



PILS

Aperitif.

Laura's Campari Fizz. | 8

Wirtshaus Ramba Zamba. Gin. Dirndl. Apfelsaft. Tonic. Zauberschuss | 8

Prosecco DOCG „Gabriel“ Adami | 7

Aperol Spritz. Hugo. | 8.5

Die Local Beer Heroes.

Unser Haus Bier. The one and Only Linko Bräu / Traisen. Naturtrüb. 0,3 4 | 0,5 5.4

Knaller Gertschi. Eschenau. Rotblond 0,3 | 4.6

In der Flasche. SCHREMSEK Premium. Schrems. 0,33 | 3.1

0% Alkohol, 100% Natur, 100% BIO: Hausgemachte Sirupe

(Dirndl, 3er Minze, Hollablüte, BIO Ingwer- Zitronengras, BIO Orange)

LW 0.25l | 2.7 oder 0.5l | 5.4 oder Soda 0.25l | 2.9 oder 0.5l | 5.8

Säfte vom Braunsteiner. Spielböckhof. BIO Götzinger

(Apfel, Apfel-Karotte, Apfel- Dirndl; Pfirsich ...)

LW 0.3l | 2.8 oder 0.5l | 5.6 oder Soda 0.3l | 3.4o der 0.5l | 6.8

Weiß im Glas. 1/8

Grüner Veltliner „Am Berg“ 2023. Weingut Ott. Feuersbrunn. Wagram | 5.5

Riesling Resreve „Antingten“2022. Weingut Erber. Oberwöbling. Traisental | 6

Furmint 2021 Im Quartz. Weingut Wenzel. Gols. Neusiedlersee | 7

Gelber Muskateller 2023. Weingut Simon Engel. Rakersburg. Vulkanland | 6

Grüner Veltliner „Zwirch“ 2014. Weingut Neumayer. Inzersdorf. Traisental | 8

Rot im Glas. 1/8

Blaufränkisch „Bela Joska „ 2017. Weingut Wachter- Wiesler.

Ratschen. Südburgenland |

Zweigelt 2019. Weingut Heinrich. Gols | Neusiedlersee | 6

Cune Gran Reserva 2016. Rioja. Spanien | 8



PILS

Zum Start: das beste Streichresultat.

Paradeiserbutter. Eingelegtes Gemüse. Duroc Schwein Salami.
Bio-Pils-Wurst. Ur-gutes Brot. Küchengruß. | 5

Aller ANFANG IST ...

Tagliata vom Gölsentaler Rinderfilet

Quitten- Spargel. BIO Gersten- Teriyaki. 64 Grad BIO Ei | 17

Knusprig gebratene Lamm- Currywurst vom BIO Pils HOF

Paradeiser-Chili-Kraut. Siaser Senf. Frischer Kren. | 9

Die Reise nach Peru: Leicht gebeizter Gebirgs-Fisch vom Martin

Radieschen vom Michi. Boki's Käse. Spargel. Rhabarber- Ceviche | 15

VEGAN Dampftascherl im Duett

Knuspriger Strohmaier Spargel. Rotkrautsalat. fermentierte Lupinensauce | 11

Wöklasse Grammelknödel

Kümmelkraut. Kren. Saft | 10 | 20

Letzte Klassiker!

A Hasse GSCHICHT.

Kräftige Angus Rindsuppe

Vom Trost-Bio-Rind. Frittaten oder hausgemachte Leberknödel
von der Eschenauer Sau. Schnittlauch. Wurzelwerk. | 6 / 8

Schaumsuppe vom Wilden Spargel

Fluffiger Bärlauch Langos. Tatar vom Spargel | 9

VEGETARISCH, I WER NARRISCH!

VEGAN Spargel Champions League

Böheimkirchen vs. Marchfeld. Zitronen Hollandaise. Emma- Gnocchi | 22



PILS

ALLES FÜR DIE FISCH.

Vom Zöchling Martin.

Der König des Wassers: Zöchling M.

Crosser BIO-Saibling. Superschmelzkohrabi.

Erdäpfel-Butter-Praline. Kremstal Garnelen- Butter Saft'l. | 24

Es rappelt im Karton

Knusprige Lachsforelle im Tempura gebacken.

Ajvar 2024. Grüner Spargel vom Michi. Schafkäsehollandaise | 25

DIE ALTE PILS.SCHULE: UNSERE KLASSIKER.

Butterweiches Rind vom BIO Angus Kandelhof

Mamas Krokette. Spargel-Speck. Zwieberl. | 25

Pils Klassiker!

Gebackenes Kalbswiener vom Steiner Kalb Schnitzel in der Pfanne gebacken.

Erdäpfel-Rahm-Gurken-Salat. Preiselbeeren. | 24

Oder Schweineschnitzel vom Bertl Hannes. | 18 Cordon Bleu | 22

Spargel- Cordon Bleu Grün / Violette im Riesling Teig gebacken

Beinschinken. Käse. Petersilienerdäpfel. Eier Dip. Kleiner Salat | 22

Rezept vom Papa. Würziges Rindergulasch vom Oswald Rind

Butter- Nockerl. Gartengrün. | 19

WOS DA BAUER KENNT- NEU INTERPRETIERT.

Cevapcici vom Grill (Hälfte Wild, Hälfte Lamm) Janker vs. Pils

Ajvar 2024. Erdäpfel- Pürree. Zwiebelmarmelade | 22

*Balkan Nostalgia
Wie damals!*

Surf & Turf vom Gölsentaler Rinderfilet

Gegrillte Kremstal Garnele. BIO Süßerdäpfelcreme. Gerstenmiso. Pak Choi. Spargel | 34

Unsere Innereien- Gerichte dürfen wir Ihnen Tagesfrisch empfehlen.

Und da gibt's immer was sehr Feines.



PILS

BEST Of Pils! So würden wir bei uns essen.

Alles, was du über uns wissen musst, verpacken wir dir in 4 unglaublich lockeren Gänge.

Streichkonzert

Dirndl. Sour.

Komm in die Gänge!

Die Reise nach Peru: Gebirgs-Fisch vom Zöchling M.

Bocki's Schafmischkäse aus Eschenau. Marchfeld Spargel Ceviche. Radieschen vom Michi Furmint. 2021. Weingut Wenzel. Neusiedlersee

Gegrillte Hausgemachte Lammwurst

Paprika- Chilikraut. Grammeln. Siaser Senf.

Knusprig Gebackenes Schweinschnitzel vom Bertl Hannes. Erdäpfel- Rahmgurkensalat
Oder

Duett vom Kandelhof Alm Rind. Zwieberl. Kroketten. Grüner Spargel.

Blaufränkisch 2017 Bela Joska.

Wachter – Wiesler. Ratschn. Südburgenland.

Warmer Topfenauflauf

Rhabarber aus Jeutendorf X2

Zwetschken Schnaps vom Urli Opa 1997

Preis pro Person 50 Euro (inkl. Streichkonzert/Gedeck)

Mit Begleitung. 70€

