



PILS

DAS KANNST GLEICH AM ANFANG STREICHEN. Wildrohschinken aus der Türnitzer Jagd. Paradeiserbutter. Sauerteigbrot. | 5.5
(nur tischweis bestellbar)

Pils Classics!

ES GEHT LOHOS!

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

MATJES vom SAIBLING namens Zöchling (Bist du!).
Wassermelonen-Ceviche (Schleifer). Weißer Spargel | 15

Wir lieben das!

Lauwarmer BIO Schafmischkäse (Hermann K.)
Alte Bio-Paradeisersorten mariniert. | 10

Carpaccio vom Kitz (Steiner Basti).
Schwarzer Trüffel. Eierschwammerl. Grana. | 20.5

Vegan: Gedämpfte Tascherl
Dirndl-Teriyaki. | 10

Croquetas De Röhr! Hirschrohschinken. Grana. | 13

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

A HASSE G'SCHICHT.

Kräftige Angus ~~Young~~ Rindsuppe (BIO Trost. Kandelhofalm)
Frittaten. BIO Wurzelwerk. | 5

Türnitzer Fischsuppe (Zöchling what else?)
Knusprige Fischrolle. Pak Choi. | 10

LEIBESÜBUNGEN UND LIEBESG'SCHICHTEN.

Glasierte Leber vom Lamm (Pils-Hof) oder vom
Türnitzer Wild. Herzkirschen. Erdäpfelpüree. | 13 /
23

Für weitere Innereien-Werte fragen Sie uns



PILS

ALLES KOMPLETT FÜR DIE FISCH. vom Fischermeister Martin

Ultra knusprige Lachsforelle
BIO Süßerdäpfelstampf. Wüder Brokkoli.
Paradeiserschaum. | 25

Bester! Crosser Saibling. Superschmelz-Kohlrabi.
Eräpfelpraline. Schwarzer Trüffel. Kremstal Garnele. | 30

Butter FISH. (Hottes Curry) Ur Getreide. Viel Gemüse | 24.5

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.

Altwiener Backfleisch vom Nachbarsrind.
Blattsalat. Petersilienerdäpfel. Sauce Tartare. | 24.5

Gebackene Blunze Hausgemacht
Erdäpfel-Kernöl-Salat. Senfcreme. 10 | 20

GESCHMORT. GEGRILLT.

Oh Backe! 8 Stunden geschmortes Backerl vom Rind (Nachbars Wiese).
Nussbutter-Erdäpfel-Püree. Warmer Knusper-Zwiebel.
Wurzelwerk. | 25.5

Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Duroc Schwein.
Croquetas. Supertolles Gemüse ganz lange eingekocht.
Café De Paris Butter. | 27

Steak vom Jura Lamm (Familie Pils) Beste Qualität.
Chicche di Patate. Eierschwammerl. Bachspinat.
Schwarzer Pfeffer | 30

Tagesgerichte...

Eine neue Powerregel:
Fällt dir schwer beim Pils die Wahl,
solltest wiederkommen bald einmal. Oder so.



PILS

VEGETASTISCH.

AUS DEM Dämpfer. Eierschwammerlnknödel

Lauwarmer Raunersalat. BBQ-Salatherzen. | 22.5

Das muss Liebe sein: Lasagne d'Amore von der
Oxenherz-Tomate. Glockenpfefferonie. Ur-Getreide. | 21.5

EXTRAS:

Pommes 5 | Petersilienerdäpfel 5 | Gemischter Salat 5.5 |
Erdäpfel-Vogerlsalat 5.5

DAS MENÜ VOM PILS

Welch eine Freude, der Pils in den Gängen!

Brot. Butter.

Matjes vom Saibling.
Wassermelone.

Crosse Blunze.
Paprika- Chilikraut. Grammeln.

Passionsfruchtsorbet. Gin.

Wildtiere
Geschmortes & Rosa gegrilltes aus der Jagd.
Wurzelwerk. Erdäpfelpraline.

Alles Marille.
Topfen. Röster. Eis.

Preis pro Gaumen 65

Wir wünschen und tun nur das Beste