



# PILS

## Aperitif

Tralala. Campari. Soda. Zitronenmelisse. | 8

Campari. Soda oder Bio-Orange | 8

Wirtshaus Ramba Zamba. Gin. Ribisel. Apfelsaft. Tonic. | 9

### Schaumweine

Cava. Pregadreau Brut. Penedes. Spanien. | 7.5

Prosecco DOCG „Gabriel“ Extra Brut Adami. | 7

Pet Nat Rose. Fam. Schödel. Weinviertel. | 8

### Die Local Beer Heroes

Zwettler Pils Saphir. 0,3l | 4.10 oder 0,5l | 5.50

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

(Ribisel-Lavendel, Ingwer-Holunder, Zitrone-Melisse, Himbeere)

LW 0.25 | 2.8 oder 0.5l | 5.6 oder Soda 0.25l | 3 oder 0.5l | 6

### BIO Schweighofer. Saftkultur Preiß Traisental

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

LW 0.3l | 3.2 oder 0.5l | 6.4 oder Soda 0.3l | 3.7 oder 0.5l | 7.4

## Weiß im Glas <sup>1/8</sup>

2024 Grüner Veltliner „Nussdorfer“. Weingut Preiß. Theyern. Traisental | 5.5

2024 Riesling „Trenning“ Federspiel. Domäne Wachau. Loiben. Wachau | 6.5

2024 Gelber Muskateller. Weingut Sigi Resch. Trasdorf. Traisental | 6.5

2023 Rosé „Down To Earth“. Riedmüller. Hainburg an der Donau Carnuntum | 7

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

2021 Rosso Di Montalcino. Lisini. Montalcino. Toskana (Sangiovese) | 8.5

2022 Cuvee Solo Rosso (ME 45 % /CS 45% /BF 10%)

Weingut Pöckl. Mönchhof. Neusiedlersee | 7

2020 Blaufränkisch. Weingut Krutzler. Südburgenland | 6



# PILS

## ZUM START: DAS BESTE STREICHRESULTAT.

Gepickeltes Sommergemüse aus dem Rexglas. Wurzelspeck vom Zauner.  
Sauerteigbrot. Geschlagene Nussbutter. | 5.5

## ALLER ANFANG IST...

**Aus der Blunzenstrickerei** (Bertl H. Schwein aus Eschenau)

Cross gebratene Blunze. Hottes Paradeiser-Kraut. Senf-Honigcreme (Pils Hof).  
Frischer Kren. | 10/ 20

*Pils Classics!*

**Burn & Rare vom Hirschkalb aus der Jagd vom Günsch**

Lauch. Mini Kräuterseitlinge. Dirndl-Teriyaki. Sesam. 67-Grad-Bio-Ei. | 19.5

**Carpaccio vom Zöchling Fisch**

Adamsapfel. Viel Vitamin D „Feta Käse“ vom Archehof Gruber. | 15

**VEGAN**

**DAMPFTASCHERL**

BIO Pilzreduktion. Sommerspargel 2025. Waldviertler Tofu. | 11

**Heiße Wilde Ente (Fam. Steiner)**

Knusprig. Wintersalat. Ingwer-Luzia (Chili- Art) -Vinaigrette 2024. | 14.5

## A HASSE G'SCHICHT.

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

Grießnockerl von der Omschi | 7

Oder Frittaten | 6.5

Oder Rindermarkknochen & Eidotter | 6.5

*Unsere Klassiker!*

**Cremesuppe vom Langen von Neapel**

Knuspriges Rüben Wan- Tan. Kreuzkümmel. | 8.5

**Ramensuppe von der supertollen GANS** (Steiner)

BIO Adamahof UDON Nudeln. Hausgemachte Ajitsuke Tamago

Eier. Wintergemüse. | 14



# PILS

## ALLES FÜR D'FISCH.

### **Super Crunch!**

Lachsforelle knusprig gebacken (Zöchling). Fermentierte Sommererbsencreme.  
Winterspargel-Lauchragout. | 26

### **Königsfisch aus der Weidenau: Saibling**

Crosses Filet. Erdäpfelpraline. Nussbutterhollandaise. Superschmelzkohrabi.  
Backerbsen. | 28.5

## DAS FLEISCH IST STARK.

**Schmortopf. geschmorte Oxen-Backerl** (Rotheauer Rind-und wenn nicht, dann ganz sicher aus dem Bezirk)

Buttriges cremiges Erdäpfel-Püree. Wurzelgemüse. Warmer Knusper Bio Zwiebel. | 24

**Gebackenes Schweineschnitzel** (Bertl Hannes) | 19.5

**Oder vom Kalb aus Kaumberg** von der liebenswerten Familie Steiner | 26.5

**Cordon Bleu** vom Schwein (Beinschinken vom Ötscherblickschwein & Gouda) | 22.5

Mit Preiselbeeren. Erdäpfel-Vogerlsalat.

Auf Wunsch mit echtem Kürbiskernöl vom Helfried.

**Am Lavastein gegrilltes Steak – variiert je nach Tageslust.**

Süßerdäpfelcreme. Wintergemüse vom Kohlegrill. Süße Shitaki Pilze confiert. | 34.5

**8-H-geschmortes „Szechuan“ Hirschkalb aus der Luki Jagd**

Knuspriges Hirschkalb. Briocheknödel. Lager-Apple. Wilder Brokkoli. | 25.5

## LIEBESG'SCHICHTEN

**Aus der Blunzenstrickerei.**

Gebackene Blunze. Erdäpfel-Vogerlsalat. Senfcreme. Frischer Kren. 10 | 18.5

**Glasierte Lammleber (vom Bio-Pils-Hof).**

Erdäpfelpüree. Eingelegte Kirschen. 11 | 22

**Handgeschnittenes Kalbsrahmbeuscherl**

Servietten-Briocheknödel. Majoran. 12 | 24

*Pils classique!*



# PILS

## VEGETASTISCH!

### Autriche Knödel vom Bambusdämpfer

Rauner. Kren. Ingwer aus dem Burgenland. Nussbutterhollandaise. Wintersalat. | 21.5

### Winterspargel in Mandelbutter

Gnocchi. Spinat. Hirtenkäse von der Arche Gruber. | 22.5

Veganist\*innen aufgepasst: Gerne kreieren wir ein tolles Gericht nach euren Wünschen. Einfach bei den liebevollen Servicemitarbeitern anmerken!

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

*Komm in die Gänge!*

## Simply the best! So würden wir selbst bei uns essen

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

Küchengruß. Streichkonzert.

Carpaccio vom Fisch (Zöchling)

Apfel- Rübensalat. Hirtenkäse von der Arche Gruber.

Cremesuppe vom Langen Neapel

Wan- Tan. Rote Rübe

oder Angus-Rindsuppe mit Grießnockerl

Geschmorte Rinderbackerl

Erdäpfel-Püree. Wurzelwerk.

Monte Bianco

Maronireis

Preis pro Person 50 Euro





**PILS**