

Mitnahmekarte-Take a way!

Knuspriges halbes Backhendl	€ 9,40
Teller mit gebackenen Flügel	€ 8,00
Gebackene Hühnerleber	€ 9,50
Grillhendl	€ 9,40
Cordon bleu von der Pute	€ 9,00
Schweins- oder Hühnerschnitzel	€ 8,00
 <u>Beilagen</u>	
Pommes	€ 3,50
Gemischter Salat	€ 3,50
Erdäpfelsalat	€ 3,50
Petersilienkartoffeln	€ 3,50
 Malakofftorte	 € 3,50
Cremeschnitte und weitere vor Ort	€ 3,50



Restaurant-Vorspeisen

Mostviertler Schafkäse

auf Sommersalat/ Marillen-Chutney

€ 8,80

Damhirsch-Carpaccio

mit Granaspänen, Rucola und Pfifferlingen

€ 10,80

Sülzchen vom Duroc-Schwein

Käferbohnen/ Kernöl

€ 6,80

Getränke Tipp

Bierempfehlung: Champion Bitter (Aurora Hopfen) 0,3 Flasche 6% € 4,20

Brauerei Hofstetter, St-Martin

Das Bier des ersten Biersommelier Weltmeister Österreichs Karl Schiffner.

Suppen

Hühnersuppe mit

Frittaten oder Leberknödel

€ 3,60

Cremige Eierschwammerlsuppe mit Crissini

€ 4,60

Hühnersuppentopf A,L

Geflügelfleisch, Nudeln und kleinem Gemüse

€ 5,60

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.



Restaurant/G'sund & quat

Hausgemachte Haferflocken-Gemüselaibchen

auf gemischter Salatplatte mit hausgemachter Joghurtdressing

€ 10,80

Sommer-Bowl mit Falafel

Tomate/Gurke/Melone/Kichererbsen)



€ 11,60

Caesar-Salat

Hühnerfilet/Blattsalate/Paradeiser/Parmesan/Croutons/ Rahmdressing

€ 12,80

Knusprig gebratenes Zanderfilet

mit frischem Knoblauch auf Erdäpfel-Gemüsegröstl

€ 14,40

Getränke Tipp

Bierempfehlung:

La Chouffe Golden Strong Ale Belgien Flasche 0,33 8,0% € 5,40

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

€ 6,80

Schlumpfi

Gebackenes Putenschnitzerl mit Pommes

€ 6,80

Räuberteller

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

€ 0,00



Restaurant/Die Küchenchefin empfiehlt

Mediterranes Grillhendl € 12.80
Rosmarin/Gemüse/Reis

Hühnercordon € 13.80
gefüllt mit Eierschwammerl/Käse/Zwiebel, und Speck
dazu Kräuterreis

Wilderer Pfandl € 16.80
8 Stunden in Rotwein geschmorte Damhirschschulter
Eierschwammerl/Serviettenknödel/ Preiselbeeren

Mostviertler Bauernsalat € 12.40
Blattsalat/Eierschwammerl/knusprige Kartoffelscheiben/ Schafkäse/Kernöl

Damhirschleber oder Beuschel nach Verfügbarkeit



„Freistädter – Imperator“

Schon der erste Blick verrät: Der Freistädter Imperator ist eine edle Erscheinung. Seine leichte Trübung mit gold-orangen Reflexen und der cremig weiße, feinporige Schaum schmeicheln dem Auge, während ein Bouquet aus Kräutraromen mit zartem Kletzenduft und türkischem Honig die Nase umweht.

Flasche 0,33 8,2% € 4,80



Restaurant/Unsere Klassiker

Knuspriges halbes Backhendl

aus dem Sulmtal mit gemischtem Salat
ohne Haut

€ 12,90
€ 13,40

Teller mit gebackenen Flügel

dazu Kräuterdip

€ 9,40

Gebackene Hühnerleber

mit Sauce Tartar und gemischtem Salat

€ 12,90

Denkenhoftruhe

Gebackenes vom Huhn und Pute, gegrilltes vom Schwein
mit kleinem Gemüsespieß und Pommes

€ 13,40

Cordon bleu von der Pute

mit Pommes frites

€ 11,20

Rametzberger Schnitzel

vom Duroc-Schwein nach „Wiener Art“
dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischter Salat

€ 12,80

Steirischer Backhendlsalat

auf gemischter Salatplatte mit Kernöl

€ 12,50

Gegrilltes Hühnerfilet

auf gemischter Salatplatte mit Joghurtdressing

€ 12,20

Getränke Tipp

Mühlviertler Bio Pale Ale

*Bierempfehlung: 0,3 Flasche 4,5% € 4,00
Brauerei Hofstetter; St-Martin*

Zitrus aromatischer Cascade Hopfen aus dem Mühlviertel sorgt für den richtigen Zisch im fruchtig frischem Pale Ale.



◦ Mit gutem Gewissen – Süßes genießen

Vanille-Joghurtmousse im Glas (Erdbeer/Mango)	€ 4,80
Knusprige Waffel mit Himbeeren, Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,80
Limoncino mit Zitroneneis	€ 4,60
Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanilleeis, Schlagobers und warmer Schokoladensauce	€ 5,40

Hausgemachte Torten

Werfen Sie einen Blick in unsere Tortenvitrine!

Eis *geht immer!*

Eiskaffee	€ 5,40
Cup Dänemark	€ 5,20
Amarenabecher	€ 6,20
Eierlikörbecher	€ 6,20
Bananensplitt	€ 5,80



Gartengrill

jeden Freitag ab 18° von **25. Juni** bis Ende August

Wir grillen wieder in unseren schönen Gastgarten, bei jeder Witterung!

Frisch vom Griller: Steak, diverse Burger und Ripperl

Feuerflecken mit diversen Füllungen

Jeden Donnerstag ab 16° von **10. Juni** bis Ende August

*Wir bedanken uns für Eure Unterstützung in den vergangenen Wochen
und bieten auch weiterhin gerne unseren Abholservice an.*

Speisen zur Abholung

Zum Mitnehmen werden selbstverständlich auch alle Speisen frisch zubereitet und entsprechend verpackt.

Bitte anrufen unter Tel.02748/7269

Speisen können bis 11.30 oder wieder ab 13.30 abgeholt werden





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 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!



Top Wirt 2020



Mitgliedsbetrieb

