Gaumenfreunde

APERITIF

Glas Sekt/Prosecco mit hausgemachtem Bio-Sirup oder Pfirsich	6,9
Tinas Gin-Geheimnis	7,2
Rotblond/Honigbier vom Brau.Hand.Werk aus Eschenau 0,3	3,9

NATURSÄFTE IM VIERTEL

Bio-Apfelsaft 2022 von der Eigenfarm aus 20 alten Sorten
Apfel-Karotte, Apfel-Johannisbeere vom Braunsteiner
Pfirsichnektar vom Altenriederer

HAUSGEMACHTE SIRUPE – BIO von der Eigenfarm

Schwarzer Holler, Dirndl, Wildkräuter, Frühlingsblüten,
Eberraute (Colakraut)

VORSPIEL

Vegan. Bio-Rotkraut-Bulgur-Kürbissalat. Portulak (Steindl). 9
Hausgemachtes Sauerteig-Brot.

Pils Klassiker. Gebratene hausgemachte Leberwurst 9
vom Duroc-Schwein (Familie Umgeher)
Paprika-Chilikraut. Haugemachte Grammeln. Bauernsenf.

Tatar vom Rotheauer Jungrind. Hausgemachte Frühlingsrolle. 15
Eingelegtes aus der Pils-Vorratskammer. Hausgezogene Sprossen.

Hausgebeizte Lachsforelle. Wintersalate. Senf-Honig-Dill-Sauce 8
Wödbestes Briochebrot von der Schwiegermutter.

Bärlauchcremesuppe mit Panko-Bio-Ei. 8

Bio-Rindsuppe mit Wurzelgemüse, haugemachten Göblasbrucker 5
Leberknödel, Frittaten oder Omas Grießnockerl

HAUPTSPIEL - fleischlos

Klassiker. Omas gebackene Polentaschnitte. Mozzarella. 15
Bärlauch-Gemüsefüllung. Salatschüssel. Joghurt.

Vegan. Crispy Tempura-Bio-Linsen. „Esterhazy"-Zitronencreme. 16
Winterkresse. Rote Zwiebel.

Vegan. Rotheauer Bärlauchknödel. Bio-Salat (Steindl). 16
Rote-Rüben-Ragout. Mandelbutter.

Gaumenfreunde

Frisch-Fisch von der Fischerei Zöchling aus Türnitz

Cross gebratene Saiblingsfilets. 22
Bio-Bulgur-Risotto. Bärlauch-Rote-Rüben-Ingwer. Ziegenkäse.

Knuspriges Filet von der Lachsforelle. 22
Sesam-Kürbis. Geräucherter Lauch. Domis hausgemachte Pasta.
Hotte Traisentaler Bouillabaisse.

Die Klassiker aus dem Hause Pils

Im Blaufränkisch geschmortes Bio-Rind. 23
Erdäpfelpüree. Wurzelgemüse. Bio-Zwiebelmarmelade.

Hausspieß vom Grill. Braterdäpfel. Salatschüssel. Cocktaildip. 15

10 Stunden geschmortes Osso Bucco vom NÖ-Kalb . 21
Schupfnudeln. Gegrillte hausgemachte Salsiccia. Hausspeck.
Wilder Brokkoli.

Rosa gegrillter Tagesschnitt (je nach lokalem Angebot!) 23
Bio-Süßerdäpfel aus St. Pölten. Frische Salsa.
Gemüsegröstl. Rosmarin- Jus.

*Zusätzlich gibt's **Innereien** außer der Karte… ask for more!*

Aus der Pfanne gebacken

Klassisches Kalbs-Wiener. Erdäpfel-Vogerlsalat. Preiselbeeren. 24

Gebackenes „Bärlauch-Schnitzel" (Steiner Kaumberg) vom Schwein 20
Bärlauch-Geselchtes-Käsefüllung. Sesamerdäpfel. 2erlei Dips.

Gebackenes Klassisches Cordon Bleu vom Bio-Huhn oder 18
Strohschwein (Steiner Kaumberg) mit Petersilienerdäpfel.

SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE

… oder kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 11

Für Fragen zu Allergenen und sonstigen Extrawürsten: Einfach melden ☺

Viel Spaß und guten Appetit wünscht
Familie Pils in der 6. Generation