

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse

auf fruchtigem Sommersalat/Dirndl-Chutney

Damhirsch-Carpaccio

mit Granaspänen, Rucola und Pfifferlingen

Sülzchen vom Duroc-Schwein

Käferbohnen/Kernöl

Getränke Tipp

Bierempfehlung: Champion Bitter (Aurora Hopfen) 0,3 Flasche 6%

Brauerei Hofstetter; St-Martin

Das Bier des ersten Biersommelier Weltmeister Österreichs Karl Schiffner.

Suppen

Hühnersuppe mit

Frittaten oder **Leberknödel**

Cremige Eierschwammerlsuppe mit Crissini

Hühnersuppentopf A,L

Geflügelfleisch, Nudeln und kleinem Gemüse

Lungenstrudelsuppe

Wissenschaftler haben bestätigt was unsere Omas schon immer wussten: Selbstgemachte Hühnersuppe hilft, schneller gesund zu werden. Ihr hoher Zinkgehalt kurbelt das Immunsystem an. Für Kochmuffel: Packerlsuppe hat diesen Effekt nicht.



G'sund & quat

Hausgemachte Haferflocken-Gemüselaiabchen

auf gemischter Salatplatte mit Jogurtdressing

Steinpilztascherl

auf Kürbisgemüse und Kräuterpesto

Waldstauden-Risotto

Wurzelgemüse, Parmesan, Rucola

Knusprig gebratenes Zanderfilet

mit frischem Knoblauch auf Erdäpfel-Gemüse Gröstl

Getränke Tipp

Bierempfehlung:

La Chouffe Golden Strong Ale Belgien Flasche 0,33 8,0%

Das orange-goldene La Chouffe verlockt mit einem dichten, stabilen Schaum und dem einzigartigen Geschmack nach Koriander. Vielfältige Aromen und berauschende, intensive Gerüche machen es zum speziellen Genuss. Der weiche, komplexe Körper und das aromatische, trockene Finale machen es einzigartig.

Für unsere kleinen Gäste

für Kinder gibt es ein Überraschungsei dazu.

Pinocchio -Hendl

gebackenes Hendlhaxerl mit Pommes

Schlumpfi

Gebackenes Putenschnitzerl mit Pommes

Räuberteller

ein leerer Teller mit Besteck, geraubt wird von Mama und Papa *Räuberische Allergene*



Die Küchenchefin empfiehlt

Wildererpfanne

in Rotwein geschmorte Damhirschschulter
mit Semmelknödel/ Speckkrusteln/Preiselbeeren

Damhirschbraten in Wurzelrahmsoupe,
dazu Serviettenknödel, Preiselbeeren und Zwetschken-Rotkraut

Das Damhirschfleisch ist ausschließlich aus unserem eigenen Gehege.

Rosa gebratener Damhirschrücken *medium serviert*
Dirndlsaftl/ Erdäpfelaibchen/Herbstlichen Gemüse



Hühnercordon-bleu gefüllt -
mit Eierschwammerl/Käse/Zwiebel, und Speck
dazu Kräuterris € 13,80

Getränke Tipp

*Riesling Federspiel 2019
Himmelstiege – Domäne Wachau Dürnstein*

*„Oktoberbier“
Brauerei Schwarz – Krumbach
Das blue deer ist das Bier für den traditionsbewussten Biertrinker. Als Festmärzen malzbetont und vollmundig mit 5,6% Vol. Alkohol steht es ausdrucksvoll für Genussmomente gestandener Biertrinker.*



Unsere Klassiker

Knuspriges halbes Backhendl

mit gemischtem Salat

ohne Haut

Teller mit gebackenen Flügel

dazu Kräuterdip

Gebackene Hühnerleber

mit Sauce Tartar und gemischtem Salat

Denkenhoftruhe

Gebackenes vom Huhn und Pute, gegrilltes vom Schwein

mit kleinem Gemüsespieß und Pommes

Cordon bleu von der Pute

mit Pommes frites

Rametzberger Schnitzel

vom Duroc-Schwein nach „Wiener Art“

dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischter Salat

Steirischer Backhendlsalat

auf gemischter Salatplatte mit Kernöl

Gegrilltes Hühnerfilet

auf gemischter Salatplatte mit Joghurtdressing

Getränke Tipp

Brauküche Hausbier (BIO Helles) Flasche 0,33

Vollmundig, ausgewogen, trocken. Die Mühlviertler Hopfensorten Aurora, Spalter Select und Tradition verleihen dem Bier eine blumig-frische Würzigkeit.

Das Bier für jede Gelegenheit! Passt natürlich zu klassischer Hausmannskost.

ALKOHOLGEHALT: 5,2% VOL.



Mit gutem Gewissen – Süßes genießen

Vanille-Joghurt Mousse im Glas
Beerenfrüchte/Mango

Knusprige Waffel
mit Himbeeren, Vanilleeis und Schlagobers

Flaumige Topfenknödel
marinierten Erdbeeren

Brandteigkrapfen
gefüllt mit Vanilleeis, Schlagobers und warmer Schokoladensauce

Gemischtes Bauernhofeis-Hansinger

Hausgemachte Torten

Werfen Sie einen Blick in unsere Tortenvitrine!

Eis

Eiskaffee
Cup Dänemark
Heiße Liebe
Bananensplitt
Eierlikörbecher
Eiszwerg (Kindereis)

Käse

Ziegenfrischkäse
mit Tannenwipferlsirup und Chili-Bananen





Familie Pitterle und das gesamte Team
freuen sich Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Unser Betrieb ist Mitglied der NÖ Wirtshauskultur, Genuss und
Tut Gut Partner.

Wir legen großen Wert auf frische und saisonale Küche
sowie auf eine vielseitige Bierkultur.

Unsere Geschichte

Es waren einmal viele glückliche Hühner aus Prinzersdorf, die ihren Weg seit drei Generationen in den Gasthof Pitterle fanden. Doch eines Tages wurde es in Prinzersdorf sehr leise, da die Hühner zu gackern aufhörten. So stand der Wirt vor einem Problem. Woher sollte er jetzt glückliche, gesunde Hühner für seine Gäste finden?

Dem Wirten war es wichtig, dass die Hühner die österreichische Sprache beherrschen, denn wie sonst können seinen Gäste ihr Essen verstehen. Außerdem sollten die gefiederten Freunde des Wirten keine „Eisschenkel“ besitzen, sondern sich in grünen Wiesen zarte Schenkelchen antrainieren.

Zum Bedauern des Wirtens gab es in der unmittelbaren Region keinen Betrieb, der seinen Vorstellungen entsprach. Doch schlussendlich stieß er auf den sulmtaler Betrieb, den es ebenso so seit der dritten Generation gibt. (Bis auf die Hühner natürlich, die sind nicht so alt)

Seitdem findet das sulmatler Huhn den Weg bis auf den Rametzberg und natürlich auch zu den lieben Gästen.

Der sulmtaler Betrieb als auch die Backendlstation legen die regionale Qualität an die oberste Stelle. Hühnerfleisch soll als Genussmittel nur das enthalten was gesund und wichtig ist, weil Hühnergenuss Vertrauenssache ist.

Genießen Sie mit uns ein wertvolles Produkt und vertrauen Sie auf
unsere Tradition - aus gutem Grund!



Top Wirt 2020



Mitgliedsbetrieb der Genuss-Region Österreichs

