

PILS



APERITIF.

Laura's Campari Fizz. | 8

Wirtshaus Ramba Zamba. Gin (Reisetbauer). Dirndl. Apfelsaft. Tonic. | 9

Prosecco DOCG „Gabriel“ Adami | 7

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 4.2 | 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 0.25l | 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 ^{1/8}

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

2024 Riesling „Burgstall Federspiel“. Weingut Simon Gatteringer. 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 ^{1/8}

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

Ratschen. Südburgenland | 6

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

PILS



ZUM START: DAS BESTE STREICHRESULTAT.

Paradeiserbutter. Fermentiertes Gemüse. Wurzelspeck aus Kirchberg.
Ur-Gutes Brot. Frische Kresse. 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. | 10 / 20

Tatar vom BIO RIND (Vom Wechsel)

Handgeschnitten. BIO Erdäpfelschaum. 1H BIO Ei. Sommertrüffel. | 18

Fisch AHOI!

Warmer Gempotschn. Schafmischkäse vom BIO Krausi aus Eschenau.
Gebeizte Laschforelle. (Zöchling). Sisho vom Michi. | 17

VEGAN

Gedämpfte Teigtascherl

Knusprige Shitake BIO Pilze. Paradeiser- Kimchi. | 11

Tataki vom Hirschkalb (Lukas R.)

Gugsis Kürbis-Kraut-Ingwersalat. Dirndl. Eingelegtes Wachtelei-Ei (Seeböck). | 18

A HASSE GSCHICHT

Kräftige Angus Rindsuppe (BIO Rind Angus Fam. Trost)

Wurzelgemüse. BIO Frittaten oder Lamm Leberknödel (Pils Hof). | 6.5 / 8

Moinmoin! Traisentaler Fischsuppe!

Geflämmt Steckerlfisch. Gemüse. | 9

PILS



ALLES FÜR D'FISCH.

Es rappelt in der Kiste.

Super knusprige Lachsforelle (Zöchling). Gschupfte BIO Erdäpfelnudeln.
Eingekochte Paradeiser (von so vielen Bauern aus der Region). | 25

Der König aus der Falkenschlucht (Zöchling)

Crosser BIO-Saibling. Topfen-Käselaberl. Schnittlauch-Beurre-Blanc.
Superschmelzkohlrabi (Grünzeug am Feld). | 25

Geflämmte WELS Party (Kaiblinger)

Rahmfisolen. Kümmel. Blunze (Steiner). Grammeln. Kren. | 25

DIE ALTE PILS-SCHULE: UNSERE KLASSIKER.

Glücksrolle (Wümschburger Fleckvieh).

Rindsroulade. Erdäpfel-Püree. Fisolen. Zwieberl. | 24

Pils Classics!

Gebackenes Schweinsschnitzel aus der Pfanne (Bertl Hannes) | 19

Cordon Bleu (Beinschinken & Gouda) | 22

Jeweils mit Petersilienerdäpfel. Blattsalat. Preiselbeeren.

Jagdglück (Hirschkalb. Günther. LF)

8 H geschmort. Servietten-Briocheknödel. Rotkrautzigarre. Pilze.
Gepickelte Zwetschke. | 25

LIEBESGESCHICHTEN.

Rosa gebratene Entenbrust (BIO Eiermacher)

Süßerdäpfel-Kürbiscreme (Gugarell). Broccoli. Ingwerjus. Kimchi. | 33

*Balkan Zigaretten
wie daham!*

BIGGI Liebe (Bertl Hannes)

Krustlbraten. Erdäpfelrolle. Speckkraut. | 22

PILS



VEGETARISCH, I WERD NARRISCH!

Gedämpfter Rote-Rüben-Knödel aus dem Bambusdämpfer
Schafkäsehollandaise. Salat Daikon (Grünzeug am FELD). | 21

VEGAN

BBQ Melanzani

Pearl-Cous Cous BIO. Sommertomate. | 22

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 Hirschkalb

BIO Gugsu Kürbis. Wachtelei-Ei.

Kaiblinger & Steiner

Wels & Blunze. Erdäpfel. Fisolen.

Malakofftörtchen

Preis pro Person 45 Euro (inkl. Streichkonzert)

