



PILS

APERITIF.

Laura's Campari Fizz. | 8

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

Prosecco DOCG „Gabriel“ Adami | 7

Verjulee. David Harm (Alkoholfrei) Super Gut (Sparkling Tee) 1/8 | 7

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

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

(Dirndl, Ingwer- Minze, BIO Orange, Minze- Limette (Bitter))

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 | 3.4o der 0.5l | 6.8

WEISS IM GLAS 0,1L

2024 Grüner Veltliner „Vom Löss“. Figl Poldi. Traisental | 4.5

2024 Riesling „Burgstall Federspiel“. Weingut Simon Gattinger. Wachau | 6

2023 Sylvaner „Muschelkalk“ Stefan Vetter. Franken. Deutschland | 6

2021 Caritas Gemischt BB. ZW. PN. CH. Weingut Nährer. Traisental | 6

2013 Riesling „Grillenstein“. Weingut Neumayer L. Inzersdorf. Traisental | 7

ROT IM GLAS 0,1L

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

Ratschen. Südburgenland | 5.5

2020 Montepoleso. A Quo. IGT Costa Toscana Toscana | Italien 7.5



PILS

Zum Start: Das beste Streichresultat.

BIO Erdäpfelkas. Fermentiertes Gemüse. Die Wurst vom Pils Hof.
Ur-Gutes Brot. Frische Kresse. Bussi's aus der Küche | 6

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

Aller ANFANG IST...

Knusprig gebratene hausgemachte Blunze oder (Legendengericht vom Papa Karl)
Leberwurst (Bertl Hannes Schwein) mittlerweile macht's der Junior.
Paradeiser-Chili-Kraut. Senf-Honigcreme (Pils Hof). Frischer Kren. | 10/20

Fisch AHOI! (Zöchling)
Gebeizt & Geflämmt. Die Lachsforelle.
Schafmischkäse vom besten Volleyballer Bio Krausi. Habanera. Super reife Paradeiser
Chevice (Bio Lechner) | 17

Unsere Klassiker!

VEGAN Gedämpfte Teigtascherl

Knuspriger Quittenbalsam-Grüner Spargel (Strohmaier). Chinesische Keule (GAF).
Gereifte Gerste | 11

Sommerliches Handgeschnittenes- Tatar vom Rinderfilet (von der Nachbarswiese)
Keine Ketchup Marinade. 1H Ei. Brot. Salzmarille. | 18

Tataki vom Lilienfelder Hirschkalbsfilet
Ur gute Bio Schwammerl. Dirndl- Teriyaki. Hopfenspargel | 18

Gabelbissen vom Super-Wels (Kaiblinger)
Gewürzgurkerl. Vogersalat vom Garten. Radieschen | 11

A Hasse G'SCHICHT

Kräftige Angus Rindsuppe (BIO Rind Angus Fam. Trost)
Wurzelgemüse. BIO Frittaten oder Lamm Leberknödel (Pils Hof) | 6.5 | 8

Echt gute Fischsuppe von den heimischen Fischen vom Fischbaron Martin Z.
Viel Gemüse. Steckerlfisch | 10



PILS

ALLES FÜR D'FISCH.

Knusprige Lachsforelle (Zöchling)

Heurige BIO-Erdäpfelpraline. Rahmfisolen (St.Pölten). Blattsalat. | 24

Der König aus der Falkenschlucht (Zöchling Martin)

Crosser BIO-Saibling. *Jeutendorfer*- Gemüse. Geröstete Karfiolcreme.
Holunderhollandaise (Gram Essig) | 25

3er Fisch

Wels (Kaiblinger). Saibling. Lachsforelle. (Zöchling) Erdäpfel-Nudis. Sommertomate.
Thai- Basilikum- Schaum (GVF) | 25

DIE ALTE PILS-SCHULE: UNSERE KLASSIKER.

Geschmorte Rindsroulade (von der Nachbarswiese)

NÖ- Trüffel-Erdäpfel- Püree. Speckfisolen. 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 vom Hirschkalb

Viele lustige Pilze. Süßerdäpfelcreme. Shishitos. Jus. | 33

Der Wildwahnsinn: Geschmortes Hirschkalb aus der LF Jagd

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

LIEBESGESCHICHTEN.

Schweinebauch (Bertl Hannes)

Ultra knusprig & Gedämpftes Grammelknödel. Stöcklkraut. Stangenbrokoli | 23

Am Lavastein Gegrillte Cevapcici

(50%Pils Bio Lamm. 50% Wild) .Püree von der Finka- Erdäpfel.
Hausgemachtes Ajvar | 19

*Balkan Zigaretten
wie daham!*



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!

Lauwarmer Rübensalat (Bagger Flame Rübe) Marinierte Salatherzen. | 19

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!

Gabelbissen vom Wels (Kaiblinger)

Gurkerl. Zwieberl. Mayo

Crosse Leberwurst.

Paprika- Chilikraut. Gammeln. Kren.

Hirschkalb im Duett

Süßerdäpfelcreme. Pak Choi. Eierschwammerl

Erdbeer Samba

Erdbeeren. Weiße Schokolade. Mojito

Preis pro Person 55 Euro (inkl. Streichkonzert/Gedeck)

