

# PILS



## Aperitif.

**Campari Fizz.** | 8

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

**Prosecco DOCG „Gabriel“ Extra Brut Adami** | 7

**Cava Els Vinyerons Pregadeu.** Katalonien | 8

**BIO 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 4.6 | 0,5 5,6

**Knaller Gertschi.** Eschenau. Sommerbier 0,3 | 4.8

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

(Dirndl, Himbeere, Minze-Limette, Holler)

LW 0.25 | 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 <sup>1/8</sup>

**2024 Grüner Veltliner „Löss & Schotter“.** Weingut Walzer. Kremstal | 5

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

**2024 Roter Veltliner „Hochstrass“.** Weingut Hofbauer- Schmied. Weinviertel | 5

**2024 Gelber Muskateller.** Weingut Sigi Resch. Trasdorf. Traisental | 6

**2023 Rose.** Weingut Riedmüller Michaela. Hainburg. Carnuntum | 6

## Rot im Glas <sup>1/8</sup>

**2022 Dolcetta D´Alba Prunotto.** Piemont. Italien | 8.5

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

Ratschen. Südburgenland | 6

**2015 Pinot Noir.** Weingut Bichler. Gut Purbach. Neusiedlersee | 7

# PILS



## Zum Start: das beste Streichresultat.

Paradeiserbutter. Fermentiertes Gemüse. Wurzelspeck aus Kirchberg.  
Ur-Gutes Brot. Edamame aus Jeutendorf. Bussi aus der Küche. | 6

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

*Unsere Klassiker!*

## Aller ANFANG ist...

**Knusprig gebratene hausgemachte Blunze** (Steiner Schwein Kaumberg)  
oder

**Leberwurst** (Legendengericht vom Papa Karl, mittlerweile macht's der Junior)  
Paradeiser-Chili-Kraut. Senf-Honigcreme (Pils Hof). Frischer Kren. | 11 / 20

### Marken-Rind (Kraller)

Handgeschnittenes Tatar vom Rind. Gegrillter Markknochen. Schnittlauchbrot vom  
BIO Krustenbrot. | 16

### Fisch BBQ AHOI!

Schafmischkäse vom BIO Krausi aus Eschenau. In Gin gebeizte Laschforelle. (Zöchling).  
Sisho Blatt & Chinesische Keule (Grünzeug vom Feld). | 16

**VEGAN**

### Gedämpfte Teigtascherl

Knusprige Shitake BIO Pilze. Paradeiser-Kimchi. | 12

### Tataki vom Hirschkalb (Lukas R.)

Gugsis Kürbis-Kraut-Ingwersalat. Dirndl. Eingelegtes Wachtelei-Ei (Seeböck). | 16

## A Hasse GSCHICHT

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

Wurzelgemüse. BIO Frittaten oder Lamm Leberknödel (Pils Hof). | 5 / 7

### Moinmoin! Traisentaler Fischsuppe!

Geflämmter Steckerlfisch. Gemüse. | 9

# PILS



## ALLES FÜR D'FISCH.

### Es rappelt im Karton.

Super knusprige Lachsforelle (Zöchling). Einkochtes Paradeiserkraut. Thaibasilikum-Schaum. Habanas. Asia-Salat (beides Grünzeug vom Feld). | 25

### Der König aus der Falkenschlucht (Zöchling)

Crosser BIO-Saibling. BIO Erdäpfelpraline. Krustentierbisque (Kremstal Garnele aus Oberösterreich). Brokkoli & Jungfenchel (Grünzeug vom Feld). | 27.5

### Wels auf Kaumberg-Mission

Knusprige Blunzentascherl. Kren. Rahmbohnen (Grünzeug am Feld). Kaiblinger Wels. Gammeln. | 26.5

## DIE ALTE PILS-SCHULE: UNSERE KLASSIKER.

### Die Glücksrolle: Geschmorte Hirschkalbsroulade (Lukas R.).

Erdäpfel-Püree. Bohnen (Grünzeug am Feld). Zwiebel (Bio Gugsi). | 26.5

### Das Pils-BIO-Jura-Lamm-Curry vom Eigenhof

8h geschmort. Brioche-Serviettenknödel. Rotkrautzigarre. Karotte. | 25.5

### Gebackenes Schweinsschnitzel aus der Pfanne (Bertl Hannes) | 19

Cordon Bleu (Beinschinken vom Ötscherblickschwein & Gouda) | 22

Erdäpfelrahmgurkensalat oder Pommes. Preiselbeeren.

*Pils Classics!*

## LIEBESGESCHICHTEN.

### Faschiertes Laberl (Butterschnitzel)

50% Hirschkalb. 50% Pils Jura-Lamm. Erdäpfel-Trüffelpüree. Pfefferrahmsaftl. | 22

### Teres Major Cut vom Rind X Garnele – am Lavastein gegrillt

Rosa Rind (Texingtal) & Garnele (Kremstal) Süßerdäpfelcreme (Gugerell).

Gegrilltes Gemüse (Grünzeug vom Feld). Ingwer-Jus. Habanas-Chtuney. | 33

# PILS



## Vegetarisch, i werd narrisch!

Gedämpfter Rote-Rüben-Knödel aus dem Bambusdämpfer  
Schafkäsehollandaise. Gepickelter Roter Zentner Kürbis. | 20

**VEGAN** Cous Cous BIO Perlen. Sommertomate. Sisho. Asia Salat (Grünzeug am FELD). | 19

Blattsalat 5 | Gemischter Salat 6.5 | Beilagen Erdäpfel 5 | Pommes 5

### BEST Of pils!

*Komm in die Gänge!*

## So würden wir selbst bei uns essen

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

Streichkonzert.

Küchengruß.

Zöchling & BIO Krausi

Gebeizte Lachsforelle. BIO Schafmischkäse.

Tataki

Lamm. BIO Gugsli Kürbis. Wachtelei-Ei.

Kaiblinger & Steiner

Wels & Blunze. Erdäpfel. Bohnen.

Malakofftörtchen

Preis pro Person 54,5 Euro (inkl. Streichkonzert)

