



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 3.9 | 0,5 5.3

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, Ingwer- Minze, Hollerblüte, 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 Sulzer. Spielböckhof. BIO Götzinger

(Apfel, Apfel-Karotte, Apfel- Kriecherl; 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 | 4.9

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

Rot im Glas. 1/8

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

Ratschen. Südburgenland | 5

Zweigelt 2019. Weingut Heinrich. Gols .Neusiedlersee | 4.9

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...

Tataki vom Mariazeller Hirschkalb

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

Knusprig gebratene Blunze (Steiner Schwein)

Paradeiser-Chili-Kraut. Senf- Pils- Honigcreme. Frischer Kren. 10 | 20
oder gebacken mit Senf. Kren. Erdäpfel- Vogelsalat 10 | 20

Unsere Klassiker!

Leicht gebeizte Gebirgsforelle (Zöchling)

Schafmischkäse (Kraushofer). Spargel-BIO Rhabarber- Ceviche. Portulak | 15

VEGAN Gefüllte Teigtasche

Knuspriger Grüner Spargel (Strohmaier). Rotkraut. Zupfsalat. Bio Gerstenmiso | 9

A Hasse GSCHICHT.

Kräftige Angus Rindsuppe (BIO Rind Angus Fam. Trost)

Wurzelgemüse. BIO Frittaten oder Lungenstrudel (Pils Lamm) 6.5 | 7

Schaumsuppe vom Marchfeld Spargel

Fluffiger Bärlauch Langos. Tatar vom Spargel | 9

VEGETARISCH, I WER NARRISCH!

Finale Dahoam.

Böheimkirchen (Strohmaier) vs. Marchfeld Spargel.

Schafkäse- Kernölhollandaise. Gebratene Emma- Gnocchi | 21

VEGAN Knusprige BIO Frühkrautrolle

BIO Superschmelzkohlrabi. Paradeiser. Gegrillter Pak Choi. | 17



PILS

ALLES FÜR DIE FISCH.

Vom Zöchling Martin.

Der König des Wassers:

Crosser BIO-Saibling. Superschmelzkohlrabi. Saubohnen.
Erdäpfel-Butter-Praline. Schnittlauch-Beurre- Blanc. | 24

Es rappelt im Karton

Knusprig gebackene Lachsforelle im Tempura gebacken.
Grüner Spargel Kernölhollandaise (BIO Hof Gugerell) | 24

DIE ALTE PILS.SCHULE: UNSERE KLASSIKER.

Butterweiches Rind (Angus Rind. Fam. Trost)

Mamas Krokette. Spargel-Speck. Zwieberl. | 25

Pils Klassiker!

Gebackenes Kalbswiener in der Pfanne gebacken (Steiner Kalb) | 24

Oder **Schweineschnitzel** (Bertl Hannes) | 17.5

Cordon Bleu (Beinschinken. Gouda) | 21

Mit Erdäpfel- Rahmgurkensalat. Preiselbeeren.

Ragout vom Schwarzenbacher Reh

Bärlauch Knödel. Rotkrautzigarre. Dirndl. | 23

Spargel Grün / Violette im Riesling Teig gebacken

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

WOS DA BAUER KENNT- NEU INTERPRETIERT.

Cevapcici vom Grill am Spieß. (Steiner Kalb / Pils Lamm)

Ajvar 2024.BIO Erdäpfel- Püree. Grüner Spargel (Strohmaier) | 21

*Balkanz Mettbraten
wie dahant!*

Wildschein aus der AU x2 (Günther)

Rosa gegrillt. Tascherl. BIO Süßerdäpfelcreme. Pak Choi. Spargel. Ingwerjus. | 25

Gegrillte Schlutzkrופן

Kalb(Steiner). Paradeiserragout. Pecorino Käse | 23



PILS

Der Kessel muss brennen.

Unsere Inneren Werte!

Gebackene oder glasierte Leber vom Schwein (Bertl, Eschenau)
Erdäpfel- Püree. Wilde Preiselbeeren vom Gesäuße 8 | 16

Handgeschnittenes Beuschel vom Schwein (Bertl, Eschenau)
Bärlauchknödel. Majoran 11 | 22

BEST Of Pils!_So würden wir bei uns essen.

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

Streichkonzert

Komm in die Gänge!

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

Bocki's Schafmischkäse aus Eschenau. Marchfeld Spargel Ceviche. Radieschen vom Michi.

Gegrillte Hausgemachte Blunze

Paradeiser- Chilikraut. Grammeln. Pils Honig Senf.

Wildschwein X2 aus der AU.

Süßerdäpfelcreme. Pak Choi. Grüner Spargel

Warmer Topfenauflauf

Rhabarber aus Leutendorf X2

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

