 10,50
serviert mit Butter ^(G) und Bauernbrot ^(A)
Austrian cheese plate served with butter and bread

Schmackhaftes aus dem Suppentopf / tasty soups

- Kräftige Rindsuppe** ^(L) mit der Einlage Ihrer Wahl: € 4,30
mit hausgemachten Frittaten ^(A, C, G) **oder** Kaspressknödel ^(A, C, G) **oder** Leberknödel ^(A, C, G)
Clear soup of beef with sliced pancakes or traditional cheese dumplings or liver dumpling
- Salzburger Erdäpfelsuppe** ^(G, L) mit Schwarzbrotcroutons € 4,30
Potato soup with brown bread croutons
- Hausgemachte Gulaschsuppe** ^(A, L, O) mit Bauernbrot ^(A) € 5,60
Homemade Goulash soup with bread

Österreichs Klassiker / our Classics

kleine
Portion

Wiener Schnitzel vom Kalb ^(A, C, G)	€ 19,20
mit Petersilkartoffeln ^(G) und Preiselbeeren	€ 14,90
<i>Breaded veal - escalope "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries</i>	
„Salzburger Schnitzel“ vom Kalb ^(A, C, G)	€ 20,20
mit Champignons, Schinken und Käse ^(G) gefüllt	
dazu Röstkartoffeln ^(G) und Jungzwiebeln	
<i>Pan fried escalope of veal stuffed with mushrooms, ham and cheese with roasted potatoes and young onions; famous Salzburg specialty!</i>	
Feiner Tafelspitz vom Rind ^(L) mit Röstkartoffeln ^(G) ,	€ 18,60
Semmelkren ^(O, G) , Schnittlauchsauce ^(G) und Apfelkren ^(O)	€ 13,90
<i>Famous fine Austrian specialty, braised beef with roasted potatoes, apple- and whitebread- horseradish and chive-sauce</i>	
Zwiebelrostbraten vom Rind ^(G, L) in der Pfanne gebraten	€ 18,60
mit Speckbohnenbündel ^(G) und Kroketten ^(A, C, G)	
<i>Pan fried Austrian beef with onion sauce, beans with bacon and potato croquettes</i>	
Halbes österreichisches Backhendl ^(A, C, G)	€ 12,90
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat ^(G, M, O)	
<i>Half „Austrian“ fried chicken with homemade potato salad</i>	
Rindsgulasch von der Wade ^(A, G, L) mit Semmelknödel ^(A, C, G)	€ 12,90
	€ 10,20
<i>Beef goulash with dumpling</i>	
Riesenbratwurst ^(A) mit Röstkartoffeln ^(G) ,	€ 10,50
Sauerkraut ^(O) und Zwiebelsenf ^(M)	
<i>Super size Austrian "Bratwurst" with roasted potatoes, Sauerkraut and onion-mustard</i>	
Linseneintopf ^(G, L, O) mit Knödel ^(A, C, G) und Speckknacker ^(M)	€ 10,20
<i>Lentil stew with dumplings and bacon sausage</i>	
Pitter-Cheeseburger ^(A, C, G, M, N) (100 % Rindfleisch)	€ 12,90
Pommes frites und Barbecue Sauce ^(C, G)	
<i>Cheeseburger „Pitter-Style“ (100 % beef) with cheese, french fries and barbecue sauce</i>	

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 Schmankerl / our specialities

Wiener Schnitzel vom Schwein ^(A, C, G) € 13,20

mit Petersilkartoffeln ^(G) und Preiselbeeren

Breaded pork- escalope "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries

Ofenfrischer Schweinsbraten ^(L) serviert im Reindl € 13,20

mit Semmelknödel ^(A, C, G) und Krautsalat

Slices of roasted pork with dumpling and cabbage salad

Würzige Ripperl vom Schwein mit gebratenem Maiskolben ^(G), € 13,40

Ofenkartoffelscheiben mit Kräutersauerrahm ^(G) und Barbecue Sauce

Spicy Spare Ribs with roasted corn and baked potato slices with sour cream and barbecue dip

Halbe Schweinshaxe ^(L) serviert € 13,40

mit Sauerkraut und Semmelknödel ^(A, C, G)

Half knuckle of pork with sauerkraut and dumpling

PitterKeller-Pfandl – gebratene Schweinemedallions € 16,20

in Pfefferrahmsauce ^(L, G) dazu Spätzle ^(A, C, G) und Pitter's-Beilagensalat ^(C, M)

PitterCellar pan – grilled medallions of pork with pepper cream sauce, spaetzle and Pitter-salad

Für den kleinen Hunger/ small dishes

Frankfurter ^(M) mit Senf ^(M), Kren ^(O) und Bauernbrot ^(A) € 4,60

Frankfurter sausages with mustard, horseradish and bread

Frankfurter ^(M) mit Gulaschsaft ^(A) und Bauernbrot ^(A) € 5,40

Frankfurter sausages in goulash sauce with bread

Frisch & Knackig / salads

Pitter Bauerngartlsalat mit Schafskäse € 10,70

Blattsalat ^(C, H, M, O) mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse ^(G)

Mixed leaf salad with tomatoes, cucumbers, peppers, olives and sheep cheese

Steirischer Backhendlsalat € 10,90

Blattsalat ^(C, H, M, O) mit Kürbiskernöl und gebackener Hendlbrust ^(A, C, G)

Mixed leaf salad with pumpkin seed oil and breaded chicken breast

Pitter Salat ^(C, M) mit gebratenen österreichischen Hendlstreifen ^(G) € 10,90

Pitter salad with grilled austrian slices of chicken

Pitter's Beilagensalat ^(C, M) € 4,30

Pitter-salad

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.

Für den fleischlosen Genuss / vegetarian and fish

Im Ganzen gebratene Forelle aus Salzburgs Seen „Müllerin Art“ (A, G, D) € 15,90
mit Salzkartoffeln (G) und Pitter's-Beilagensalat (C, M)
Roasted trout "meuniere" with potatoes and Pitter-salad

Filet vom Zander (A, G, D) € 15,90
auf Schupfnudeln (A, C, G) und Paprikaragout (O) mit Rieslingschaum (G, O)
Filet of pike-perch on potato noodles (A, C, G) and peppers ragout (O) with Riesling foam (G, O)

Hausgemachte originale „Pinzgauer Kasnockn“ (A, C, G) € 10,50
mit Pitter's Beilagensalat (C, M, O)
Homemade roasted Spätzle with cheese, onion and Pitter-salad

Gerösteter Knödel (A, C, G) mit Spiegelei (C) und Pitter's Beilagensalat (C, M, O) € 10,30
Roasted dumplings with fried egg and Pitter-salad

Linseneintopf (G, L, O) mit Semmelknödel (A, C, G) € 9,50
Lentil stew with dumpling

Tagliolini in Olivenöl (A, C, G, L) mit Jungzwiebeln, Knoblauch, Chili
dazu junger Blattspinat und Cherrytomaten € 10,30
Tagliolini in olives oil with spring onions, garlic, chilli, spinach and cherry tomatoes

Brot & Gebäck / Bread & Pretzel

Frische Brez'n (A) oder Spezialgebäck (A, H, N) € 2,00
Fresh pretzel or special bread

Scheibe Schwarzbrot (A) € 0,60
Slice of bread

Portion Butter (G) € 0,80
Butter

Wir erlauben uns, Ihnen frisches Brot einzustellen und dies nach Verzehr zu verrechnen.
We are pleased to serve you bread & pretzel. Price per piece, as shown above.

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 / sweet austrian touch

Salzburger Nockerl ^(A, C, G, H) für 2 Personen (mindestens 20 Minuten Wartezeit) € 13,50
The famous "Salzburger Nockerln", recommended for two persons (at least 20 minutes waiting time)

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^(A, C, G) mit Zwetschkenröster ^(G) € 7,90
Homemade Viennese browned omelette with cold, boiled plums

Mohnnudeln mit Vanillesauce ^(A, C, G) € 6,90
Potato noodles with poppy seeds and warm vanilla sauce

2 Stück Topfenknödel ^(A, C, G, H) auf Marillenragout ^(G) € 5,40
2 pieces of curd dumplings with apricot ragout

Original hausgemachter Apfelstrudel ^(A, C, G, H) € 4,90
 mit Schlagobers ^(G) und Vanilleeis ^(C, G) oder Vanillesauce ^(C, G)
Homemade apple strudel with cream and vanilla ice cream or vanilla sauce

2 Stück Palatschinken mit: ^(A, C, G) - Marillenmarmelade /apricot jam € 4,90
 2 Pancakes filled with:
 - Preiselbeermarmelade /cranberry jam
 - Erdbeermarmelade /strawberry jam

„Mohr im Hemd“ - ^(A, C, G, H, F) warmer Schokoladenkuchen mit
 Vanilleeis ^(C, G) und Schlagobers ^(G) € 6,90
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and cream

1 Stück Eispalatschinken ^(A, C, G) € 4,60
 mit gerösteten Mandeln ^(H) und Schokoladensauce ^(G, F, H)
1 Pancake filled with vanilla ice cream, almonds and chocolate sauce

Pitter's Schokoladen - Punsch Würfel ^(A, C, G, H) mit Schlagobers ^(G) € 3,90
Pitter's chocolate-punch cake with cream

Kugel Eis- Vanille ^(C, G) / vanilla pro Kugel € 1,50
 Ice cream Erdbeer ^(C, G) / strawberry
 Schokolade ^(C, G, H) / chocolate

Portion Schlagobers ^(G) € 1,00
Portion of 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.