



# 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 Tea) 1/8l | 7

### Die Local Beer Heroes

Zwettler Pils Saphir. 0,3l | 4,10

Unser Haus Bier. The One and Only Linko Bräu / Traisen. Naturtrüb. 0,3l 4.8 | 0,5l 6

Knaller Gertschi. Eschenau. Rotblond 0,3 | 4.8

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

(Dirndl, Preiselbeere, Minze-Limette, Holler)

LW 0.25 | 2.7 oder 0.5l | 5.4 oder Soda 0.25l | 2.9 oder 0.5l | 5.8

### BIO Schweighofer. Saftkultur Preiß- Traisental

(Apfel, Apfel-Karotte, Alte Marille, Blaue Traube oder Weiße Traube)

LW 0.3l | 3.1 oder 0.5l | 5.8 oder Soda 0.3l | 3.6 oder 0.5l | 7.2

## Weiß im Glas <sup>1/8</sup>

2024 Grüner Veltliner „Nussdorfer“. Weingut Preiß. Theyern. Traisental | 5

2024 Riesling „Trenning“ Federspiel. Domäne Wachau. Loiben. Wachau | 6

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

2022 Welschriesling „Basalt“. Weingut Simon Engel. Klöschberg. Vulkanland. | 7

Wein Des Tages | 7.5

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

2012 Chateau Senejac. Haut- Medoc | 8.5

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

Ratschen. Südburgenland | 6

2015 Pinot Noir. Gut Purbach. Neusiedlersee | 6.5



# PILS

## Zum Start: Das beste Streichresultat

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

## Aller Anfang ist...

**Cross gebratene hausgemachte Blunze oder Leberwurst** (Bertl Schwein)  
Hottes Paradeiser-Kraut. Senf-Honigcreme (Pils Hof). Frischer Kren. | 10 / 20

*Pils Classique*

### Rolle mit'n Fisch

Knusprige Winterrolle. Lachsforelle (Zöchling) mariniert & gebläut.  
Krausi's BIO Schafmischkäse. Spargelsalat (chin. Keule) aus dem Rexglas. | 15

**VEGAN**

### One Night in Rotheau

Teigtasche. Knuspriger Shiitake- BIO Pilz. Steinpilzreduktion. Kresse. Spargelsalat | 11

### Reh vom Rost... aus Schwarzenbach

Ähnlich wie Roastbeef... BIO- Wasabi Wassermelonenrettich- Salat. 67 Grad BIO Ei.  
Dirndl- Teriyaki. Eierschwammerl. | 15

### Streifenrind

Handgeschnittenes Beuschel vom unglaublich tollen BIO Angus Trost Rind.  
Servietten- Briocheknödel. Majoran. | 10/20

## A Hasse G'schicht.

**Kräftige Angus Rindsuppe** (BIO Rind Angus Fam. Trost)  
Wurzelgemüse. Frittaten | 6.5  
Leberknödel & Lungenstrudel vom BIO Pils Lamm | 8.5

*Lebete Massketent*

### MOINMOIN Ihr Lieben

Traisentaler Fischsuppe. Steckerlfisch. Wintergemüse. | 9



# PILS

## ALLES FÜR D'FISCH

### „Sie sind Ja Knusprig!“

Super Lachsforelle im Teig gebacken (Zöchling). Rahmwirsing. Bauernspargel.  
Bachkräuter-Hollandaise. Blattsalat. Forellenkaviar. | 26

### Königsfisch aus der Weindenau

Crosser Saibling (Zöchling). Fluffige Erdäpfelpraline. Superschmelzkohlrabi.  
Krustentier-Bisque (Kremstal Garnele). | 27

## FLEISCH, WIR BRAUCHEN FLEISCH!

### 8H Geschmortes Zwiebel-Rind (vom Nachbar gegenüber)

Erdäpfel-Püree. Fisolen im Speckmantel. Heißer, Knuspriger Zwiebel. | 24

### Gebackenes Schweine Schnitzel aus der Pfanne (Bertl Hannes) | 19

Cordon Bleu (Beinschinken vom Ötscherblickschwein & Gouda) | 22  
Erdäpfelrahmgurkensalat oder Pommes. Preiselbeeren.

### Hottes Ragout von der Türnitzer Gams (Günther)

Brioche- Serviettenknödel. Rotkrautzigarre. Wilder Brokkoli. Zwetschke. | 25

### Gebackenes Wildschnitzel vom Türnitzer Hirschkalb (Luki)

Gefüllt mit Speck. Eierschwammerl. Käse. Sesamerdäpfel. Zerlei Dip. | 23

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

Rosa Rind (Texingtal). Süßerdäpfelcreme. BIO Kürbis.  
Herbsttrompeten. Pak Choi. Ingwer-Jus. Habanas-Chutney. | 29

### Für immer das Pils LAMM

Hausgemachte Jura Lamm Salsiccia. Silvias Nudeln. Pfefferoni vom Martin. | 22

## LIEBESG'SCHICHTEN

### Glacierte Leber von der supertollen Hirschkalbsleber

Pastinake. Bauern Zwetschke. | 10/20

Gebackene Blunzenradl'n mit Erdäpfelsalat. Senf. Kren. | 18

*Pils Classics!*



# PILS

## VEGETARISCH, I WERD NARRISCH!

Gedämpfter Rote-Rüben-Knödel aus dem Bambusdämpfer  
BIO Krausi Schafkäsecreme. Langer von Neapel. | 21

**VEGAN** Erntedankfestival

Eingekochtes Sommer- & Herbstgemüse. Knuspriger KUSS KUSS. Ganz viel Kräuter. | 21

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 lockeren Gängen.

Streichkonzert.

Küchengruß.

Marinierter & Geflämmt Zöchling Fisch  
Tatar. Knusperrolle. Schafmischkäse. Kaviar.

REH ROAST

Rettich Salat. Eierschwammerl. Dirndl

Der Fischtanz

Blunzentascherl. Geflämmt Lachsforelle. Wirsing. Grammeln

Malakofftörtchen

Preis pro Person 54.5 Euro (inkl. Streichkonzert)  
Aufpreis Innereien Gerichte 7€ pro Gang





# PILS



Unsere heutigen Empfehlungen 🍷

**Wein des Tages. Bourgogne Aligote. Comte Armand 2015 | 7.5**

**Kremstaler Garnelen Süsschen**

Kimchitascherl. Grünes Öl | 11€

**Gebackenes Altwiener Backfleisch vom Angus Rind (Fam. Trost)**

Erdäpfel- Vogerlsalat. Preiselbeeren. | 22

**Medium gegrilltes 250g Rinderfilet (von der Kuh gegenüber)**

Steinpilz-Gnocchi.. Blattsalat. Jus. | 39

Gebackens Surschnitzel vom Steindl Schwein

Erdäpfel- Vogerlsalat. Preiselbeeren. | 19

---

Wir wünschen Guten Appetit und viel Spaß!

Rafi, Domi, Philipp, Laura, Larah, Angie, Tina, Sophia, Emma

Danke & Bussi