



# PILS

## Aperitif.

Laura's Campari Fizz. | 8

Wirtshaus Ramba Zamba. Gin. Dirndl. Apfelsaft. Tonic. Zauberschuss | 9

Prosecco DOCG „Gabriel“ Adami | 6.5

Aperol Spritz. | 6

### 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. Sommerbier 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, 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 Schweighofer

(Apfel, Apfel-Karotte, Apfel- Kriecherl, Pfirsich ...)

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

## Weiß im Glas 0,1L

2023 Grüner Veltliner „Loiben“ . F.X Pichler. Loiben. Wachau | 5

2023 Riesling „Sonnleiten“. Weingut Schöller. Wagram. Traisental | 5.5

2023 Sylvaner „Muschelkalk“ Stefan Vetter. Franken. Deutschland | 8

2024 Gelber Muskateller. Weingut Simon Engel. Rakersburg. Vulkanland | 5

2013 Riesling „Grillenstein“. Weingut Neumayer L. Inzersdorf. Traisental | 8.5

## Rot im Glas 0,1L

2019 Blaufränkisch „Bela Joska“. Weingut Wachter- Wiesler.

Ratschen. Südburgenland | 6

2019 Zweigelt . Weingut Heinrich. Gols. Neusiedlersee | 4.5

2020 Montepoleso. A Quo. IGT Costa Toscana Toscana | Italien 8



# PILS

## Zum Start: das beste Streichresultat.

BIO Erdäpfelkas. Fermentiertes Gemüse. BIO Wurst vom Eigenhof.  
Ur-Gutes Brot. Hausgemachtes Beamtenripperl vom Bertl Schwein. | 6

Wichtige Info: Innereingerichte gibt's immer tagesfrisch! Wer fragt, genießt!

## Aller ANFANG ist...

**Knusprig gebratene Blunze** (Bertl Hannes Schwein)

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

*Ansere Klassiker!*

**Fisch AHOI!** (Zöchling)

Gebeizte & Geflämmte Lachsforelle

Schafmischkäsecreme (Kraushofer). Erdbeeren- Paradeiser | (Bio Lechner) | 17

**VEGAN** **Gedämpfte Teigtascherl**

Knuspriger Grüner Spargel (Strohmaier). Fermentierte Radieschen. Dirndl | 11

**Tatar vom Rind** (Kandelhof Alm) **handgeschnitten!**

1H Ei. Brioche vom Vincent. Salzmarille. | 18

**Herbarella & Die Roten Kugeln im Sommerkleid.**

Paradeiser Vielfalt. (Lechner) Hirtenkäse „Feta Art“ (Archenhof zur Grube)

Hausgebackene Focaccia. | 11

## A Hasse GSCHICHT

**Kräftige Angus Rindsuppe** (BIO Rind Angus Fam. Trost)

Wurzelgemüse. BIO Frittaten | 6.5

**Die Fischsuppe**

Ganz lange gekocht. Fischfilets vom Martin. super tolles Gemüse vom Michi | 9



# PILS

## ALLES FÜR D'FISCH.

### **Knusprige Lachsforelle** (Zöchling)

Grüner Spargel vom Lavagrill (Strohmayr) Kernöl -Schafmischkäse-  
Hollandaise. Paprika- Letscho (Bio Hof Lechner) | 24

### **Der König aus der Falkenschlucht** (Zöchling Martin)

Crosser BIO-Saibling. Butter-Artischocken (Strohmaier).  
Kohlrabi (Grünzeug am Feld) Geröstete Karfiolcreme. | 25

## DIE ALTE PILS-SCHULE: UNSERE KLASSIKER.

### **Geschmortes Butterweiches Rindsbackerl** (von der Nachbarswiese)

Erdäpfel- Püree. Wurzelgemüse. Zwieberl. | 23

*Pils Classics!*

### **Gebackenes Schweineschnitzel aus der Pfanne** (Bertl Hannes) | 19

Cordon Bleu (Beinschinken. Gouda) | 22  
Mit Petersilienerdäpfel. Blattsalat aus dem Pils -Garten. Preiselbeeren.

### **Rosa gegrilltes Steak** Aus dem Gstettl vom Rind (Dry Aged Tafelspitz)

Grüner Spargel. Süßerdäpfelcreme. Rinderknochen | 30

### **Der Wildwahnsinn: Ragout vom Türnitzer Mufflon** (Wildschaf)

Servietten- Briocheknödel. Eierschwammerl. Rotkrautzigarre. Brokkoli (Michi) | 25

### **Herren Gulasch vom Jungrind** (Oswald)

Nockerl. Schnittlauch. BIO Ei. Würsterl. Gurkerl. | 17

## LIEBESGESCHICHTEN.

### **Am Lavastein gegrillte BIO Lamm Köfte** (Pils Lamm)

Paradeiser- Ragout (BIO Lechner). Knuspriger Polentazipf. | 23

*Balkan Meatballs  
Wie daheim!*

### **Schweinebauch** (Bertl Hannes)

Ultra knusprig & Gedämpfter Knödel. Stöcklkraut. Kren. | 22



# PILS

## VEGETARISCH, I WERD' NARRISCH!

**VEGAN**

Sommer ZWEIKORN (BIO Hof Brenner- Ur Getreide)

Knusprige Melanzani. Ratatouille. Wildkräuter | 22

Gegrilltes Soul Flaki aus der St. Pöltner Gemüse Vielfalt!

Tsatsiki. Blattsalat. BIO Erdäpfel | 21

## 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**

Gruß aus der Küche.

**Gebirgs-Fisch gebeizt & geflämmt.** (Zöchling)

Bocki's Schafmischkäse aus Eschenau. Grüner Spargel

**Zweikorn**

Melanzanie. Ratatouille

**Pils Lamm Köfte**

Süßerdäpfelcreme. Pak Choi. Eierschwammerl

**Erdbeer Samba**

Erdbeeren. Weiße Schokolade. Mojito

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

*Komm in die Gänge!*

