

## Vorspeisen

<b>Damhirsch-Carpaccio</b> mit Granaspänen, Rucola/ Olivenöl	€ 11,80
<b>Jungschweinsülzchen vom Duroc-Schwein</b> Eingelegte Eierschwammerl/Rote Zwiebel/ Birnenessig	€ 9,80

## Suppen

<b>Cremige Kürbissuppe</b> vom Hokkaido	€ 5,40
<b>Steirische Klachlsuppe</b> mit Schwarzbrotchips	€ 5,80
<b>Hühnersuppe</b> vom Hühnerleberknödel	€ 5,20
<b>Hühnersuppe</b> mit <b>Frittaten</b>	€ 4,40

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Schlumpfi</b> Gebackenes Putenschnitzerl mit Pommes	€ 8,80
<b>Räuberteller</b> ein leerer Teller mit Besteck, geraubt wird von Mama und Papa <i>Räuberische Allergene</i>	

## Vegetarisch & Fisch

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> Sommergemüse/ Knoblauch-Croûtons	€ 19,40
<b>Hausgemachte Haferflocken-Gemüselabchen</b> (Glutenfrei) auf gemischter Salatplatte mit Haus-Joghurtdressing	€ 13,80

# Unsere Klassiker

<b>Knuspriges halbes Backhendl</b> aus dem Sulmtal mit gemischtem Salat	€ 17,80
<b>Gebackene Hühnerleber</b> mit Sauce Tartar und gemischtem Salat	€ 17,80
<b>Ausgelöste gebackene Hühnerkeulen</b> mit gemischtem Salat	€ 17,80
<b>Teller mit gebackenen Flügel</b> dazu Kräuterdip	€ 15,40
<b>Rametzberger Schnitzel</b> nach „Wiener Art“ dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischter Salat	€ 16,40
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> auf gemischter Salatplatte mit Kernöl	€ 15,40
<b>Denkenhoftruhe</b> Gebackenes vom Huhn und Pute, gegrilltes vom Schwein mit kleinem Gemüsespieß und Pommes	€ 18,80
<b>Gegrilltes Hühnerfilet</b> auf gemischter Salatplatte	€ 15,40
<b>Butterschnitzel vom Damhirsch</b> Madeirasaftl/ Erdäpfelstampf/Broccoli	€ 16,80
<b>Wildererteller</b> 6 Stunden in Rotwein geschmorte Damhirschschulter dazu Serviettenknödel/Speckkrusteln/ Preiselbeeren	€ 18,90

# Mit gutem Gewissen – Süßes genießen

<b>Himbeer-Waffel</b> mit Schokoeis und Schlagobers	€ 8,80
<b>3erlei Sorbet „hausgemacht“</b> Bergamotte/Tannenwipferl/Kirsche	€ 6,80
<b>Brandteigkrapfen</b> gefüllt warmer Schokoladensauce/ Vanilleeis/ Schlagobers	€ 7,80
<b>Affogato al café</b> Vanilleeis mit Espresso	€ 5,40

## Hausgemachte Torten

*Werfen Sie einen Blick in unsere Tortenvitrine!*

Eis *werfen Sie einen Blick in die Eiskarte!*





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

Unser Betrieb ist Mitglied der NÖ Wirthauskultur, 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 Backhendlstation 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!