



# PILS

DAS KANNST GLEICH AM ANFANG STREICHEN. Rohschinken vom Hirsch aus Türnitz. Grammelschmalz. Honig- Gunkel. Sauerteigbrot (gerne auch Veggie. Am besten für alle zum Teilen) | 5.5

ES GEHT LOHOS!

*Pils classique!*

Aus der Blunzenstrickerei (Bertl H. Schwein aus Eschenau) GCross gebraten. Paradeiser-Glockenpfefferoni-Frühkraut. Honig (Pils)-Senfcreme. Frischer Kren. | 10/19.5

MATJES vom SAIBLING namens Zöchling (Hat man so noch nie gegessen!). Bio-Erdbeere-Weißer-Holunder-Spargel. | 15

Wir lieben das!

Lauwarmer BIO Schafmischkäse (Hermann K.)  
Schnittlauch-Tamtam (ohne Chichi aber!). Paradeiser. | 8.5

Ceviche von der Lachsforelle und vom Zöchling (also vo seine Fisch natürlich). Erdbeere. Sauerteigbrot. | 15

Carpaccio vom Schwarzenbacher Reh. BIO Ei.  
Sommertrüffel. Eierschwammerl. Sauerteigbrot. | 17.5

Vegan: Frühkrauttascherl  
Gepickelter Panko Strohmaier Spargel. Dirndl. | 10

Amoi ois: Gemischte Vorspeisen nach  
Lust & Laune (ab 2 Personen) | 14 p.P.

A HASSE G'SCHICHT.

Kräftige Angus Young Rindsuppe (BIO Fam. Trost. Kandelhofalm)  
Frittaten. BIO Wurzelwerk. | 5  
Lungenstrudel & Milzschnitte. | 7.5

Urwürzige Traisentaler Fischsuppe  
Wan Tan vom Fisch. Erstes Gemüse aus Jeutendorf BIO. | 10

LEIBESÜBUNGEN UND LIEBESG'SCHICHTEN.

Geröstete Rehleber (Chrisi & Luki).  
Kirsche. Erdäpfelpüree. | 13/19.5

Genialer als Messi: Handgeschnittenes Beuschel vom  
Jura-Lamm (Pils). Servietten-Brioche-Knödel. Majoran. | 14/24



# PILS

ALLES KOMPLETT FÜR DIE FISCH.  
vom Fischermeister Martin

Ultra knusprige Lachsforelle  
BIO Süßerdäpfelstampf. Stangen-Brokkoli vom MICHI.  
Kerbelschaum. | 26

Finale Österreich Frankreich! Crosser Saibling. Erbse & BIO  
Kohlrabi. Eräpfelpraline. AT Krustentier-Bisque. | 29.5

## GEBACKENES GOLD.

Gebackenes Schweineschnitzel (Bertl Hannes, Eschenau). | 19.5  
Cordon Bleu vom Schwein  
(Beinschinken vom Ötscherblickschwein & Gouda). | 23.5  
Jeweils mit Erdäpfel-Rahmgurken-Vogerlsalat. Preiselbeeren.

Gefülltes Rehschnitzel von Chrisi und Luki.  
Petersilienerdäpfel. Schnittlauchsauce. | 23.5

Gebackene Blunze (Bertl Hannes)  
Erdäpfel-Vogerlsalat. Frischer Kren. Kernöl. | 18.5

Erkenntnis Nummer 1 heute: Schreibmaschin is wieder in!

## GESCHMORT. GEGRILLT.

Schmortopf: Geschmorte Rindsroulade (Fam. Trost. Kandelhof)  
Nussbutter-Erdäpfel-Püree. Warme Knusper-Zwiebel. | 27

Medium gegrilltes Filet vom Galloway-Rind (Zöchling)  
Gratin vom BIO Erdäpfel. Bio Pilze. Jus. | 38

Doppelpack! Ragout und Croquetas vom Schwarzenbacher REH  
Eierschwammerl-Knödel. Wurzelgemüse. Rotkrautzigarre. | 25

Gegrilltes Super-HENDL (Feldkirchner/Mainburg) Thai Style  
BIO Grünkern. Ingwer. Erbsenschoten. Glockenpfefferonisalsa. | 23.5



# PILS

VEGETASTISCH.

AUS DEM Dämpfer. Eierschwammerlnödel  
Lauwarmer Raunersalat. BBQ-Salatherzen. | 21

Das muss Liebe sein:  
Lasagne vom Grünkern. Oxenherz-Tomate. Salat aus dem Garten. | 22.5

## EXTRAS:

Pommes 6 | Petersilienerdäpfel 5 | Gemischter Salat 5 | Erdäpfel-  
Vogersalat 4.5

Die Kleinigkeiten machens aus!  
Versüßen auch herzhaft oft das Leben.

Saure Blunze. Kernöl. Zwieberl. Bauernbrot. | 11

Szegediner vom Wild. Immer Sexy. Salzerdäpfel. | 17

Garten Salat. Knuspriges Henderl vom Feldkirchner  
aus Weinberg . Quasi an Hendlstreifensalat. | 21

Wildbret(t). Rohschinken. Leberaufstrich. Brot. Zwieberl. | 13

So. Speisekarte wieder fertig. Kann sich sehen lassen. Bitte  
nicht gleich reinbeißen, sondern aufs Essen warten.  
Mahlzeit!