



PILS

ALLER ANFANG IST: Wurzelspeck.

Paradeiserbutter. BIO EDAMAME. Sauerteigbrot. | 5 (nur tischweise)

ES GEHT LOHOS!

Pils classique!

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

MATJES vom SAIBLING (Zöchling Tünnitz)
Wassermelonen-Ceviche (Schleifer). Shishitas Salsa. | 15

Wir lieben: Lauwarmer BIO Schafmischkäse (Hermann Krausi
Eschenau). Michi's Feinste BIO Paradeiserviefalt. | 8

Geklopftes Carpaccio vom Kitz (Spielböckhof Kaumberg).
Eierschwammerl. Grana. Sauerteigbrot. | 17

Vegan: Gedämpfte Teigtascherl.
Sommersalat. Dirndl-Pilz-Teriyaki. | 11

2 Stk. Gebackene Croquetas. Hirschrohschinken. Grana. | 13

Mit a bissl Glück haben wir auch unser handgeschnittenes Tatar vom
Hochlandrind! Wer fragt, gewinnt das Rind!

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

Paradeisersuppe (viele alte Sorten!) - geht auch vegan
Knuspriger Hirtenkäse "Feta Art" vom Gruber. | 9

LEIBESÜBUNGEN UND LIEBESG'SCHICHTEN.

Glasierte Rehleber vom Tünnitzer Wild.
Herzkirschen. Erdäpfelpüree. | 13 / 23

Gebeizte BIO Rinderzünge
Bohnen. Kernöl-Mayo. Vieeeel Zwiebel. | 9



PILS

ALLES KOMPLETT FÜR DIE FISCH.
vom Fischermeister Martin

Ultra knusprige Lachsforelle
BIO Süßerdäpfelstampf. Bohnen vom BIO Michi.
Paradeiserschäum. | 25.5

Bester! Crosser Saibling. Super Schmelzkohlrabi.
Erbse (also eh mehrere). Schwarze Trüffelpraline. | 29.5

Geflämmerter WELS vom Simon aus Rassing.
Szegendiner Kraut. Schafmischkäse vom Krausi. BIO Kartoffel. | 24

GEBACKENES GOLD.

Klassisch gebackenes Schweineschnitzel (Bertl Hannes, Eschenau). | 19
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

1/2 Gebackenes mariniertes Hendl vom Feldkirchner aus Hofstetten
Erdäpfel-Vogerlsalat. Kernöl. | 23
Mit schwarzem Trüffel 27.5

~~IN DER HÖLLE~~ IM HIMMEL GESCHMORT. GEGRILLT.

Honig LAMM (Jura BIO Eigenhof Pils) ganz lange geschmort.
Nusbutter-Erdäpfelpüree. Wurzelwerk. | 24.5

Gegrilltes Beiriedsteak vom NÖ Hochlandrind im Normalfall Medium
gebraten. Chicche di Patate. Eierschwammerl. Bachspinat. | 31.5

Rosa gegrilltes Hirschkalbsfilet aus der LF Jagd.
Gebackene Croquetas. Speckfisolen. Dirndljus. | 34

Eine neue Powerregel:
Fällt dir schwer beim Pils die Wahl,
wird's leichter dann beim nächsten Mal. Oder auch nicht.



PILS

VEGETASTISCH.

AUS DEM Dämpfer. ULTRA Fluffiger Spinatknödel. Paradeiser uralte Sorten. Lauwarm. Misohollandaise. BBQ Salatherzen. | 23

Ultra Knusprige Aubergine
Nestelberger Kuskus. Hausgemachter Ajvar. | 22

EXTRAS:

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

Für die fortgeschrittenen Heurigenbesucher.
SUMMA-SHARING AB 2 Personen

Sauerteigbrot. Paradeiserbutter. Edamame.

Matjes vom Saibling.
Hirschrohschinken.
Saure Zunge vom Kalb.
Tatar vom Hochland-Rind.

Kalte Tomatensuppe. Lauchöl.
Schafmischkäse.

Backhenderl. Erdäpfelsalat. Preiselbeeren.

Schokoladenmousse.

Preis pro Gaumen 30€

Wir wünschen und tun nur das Beste!