

PILS

DER ERSTE (AUF)STREICH. WIRTSHAUS GEDECK.

Paradeiser-Glockenpfefferoni-Butter. Geräuchertes aus der Pils-Kammer.
Küchengruß. Bauernbrot *vom Steiner*. Hausgebackenes Pils-Brot. | 6

WIR STARTEN.

VEGAN Handgedrehte gedämpfte Teigtascherl

Strohmayr Spargel. *Grünzeug* Radieschen. Hausgemachter Nuoc Cham-Dip. | 11

Carpaccio von der Zöchling Lachsforelle

Süßer BIO-Rhabarber *vom Holler*. Rafis „Hotte Karotte“-Dressing. BIO-Gurkerl. | 13

Der Pils Klassiker. Lauwarmes BIO-Kalbszüngrl

Marchfelder Safran. BIO-Wurzelwerk. Karli's Schnittlauchbrot. Kernöl *vom Gugarell*. | 12

HEISSER SUPPENTANGO.

Kräftige Angus Rindsuppe *vom Kandlhof Alm-BIO Angusrind*

Frittaten oder Omas wödklasse Grießnockerl. | 5.5

Die würzige Pils-Bouillabaisse

Hausgemachtes Nudeltascherl. Traisentaler Fischfilets. Ganz viele Kräuter. | 9

ZWISCHENDURCH ODER ZUM STARTEN..

1-Stunden Ei aus Gstett'l- *auch veggie möglich*.

Sauce Hollandaise. Spargeltatar. Blunzen-Praline. Trüffel. Forellenkaviar. | 12

Lauwarmes Rosa gebratenes Dry Aged Rind. (Onglet)

Schmidt-Honig Senfcreme. Brioche. Gepickelter Spargel. Koriander. | 14

VEGAN Szegendiner „Pils Art“. BIO-Kraut. BIO-Erdäpfel. Gegrillte hausgemachte Cevapcici. | 10

**INFOS ZU TAGESEMPFEHLUNGEN SOWIE ZU UNSEREN TAGESFRISCHEN INNEREIGERICHTEN
GIBT'S BEI TINA & ANGIE! BESTEN APPETIT & VÜ SPASS!**

PILS

FRISCH-FISCH

vom Zöchling Martin & Kaiblinger Simon

Cross gebratene Gebirgsforelle

Knuspriges Duroc-Grammeltascherl. Rahmkohlrabi. Forellenkaviar. Lauchöl. | 23

Gedämpfter & geflämmtter Wels

Strohmayr-Spargel. *Grünzeug* Pak Choi. AUT-BIO-Reis. Bergcurry. | 23

Marchfelder Solo Spargel & Strohmayr Spargel

Sauce Hollandaise. Estragonerdäpfel mit gebratener Zöchling Lachsforelle. | 24

PILS CLASSICS.

8H geschmortes Zwiebelrind *vom Traisentaler Rind*

Cremiges BIO-Erdäpfelpüree. BIO-Speckbohnenwickler. Röstwiebel. | 22

Waldviertler BIO-Ente x 2

Rosa gebraten. Knusprig gebackene Enten-Kroketten. Geröstete Karfiolcreme. Wilder Brokkoli. AUT-Ingwer-Portjus. | 28

Cross gegrilltes Schweinefilet vom Ötscherblickschwein

Weißer Speck. Pfefferjus. Knusprige Erdäpfel- Chorziouroualde. *Strohmayr* Spargel. | 21

Aus Pfanne: Knusprige Marchfelder Spargelrolle im Riesling Teig gebacken

Grünzeug vom Feld Salat. Beinschinken. Kräftiger Käse. Zerlei Dip. | 20

Aus der Pfanne: Gebackenes Cordon Bleu oder Schnitzel

vom *Griaßhof* BIO-Schwein. Petersilienerdäpfel. Blattsalat. Preiselbeeren. | (Wahlweise auch mit Pommes) 17 /19 .

BE VEGAN. BE VEGGIE.

VEGAN

Bresl-Karfiol

Rahmspargel. Mariniertes „*Grünzeug vom Feld*“ Salatherzen. | 19

Vegetarisch. Omas Legende. Gebackene Polentaschnitte.

Gemüsefüllung. *Pfeiffer* BIO-Joghurt Dip. AUT-Mozzarella. | 18