

Pilz-Stubin

Tradition neu erleben

FRÜHLINGSKARTE

Bärlauch-Cremesuppe (A,G)

Euro 5,10

Spargel-Cremesuppe (A,G)

Euro 5,90

Tortillas an Blattsalaten (A)

Euro 9,90

(gefüllt mit Gemüse und Putenstreifen)

Gratinierter Polenta mit Mozzarella (G)

Euro 10,20

an Tomatenragout und Ruccolasalat

Rosa gebratene Entenbrust (M)

Euro 11,60

an grünem Salat und Zwiebel-Marmelade

Gegrillte Schweinefiletmedaillons (A,C,G)

Euro 18,20

mit frischem Stangenspargel und Petersilien-Erdäpfeln

Gegrilltes Lachssteak (A,C,G)

Euro 19,90

mit Bärlauch-Risotto, frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise

Hausgemachtes Eis mit frischen Erdbeeren

Euro 7,50

(Hollunder, Topfen und Himbeeren)

Dessertteller „Pilzstube“ (A,C,G)

Euro 9,90



Inklusiv-Preise

Zerst:

Lauwarmes Kräuterbrot schwarz/weiß (A,G)	Euro 4,60
Gemischter oder Grüner Salatteller (G,L,M)	Euro 4,70
Tzatziki mit Olivenbrot (A,G)	Euro 5,20
Pilzstub'n Salatschüssel (A,G,M)	Euro 7,50
Sulze „Pilzstub'n-Art“-mit Hausmarinade und Brot (A)	Euro 7,80

Aus unserem Suppentopf:

Klare Rinderkraftbrühe (A,C,G,L)	Euro 3,60
mit Nudeln, Frittaten, Kaspreß- oder Leberknödel	Euro 4,20
Knoblauch-Cremesuppe (A,G)	Euro 5,20
Karotten-Ingwer-Cremesuppe (A,G)	Euro 5,20

Warme Schmankerl:

Nidei mit Speck und Sauerkraut (A,C)	Euro 9,10
Paniertes Backhendlbrüstchen (A,C,M)	
auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernölmarinade	Euro 9,40
(Hauptspeise)	Euro 12,90
Gemischte Salatvariation mit Putenstreifen (G,M)	Euro 9,90
Warmes Rindercarpaccio an Rucolapesto mit Balsamicocreme und Toastbrot (A,G)	Euro 11,10



Veggie`s:

Pilzrisotto (G,H)

mit Rucolapesto und frischem Parmesan Euro 9,90

Gebackener Camembert (A,C,G)

mit marinierten Blattsalaten und Preiselbeeren Euro 10,10

Hausgemachte Brennesel/Käsenudeln Euro 10,50

Kasnocken mit grünem Salat (A,C,G) Euro 10,40

Was g'scheit`s am Teller:

Gegrilltes Bachforellenfilet (G) an Zitronen-Knoblauchbutter,
Petersilienkartoffel und kleinem grünen Salat Euro 16,90

Schnitzelvariationen: „Klassisches Wiener Schnitzel“ (A,C)

vom Kalb Euro 17,40

vom Schwein Euro 12,90

von der Pute Euro 13,20

Salzburger Schnitzel vom Rind (A,C)

gefüllt mit Käse, Pilzen, Speck und Kräutern Euro 17,10

Pilzstub'n Schnitzel vom Schwein (A,G) Euro 14,90

mit Käse gratiniert dazu Blattspinat und Zwiebeln

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

Pfannengröst'l mit Krautsalat (C) Euro 10,30

Paprikarahmgeschnetztes von der Pute

mit Gemüsereis (A,G) Euro 12,60



Pilz-Stub'n *Tradition neu erleben*

Gekochter Tafelspitz (A,C,L) mit Röstkartoffel, Cremespinat und Semmelkren		Euro 16,40
Zwiebelrostbraten vom Almrind (A,G,O) mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffel		Euro 16,40
Grillteller „Pilzstub'n Art“ auf Grillgemüse und Pommes Frites (C,G)		Euro 16,60
Hirschragout an Preiselbeersauce (A,C,O) mit Rotkraut und Spätzle		Euro 16,80
Rinderfiletmedaillons 150 gr. (A,G,M) an Salatvariation und Kräuterbrot		Euro 20,50
Rinderfiletsteak (A,G,M)	200 Gramm	Euro 29,00
Tournedos	150 Gramm	Euro 22,90
an Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse und Kartoffelkroketten (A,G)		

Was Sia`s:

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (A,G,E)	Euro 4,00
mit Sahne oder Vanillesauce	Euro 4,60/5,00
Palatschinken gefüllt (A,C,G)	Euro 6,30
mit Hagenbuttenmarmelade oder Marillenmarmelade dazu Vanilleeis	
Buchteln mit Vanillesauce (A,C,G)	Euro 6,80
Schokoladentörtchen mit Vanilleeis (A,C,G,M)	Euro 7,60
Schokoladenfondue mit Früchten (G)	Euro 7,90
Kaiserschmarr'n Zwetschenröster oder Apfelmus (A,C,G)	Euro 9,50



Inklusiv-Preise*

„Auf Vorbestellung“

Pilzstub'n Haus-Fonduespezialitäten: - ab 2 Personen

„Pilzstub'n grill“ (A,B,L) Euro 35,00 p.P.

(Rinder- und Schweinefilet, Hühnerbrust, Fischfilet, Garnelen, Hühnerbrühe mit Zitronengras, Gemüse der Saison, Reismudeln und Gebäck)

Fondue „Bischofsmütze“ (A,L,M) Euro 29,00 p.P.

(Rinderkraftbrühe, Rinder-, Schweine- und Putenfiletstreifen Gebäck, Pommes Frites und Salate der Saison)

Fondue „Dachstein“ (A,L,M) Euro 29,00 p.P.

(Öl, Rinderfiletwürfel 200 Gramm, Gebäck, Pommes Frites und Salate der Saison)

Original „Schweizer Raclette“ (A,G,M)

Erdäpfel aus der Pelle, eingelegtes saures Gemüse, getrocknetes Rindfleisch

Euro 26,50 p.P.

Käsefondue „Filzmoos“ (A,G,O)

(Filzmooser Käsevariation, Gebäck, verschiedene Früchte)

Euro 21,50 p.P.

Feuertopf „Warme Mandling“ (A,B,L)

(Diverse Fischarten der Saison, Gemüse, Reis)

Euro 25,00 p.P.

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)

Rinder-Tatar:

Vorspeise ca. 70 Gramm (A,C)

Euro 10,90 p.P.

Hauptspeise ca. 160 Gramm (A,C)

Euro 19,90 p.P.

serviert mit Toast oder Kräuterbrot



Inklusiv-Preise

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

A. Glutenhaltiges Getreide	F. Soja	N. Sesamsamen
B. Krebstiere (Garnelen, ...)	G. Milch	O. Schwefeldioxid und Sulfite
C. Eier	H. Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Walnuss)	P. Lupinen
D. Fisch	L. Sellerie	R. Weichtiere (Austern...)
E. Erdnüsse		

Leitfaden für das Verhalten der Gäste im Gastronomiebetrieb:

1. **Mindestens 2 Meter Abstand** zu anderen Personen außerhalb der eigenen Besuchergruppe (max. 4 Personen zzgl. bis zu 6 minderjähriger Kinder in geschlossenen Räumen, max. 10 Personen zzgl. bis zu 10 minderjährige Kinder im Freien, oder Personen aus dem gemeinsamen Haushalt) **halten**.
2. **Tragen einer FFP2-Maske** in geschlossenen Räumen, außer während des Verweilens am Verabreichungsplatz.
3. **Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr** (Test, Impfung, Genesung) beim Betreten **vorweisen** und für die Dauer des Aufenthalts **bereithalten**.
4. **Im Vorfeld** nach Möglichkeit Tisch **reservieren**.
5. **Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen**. Rechnung vorzugsweise mit Karte begleichen.
6. **An Anweisungen** der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter **halten**.
7. **Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten**.
8. **Hände** mehrmals täglich mit Wasser und Seife mind. 30 Sekunden **waschen**.
9. **Berührung im Gesicht** mit ungereinigten Händen **vermeiden**.
10. **Niesen oder husten** in die **Armbeuge** oder in ein Taschentuch.
11. **Bei Anzeichen von Krankheit** zu Hause **bleiben**.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst sowie auch die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

Leitfaden für Gastronomiebetrieb:

Welche Rahmenbedingungen müssen erfüllt werden?

1. **Tägliche Öffnung** von 5 bis 22 Uhr für alle Arten von Gastronomiebetrieben gestattet (keine Ausnahmen für geschlossene Gesellschaften).
2. **Restriktivere Sperrstunden** und **Aufsperrstunden** aufgrund anderer Rechtsvorschriften bleiben unberührt. Auch regionale, bundesländerspezifische Einschränkungen sind möglich.
3. Das **Betreten** durch Personal von **Lieferservice** ist auch nach der Sperrstunde zulässig.
4. **Betreten** des Gastronomiebetriebes durch Gäste nur mit **Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr** (Test, Impfung, Genesung) zulässig (ausgenommen bei **Abholung** und **Imbissstände**).
5. **Registrierungspflicht** der Gäste (**Vor- und Nachname**, **Telefonnummer** oder **E-Mailadresse**), wenn sich diese voraussichtlich länger als 15 Minuten im Betrieb aufhalten.

