

# Zerst

Lauwarmes Kräuterbrot Schwarz/Weiß (A,G)	Euro 4,00
Gemischter oder Grüner Salatteller (G,L,M)	Euro 4,50
Pilzstüb'n Salatschüssel (A,G,M)	Euro 6,50
Haussulze mit Hausmarinade und Brot (A)	Euro 6,90
Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnekren und Toastbrot (A,G)	Euro 9,70

# Aus unserem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe (A,C,G,L) mit Nudeln, Frittaten, Kaspress- oder Leberknödel	Euro 3,20 Euro 3,80
Kürbis Orangensuppe (G)	Euro 4,50
Linseneintopf mit Speck (G)	Euro 4,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons (A,G)	Euro 4,50
Karotten-Ingwercremesuppe (A,G)	Euro 4,50
Pongauer Brotsuppe mit Rindfleischstreifen (A)	Euro 5,20
Gulaschsuppe mit Brot (A)	Euro 5,20

**\*\*INKLUSIVPREISE\*\***

## Warme Schmankerl/ Veggies

Nidei mit Speck und Sauerkraut (A,C)	Euro 8,50
Paniertes Backhendl (A,C,M) auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernölmarinade	Euro 8,90
Warmes Rindercarpaccio an Rucolapesto und Balsamicocreame mit Toastbrot (A,G)	Euro 10,50
Pilzrisotto (G,H) mit Rucolapesto und frischem Parmesan	Euro 8,90
Kasnocken mit grünem Salat (A,G)	Euro 9,90

## Was g'scheit's am Teller

<u>Schnitzelvariationen:</u> „Klassisches Wiener Schnitzel“ (A,C)	
vom Kalb	Euro 15,90
vom Schwein	Euro 12,20
von der Pute	Euro 12,20
Salzburger Schnitzel vom Rind (A,C) gefüllt mit Pilzen, Speck und Kräutern	Euro 16,80
Pilzstub'n Schnitzel mit Käse gratiniert (A,G) dazu Blattspinat	Euro 14,90

„Alle Schnitzelvariationen wahlweise mit Pommes frites, Petersilienkartoffel oder Reis“

Pfannengröstl mit Krautsalat (c)	Euro 9,90
Paprikarahmgeschnetztes von der Pute mit Gemüserieis (A,G)	Euro 12,50
Gekochter Tafelspitz (A,C,L) mit Röstkartoffel, Cremespinat und Semmelkren	Euro 14,80
Zwiebelrostbraten vom Almrind (A,G,O) mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffel	Euro 15,20
Grillteller „Pilzstub'n Art“ auf Grillgemüse und Pommes Frites (c,G)	Euro 15,70
Rinderfiletmedaillons 150 Gramm (A,G) mit gemischtem Salat und Kräuterbrot	Euro 17,20
Rinderfilet 200 Gramm (A,G) an Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse und Kartoffelkroketten (A,G)	Euro 24,80
Hirschragout an Preiselbeersauce (A,C,O) mit Rotkraut und Spätzle	Euro 15,90
Gegrilltes Wallerfilet (A,G) auf Rote-Bete-Risotto mit Krenschaumsauce	Euro 16,20
Gegrilltes Bachforellenfilet an Zitronen-Knoblauchbutter, Petersilienkartoffel und kleinem grünen Salat	Euro 16,80

# Was Sia`s

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (g,E) mit Sahne oder Vanillesauce	Euro 3,50 Euro 3,80 Euro 4,20
Palatschinken gefüllt (A,C,G) mit Hagenbuttenmarmelade oder Marillenmarmelade dazu Vanilleeis	Euro 6,10
Buchtel (A,C,G) mit Vanillesauce	Euro 6,10
Süßer Knödel mit Vanilleeis (A,C,G)	Euro 6,30
Schokoladenfondue mit Früchten (g)	Euro 7,20
Schokoladentörtchen mit Bauernhofeis (A,C,G,M)	Euro 7,50
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster oder Apfelmus (A,C,G)	Euro 8,10

„Fragen Sie nach unserer Bauernhofeiskarte!“

**\*\*INKLUSIVPREISE\*\***

## Pilzstub'n Haus-Fonduespezialitäten ab 2 Personen „auf Vorbestellung“

„Pilzstub'n grill“ (A,B,L) Euro 28,00 p/Pers.  
(Rinder- und Schweinefilet, Hühnerbrust, Fischfilet, Garnelen,  
Hühnerbrühe mit Zitronengras, Gemüse der Saison, Reismudeln und Gebäck)

Fondue „Bischofsmütze“ (A,L,M) Euro 26,00 p/ Pers.  
(Rinderkraftbrühe, Rinder-, Schweine- und Putenfiletstreifen  
Gebäck, Pommes frites und Salate der Saison)

Fondue „Dachstein“ (A,L,M) Euro 26,00 p/ Pers.  
(Öl, Rinderfiletwürfel, Gebäck  
Pommes frites und Salate der Saison)

Original „Schweizer Raclette“ (A,G,M) Euro 24,00 p/Pers.  
Erdäpfel aus der Pelle, eingelegtes saures Gemüse,  
getrocknetes Rindfleisch

Käsefondue „Fitzmoos“ (A,G,O) Euro 20,00 p/Pers.  
(Hausgemachte Käsevariation, Gebäck, verschiedene Früchte)

Feuertopf „Warme Mandling“ (A,B,L) Euro 23,00 p/ Pers.  
(Diverse Fischarten der Saison, Gemüse, Kräuterbrot)

### Wählen Sie 4 hausgemachte Saucen zu Ihrem Fondue:

Knoblauchsauce (G), Preiselbeersauce (G), Cocktailsauce (G), Pfeffersauce (G)  
Chilisauce süß-sauer (G), Currysauce (G), Barbecuesauce (G), Krensaucen (G)  
Sojasauce (G)

### **\*\*INKLUSIVPREISE\*\***

#### ALLERGENE (Ja/Nein/in Spuren) –gemäß Anhang 2 der LMIV

A. Glutenhaltiges Getreide  
B. Krebstiere (Garnelen, ...)  
C. Eier  
D. Fisch  
E. Erdnüsse

F. Soja  
G. Milch  
H. Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-,Walnus)  
L. Sellerie

N. Sesamsamen  
O. Schwefeldioxid und Sulfite  
P. Lupinen  
R. Weichtiere (Austern...)