

## Zerst

Lauwarmes Kräuterbrot Schwarz/Weiß (A,G)	Euro 4,60
Gemischter oder Grüner Salatteller (G,L,M)	Euro 4,70
Pilzstüb'n Salatschüssel (A,G,M)	Euro 7,30
Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnekren und Toastbrot (A,G)	Euro 8,10
Haussulze mit Hausmarinade und Brot (A)	Euro 7,50

## Aus unserem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe (A,C,G,L) mit Nudeln, Frittaten, Kaspress- oder Leberknödel	Euro 3,40
	Euro 4,10
Kartoffelsuppeneintopf (G)	Euro 5,10
Knoblauchcremesuppe (G)	Euro 5,10
Kürbis-Orangensuppe (G)	Euro 5,10
Linseneintopf mit Speck (G)	Euro 5,10
Karotten-Ingwercremesuppe (A,G)	Euro 5,10
Pongauer Brotsuppe mit Rindfleischstreifen (A)	Euro 5,50

## Tatarvariationen auf Vorbestellung:

vom Hirschrücken oder vom Rinderfilet

Vorspeise ca.70 Gramm (A,C)	Euro 10,90
Hauptspeise ca.150 Gramm (A,C)	Euro 19,90
serviert mit Kräuterbrot	

## Warme Schmankerl

Paniertes Backhendlbrüstchen (A,C,M)	
auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernölmarinade	Euro 9,40
(Hauptspeise)	Euro 12,90
Warmes Rindercarpaccio an Rucolapesto	
mit Balsamicocreme und Toastbrot (A,G)	Euro 11,10
3 Stück Riesengarnelen	
mit hausgemachten Nudeln „Gärtnerin“	Euro 12,50

## 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
Salbei-Tomatennudeln mit Büffel-Mozzarella (G)	Euro 10,90
Kasnocken mit grünem Salat (A,C,G)	Euro 10,40

## Was g'scheit`s am Teller

Gegrilltes Wallerfilet (A,G)	
auf Rote-Bete-Risotto mit Krenschaumsauce	Euro 16,90
Gegrilltes Bachforellenfilet (G)	
an Zitronen-Knoblauchbutter, Petersilienkartoffel	
und kleinem grünen Salat	Euro 16,90

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

<u>Schnitzelvariationen: „Klassisches Wiener Schnitzel“</u> (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, Blattspinat und Zwiebeln gratiniert

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

Nidei mit Speck und Sauerkraut (A,C) Euro 9,40

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

Paprikarahmgeschnetzeltes von der Pute  
 mit Gemüseris (A,G) Euro 12,60

Gekochter Tafelspitz (A,C,L)  
 mit Röstkartoffel, Cremespinat und Semmelkren Euro 16,00

Zwiebelrostbraten vom Almrind (A,G,O)  
 mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffel Euro 16,20

Grillteller „Pilzstub'n Art“  
 auf Grillgemüse und Pommes frites (C,G) Euro 16,20

Rindergulasch (A,C,M)  
 mit Kräuterspätzle und gemischtem Salat Euro 16,20

Hirschragout an Preiselbeersauce (A,C,O)  
 mit Rotkraut und Spätzle Euro 16,50

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

## Pilzstub'n „filet und Steakvariationen“

Gegrillte Schweinefiletmedaillons (A,C,G) an Pilzlinguine und Grillgemüse	Euro 17,90
Rinderfiletmedaillons 150 gr. (A,G) an Salatvariation und Kräuterbrot	Euro 20,50
Rinderfiletsteak (A,G) 200 Gramm an Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse und Kartoffelkroketten (A,G) Tournedos 150 Gramm	Euro 29,00 Euro 21,10
T-Bone Steak ca. 450 gr. mit Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel und Schnittlauchsauce (G)	Euro 35,00
Hirschrückensteak an Hollunderbeerensauce (C,G) mit Speckkohlsprossen und Pommes Duchesse	Euro 34,00

## Was Sia`s

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

„fragen Sie nach unserer Eiskarte!“

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

„Pilzstub'n grill“ (A,B,L) Euro 35,00 pro Pers.  
(Rinder- und Schweinefilet, Hühnerbrust, Fischfilet, Garnelen,  
Hühnerbrühe mit Zitronengras, Gemüse der Saison, Reismudeln und Gebäck)

Wild Fondue/Grill (A,L,M) Euro 35,00 pro Pers.  
(Hirsch-, Wildschweinerücken und Wildentenbrüstchen 200 Gramm  
an flüssigem Raclettekäse mit Hausbrotwürfel)

Fondue „Bischofsmütze“ (A,L,M) Euro 29,00 pro Pers.  
(Rinderkraftbrühe, Rinder-, Schweine- und Putenfiletstreifen  
Gebäck, Pommes frites und Salate der Saison)

Fondue „Dachstein“ (A,L,M) Euro 29,00 pro Pers.  
(Öl, Rinderfiletwürfel 200 Gramm, Gebäck  
Pommes frites und Salate der Saison)

Original „Schweizer Raclette“ (A,G,M) Euro 26,50 pro Pers.  
Erdäpfel aus der Pelle, eingelegtes saures Gemüse,  
getrocknetes Rindfleisch

Käsefondue „Filzmoos“ (A,G,O) Euro 21,50 pro Pers.  
(Filzmooser Käsevariation, Gebäck, verschiedene Früchte)

Feuertopf „Warme Mandling“ (A,B,L) Euro 25,00 pro Pers.  
(Diverse Fischarten der Saison, Gemüse, Reis)

### 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)

Nachschlag: pro 50 Gramm Euro 4,00

### 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...)