

• • • • • • • • • •

• 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, Löwenzahn

**VORSPIEL**

<i>Vegan.</i> Marinierter BIO-Bulgur-Salat	9
Grün-weißer Spargel. Rotheauer Wiesenkräuter. Patatas Bravas. Knuspriges Fladenbrot.	

<i>Pils Klassiker.</i> Cross gebratene Haus-Blunze (Rotheauer Schwein) Paprika-Chilikraut. Knusprige Grammeln. Bauernsenf. <i>Gerne auch gebacken möglich...</i>	9
--	---

Tataki von der Traisentaler Beired	14
Knusprige haugemachte Frühlingsrolle. Domis Pickles.	

Ceviche von der Lachsforelle	11
Aioli. Grüner Spargelsalat (Strohmaier Spargel). Schwiegermutter's Brot.	

Marchfelder Spargelcremesuppe mit gebackenem Ei. Kräuteröl.	8
---	---

Rindsuppe mit Wurzelgemüse mit Frittaten, Omas Grießnockerl oder Eschenauer Kalbsleberknödel	5
---	---

**HAUPTSPIEL – fleischlos & vital**

<i>Klassiker.</i> Omas gebackene Polentaschnitte. Mozzarella. Gemüsefüllung. Salatschüssel. Joghurt.	16
---	----

<i>Vegan.</i> Hausgemachte gedämpfte Teigtascherl. Bio-Pilzjus. Radieschen. Salat (Eva Denk)	16
---	----

<i>Vegan.</i> Knuspriger Grüner Spargel.	17
Bio-Aubergine. Sesam. Muhammadacreme. ( <i>große Liebe</i> )	

Denk Evas Salatschüssel. Gebratene Hühnerstreifen. Nüsse. Gemüse.	15
---	----

• • • • • • • • • •  
• Gaumenfreunde •

**Frisch-Fisch von der Fischerei Zöchling aus Türnitz**

Saibling im knusprigen Teig gebacken. 21  
Frühlings-Spitzkraut-Salat. Gartenkoriander. Schnittlauchdip.

Oder *klassisch* mit Solo-Spargel. „Müllerin Filet“. Braune Mandelbutter. 23

Knuspriges Filet von der Lachsforelle 22  
Knusprige gebratene Gnocchi . Pimientos de la Vera-Sauce.  
Spargel Grün/Weiß (Malaffa/Strohmaier) Mariniertes Spinat (Denk Eva)

**Die Klassiker aus dem Hause Pils**

Im Blaufränkisch geschmortes Gölsentaler Rind 21  
Knuspriges Erdäpfelröllchen. BBQ-Grüner Spargel (Strohmaier).  
Bio-Röstzwiebel.

Hauspfeiß vom Grill. Braterdäpfel. Salatschüssel. Cocktaildip. 15

Rosa gegrillter Tagesschnitt (je nach lokalem Angebot!) 24  
Solo-Spargel. Sauce Hollandaise. Blattsalat. (Denk Eva)

Hirschkalb mal Zwei aus der Voralpenjagd (rosa & geschmort) 23  
Gebratene Topfen-Schupfnudeln. Hausspeck. Bio-Pilz.

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

**Aus der Pfanne gebacken**

Gebackenes gefülltes „Spargelschnitzel“ vom BIO-Huhn 20  
Beinschinken. BIO-Gouda. Spargel. Sesamerdäpfel. 2erlei Dips.

Gebackenes hausgesurtes Surschnitzel vom Steiner Schwein 15  
oder vom BIO-Huhn gebacken. Erdäpfel-Vogelersalat.  
Preiselbeeren.

*PS. Je nach Verfügbarkeit bieten wir Ihnen gerne ein klassisches  
Kalbswiener aus der Region an.*

**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**