

PILS

Der erste (Auf)streich. Wirtshaus Gedeck. (AUF ANFRAGE)

Glockenpfefferonie- Paradeiserbutter. Die Pils BIO Wurst.
Küchengruß. Gebäck | 5

Wir starten.

VEGAN Herbstrolle.

Gepickelter BIO Hof Kürbis. Sommerspargel. Marille 2024. Würzige Hausgemachte BIO Pilzsauce. | 12

Winterfisch

Sashimi vom Zöchling Saibling. Passionsfrucht. BIO Schwarzer Rettich Salat.
Rübenvariation. Grüner Sisho | 13

Kung-Fu-Hirsch

Tataki vom Lilienfelder Hirschkalb. Pilze. 67-Grad-BIO-Ei. Hausgemachte Dirndl-
Teriyaki Sauce. Zitronenpilze. | 17

Der Klassiker.

Knusprige Blunze vom Steiner Schwein. Paradeiser- Chilikraut. Senf- Schwarzer Knofi-
Creme. Frischer Kren | 11

Suppenschüssel.

Kräftige Angus Rindsuppe *vom Steubacher BIO Ossi RIND*

Frittaten & BIO Wurzelgemüse | 6

BIO Topinambur Schaumsuppe

mit Pilzen gefülltes Knuspriges Brandteigtascherl | 8.5

Mittendrin.

Ramen Suppe vom Lilienfelder Hirschkalb

Ramen. Kräuter. Viel Gemüse | 10

Gedämpfte Ententascherl vom Steiner Hof

Würziges BIO Kimchi. Sesam. Glockenpfefferroniesalsa | 10

PILS

Fleischlos.

VEGAN Knusprige BIO Melanzanie

BIO Urkornrisotto. Paradeiser Salsa 2024. Rucola vom Grünzeug am Feld | 20

Der Klassiker von da Oma. Gebackene gefüllte Polentaschnitte.

BIO Joghurdip. Grünzeug am Feld Salate. | 18

FISCH AHOI!

Gedämpfter & Geflämmtter Kaiblinger Wels

Hausgemachte Grammelertascherl. BIO Rote Rübenragout. Kerbelschaum.
Frischer Kren | 24

Twinni vom Fisch

Gebratener Erdäpfelkuchen. Superschmelzkohlrabi. BIO Kürbis.
Kremstaler Krustentierhollandaise | 25

Füttere deine Seele

Hausgemachte Pasta. Gebratene Kremstaler Garnele. Salatherzen vom Grünzeug am
Feld. Lauch. Pecorino Käse | 16 /32 €

Geschmort & Gefeuert.

Das wilde Tier x 2

Geschmortes. Gebackenes vom Lilienfelder Hirschkalb.
Gebratener Brioche-Serviettenknödel. Rotkrautzigarre. Pastinaken- Sellerie. | 25

Rosa gegrillte Bauernente vom Steiner Hof

Gugerell Süßerdäpfel- Kürbiscreme. BIO Gemüse Grünzeug vom Feld. Gepickelte Pilze.
Entenjus | 29

Geschmortes Rind vom BIO Ossi aus Steubach

BIO Erdäpfel- Püree. Kohlsprossen vom Grünzeug am Feld. Bohnen.
Pils Honig Zwieberl | 23

Der Klassiker vom Papa. Gegrillter Hausspieß

BIO Hühnerfilet. BIO Schwein. Braterdäpfel. Salatschüssel.
Hausgemachter Cocktaildip | 21



Weltkulturerbe Gebacken.

BIO Cordon Bleu oder Schnitzel von Weirer Dave's BIO Schwein

In der Pfanne gebacken. BIO Erdäpfel- Vogerlsalat.

Preiselbeeren. | 18/21

Gefülltes Hirschnitzel aus der LF Jagd

8 Monate Gereifter Käse aus dem Oberland. Schwarzer Speck.

Winterpilze. 2erlei DIP | 23

Lamm aus bestem Hause.

Es ist nicht das Lamm Gottes – aber göttlich schmecken tuts auf jeden Fall. Schließlich kommt es ausschließlich vom familieneigenen Hof, in BIO-Qualität. Lokaler geht's also wirklich nicht. Das macht uns lammfromm und zu Waren-Experten, Sie wiederum zu Genießer*innen wahrer Raritäten.

Das Wohlfühl-Gericht.

Hausgemachte Pasta. Eingelegtes Paradeiser- Kürbisragout. Salsiccia vom Lamm. Grana | 20

Geröstete Lamm Leber

Erdäpfel- Püree. Apfel. Zwieberl | 11/ 22

Handgeschnittes Beuschel vom Lamm

Serviettenknödel. Majoran | 11/ 22

Innereingerichte empfehlen wir Ihnen sehr gerne zusätzlich zu unserer Speisekarte.

Unsere anderen Lieferanten (Freunde) kennen wir alle persönlich, also wenn Ihr Fragen habt, zögert nicht - wir sind bereit!