

Genieße die Auszeit im



Das 1. Familienrestaurant

wo sich vom Baby bis zum Opa alle wohl fühlen!

Unser Team und wir sind Spezialisten und verwöhnen Sie gerne mit frisch zubereiteten Speisen aus vielen regionalen Zutaten, hausgemachten Pizzen und ausgewählten Getränken.

Abwechslung bieten wir im und rund um unser Restaurant mit Spielzimmer, Kegelbahnen, Pitzis Spielplatz, Naturbadeweiher, ...

Feiern wie die Feste fallen ... und ganz persönlich ...

Wir empfehlen uns auch besonders für Familien-, Betriebs- und Vereinsfeiern, Klassentreffen, Hochzeitstag oder was gefeiert werden will und stellen dazu gerne das passende Menü zusammen.

Fragen Sie einfach nach unserem

Teamleiter Alexander oder Chefkoch Patrik.

Wir erfüllen fast jeden Wunsch, denn jeder Anlass sollte doch ein Erlebnis sein!

Der Hit für Kids!

**Geburtstagsparty
mit deinen Freuden
im Pitz Park!!!**



Unsere Öffnungszeiten bis November

Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr

Kleine Imbisse servieren wir ganztägig.

Die meisten Gerichte bieten wir auch zum Mitnehmen an.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unseren Räumlichkeiten.

Familie Stefan Sailer mit dem Pitz Park Team

Kleine Gerichte

Frankfurter Würstel mit Kren und Brot		3,60
Frankfurter Würstel mit Pommes Frites		6,90
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites		6,90
Portion Pommes mit Ketchup	groß klein	3,80 2,50
Schinkenkäsetoast mit Salatgarnitur		4,90
Toast Hawaii mit Salatgarnitur und frischer Ananas		5,50
Saure Wurst mit Essig-Öl Marinade, Gurken-Zwiebelringem und Pfefferoni garniert, dazu Schwarzbrot		4,50
Wenns „Mex“ Faschiertes Rinderlaibchen auf getoastetem Weißbrot, mit fein gehacktem Zwiebel, Kopfsalat, Cocktailsauce, gekochtem Ei und Spargelspitzen		5,90
Sportlersalat gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen, gekochtem Ei, gebratenen Speckscheiben und Knoblauchbrot		9,00

Aus dem Suppentopf

Klare Rinderbouillon	mit Frittaten mit Nudeln mit Grießnockerl	3,00
Tiroler Speckknödelsuppe oder Tiroler Kaspressknödelsuppe		
Kombination nach Wunsch:		
	ein Knödel	3,80
	zwei Knödel	5,00
Knödelduo (Speck- u. Kaspressknödel)		5,00
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons		4,00
Tomatencremesuppe mit Pestosahne		4,00

Vorspeisen

kleiner gemischter Salat	3,50
großer gemischter Salat	4,90
Riesengarnelen „Black Tiger“ ohne Schale (4 Stück) in Knoblauch-Kräuterbutter geschwenkt auf mariniertem Blattsalat, mit Balsamico & Sherrytomaten	9,90
Scampi-Kartoffelgröstel mit gebratenen Saitlingen, Zuckerschoten, Wachtelei und warm marinierten Salatherzen	9,90
Roh marinierte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl mariniert, dazu Ruccola, gehobeltem Parmesan & getoastetem Brot	9,90
Knoblauchbaguette	3,00

Hausgemachte Nudelgerichte

Kartoffelgnocchi mit frischen Pilzen (nach Jahreszeit) geschwenkt in Ruccola, Tomatenconcasse & Kräuter-Cremefraichè	9,90
Tiroler Schlutzkrapfen Teigtaschen mit Graukäsefüllung, brauner Butter und Blattsalat	8,90
Zitronen-Thymiantagliatelle mit gebratenen Jakobsmuscheln (3 Stück) und Korianderbutter	11,90
Papardelle geschwenkt in Chorizzo-Paprikacreme und frischem Parmesan (Chorizzo spanische Salami etwas Pikant)	9,00
Spaghetti Bolognese Tomatensauce und frischem Parmesan	7,50

alle Nudelgerichte auch als Vorspeisen – EUR 1.50

Traditionelles & Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein /Pute mit Pommes frites und Preiselbeergarnitur	11,00
Cordon Bleu vom Schwein/Pute mit Pommes frites, frischem Gemüse & Preiselbeergarnitur	13,50
Grillteller verschiedene Fleischsorten mit Pommes Frites, Grillsauce, Kräuterbutter und gebratenem Maiskolben	14,50
Steaktoast Gegrilltes Schweine & Rinderrückensteak auf getoastetem Brot mit Cocktailsauce ,gebratenem Speck ,Kräuterbutter und Salatgarnitur	10,00
Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Röstkartoffeln & Speckbohnen	13,90
Pitztaler Käsespätzle in der Pfanne serviert mit Röstzwiebeln & Blattsalat	8,50
Tiroler Schweineleber mit Röstkartoffeln, knusprigem Zwiebel & Sauerrahm	10,00

Edles vom Fleisch und Fisch

Rumpsteak „Cafe de Paris“ Rinderrückensteak mit Kräuterbutter gratiniert dazu glacierte Babykarotten, Ofenkartoffel & Sauerrahmsauce	19,90
Kalbsrückensteak vom Pitztaler Jahrling mit Pfefferrahmsauce, hausgemachten Tagliolini & geschmolzenen Tomaten	22,90
Lammrücken überbacken mit einer Thymian-Senfkruste auf Ratatouillegemüse & Kartoffelzigarre	17,90
Rosa Barbarie Entenbrust mit Zuckererbsenschoten, Curry-Cous Cous und Portweinjus	15,90
Forelle „Müllerin“ aus heimischem Gewässer mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter & Blattsalatteller	13,50
Gebrautes Saiblingsfilet auf lauwarmen Rahmgurken, hausgemachten Rote Rüben, Ravioli und Meerrettichschaum	14,50
Stöckerlfisch mal anders Wolfsbarschfilet auf einen Holzspieß gebraten mit Räuchersalz Violette Kartoffeln, Kressetopfen und Zitronenbutter	14,90

Unsere Desserts

Gebackene Schokoladenkugeln mit frischen Erdbeeren, Minzesto und Passionsfruchtsorbet		5,50
Kokosparfait mit karamelierten Ananas und Baumkuchen		5,50
Sorbetteller (Passionsfrucht, Zitronen und Cassissorbet) mit frischen Beeren und Krokanthippe		6,00
Weißes & Dunkles Schokoladefondue ab 2 Personen (ca 20 min.) mit frischen Früchten, Biskuit und Fruchtiswürfel	pro Person	6,00
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus / Preiselbeeren	groß	8,50
	klein	6,00
Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade		4,50
Eispalatschinken mit Schokosauce und Früchten fein garniert		5,90

Verlangen Sie nach unserer Eiskarte!

Unsere hausgemachten Pizzen

Alle Pizzen mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano.

1	Margherita mit Tomatensauce	6,50
2	Funghi mit Schinken und Champignons	8,00
3	Parma mit Schinken	8,00
4	Salami mit Salami und Pfefferoni	8,50
5	Hawaii mit Schinken und Ananas	8,50
6	Quattro Stagioni mit Schinken, Salami, Champignons, Speck, Thunfisch Artischocken und Oliven	9,00
7	Tonno mit Thunfisch und Zwiebel	8,50
8	Diavolo (scharf) mit Salami, Knoblauch, roten Pfefferoni und Paprika	8,90
9	Kasermendl verschiedene Käsesorten mit Knoblauch und Zwiebel	8,90
10	Capricciosa mit Schinken, Artischocken, Champignons und Oliven	8,90
11	Gigante mit Schinken, Salami, Champignons, Thunfisch, Paprika und Perlzwiebel	9,00
12	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch	8,50
13	Vegetariana mit Broccoli, Mais, Artischocken, Pfefferoni, Oregano	7,90

Alle Pizzen mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano.

14	Siciliana mit Schinken, Thunfisch, Zwiebeln und Parmesan	8,50
15	Tiroler Pizza mit Speck, Gorgonzola, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferoni	8,90
16	Classico mit Prosciutto und Ruccola	8,90
17	Salerno mit Schinken und Salami	8,50
18	Napoletana mit Sardellen, Kapern, Oliven und Perlwiebeln	8,90

Alle Pizzen erhalten Sie auch kleiner - EUR 1,00



... einfach so ...

**Die Zeit vergeht der Mensch besteht.
 Bei Familie Sailer im Pitz Park
 dreht sich das Rad etwas langsamer ...
 wir haben viel Zeit für Sie!**

Unsere Partner und & regelmäßigen Lieferanten:

Metzgerei Krug Wenns, Bäckerei Sturm Wenns,
 Biohof Sennler Wenns, Edelbrände Herbert Weber Wenns,
 Biohof Sailer Herbert Karres, Grisseemann Zams,
 Frischkost Kofler Landeck, Neurauter Frisch & Fisch, Zipfer Bier,
 Starkenberger Bier, Tirol Milch, Lechtaler Käserei, Meraner Weine,
 Fam. Karner Schnäpse, Freihof Schnäpse,
 Coca Cola Limonaden, Pago Fruchtsäfte und Meinel Cafe.

Aperitifs

Americano - Campari, Martini rosso, Soda		4,50
Bellini - Pfirsichmark und Sekt		4,00
Fragolini - Erdbeermark und Sekt		4,00
Aperol Prosecco		4,00
Campari Orange/Soda	4cl	4,50
Martini bianco, rosso	5cl	4,00
Glas Sekt mit Holunder, Waldbeeren, Orange		3,50
Hugo		4,00
Glas Prosecco		3,00

Kaffee & Tee

Verlängerter		2,30
Latte Macchiato		2,80
Cappuccino		2,50
Espresso		2,00
Macchiato - Espresso mit Milchschaum		2,00
Tee verschiedene Sorten		2,00
Heiße Zitrone		2,00
Heiße Schokolade mit Schlagrahm		2,50

Bier

Pfiff - Zipfer	0,20 l	2,00
Kleines Bier - Zipfer	0,30 l	2,50
Großes Bier - Zipfer	0,50 l	3,00
Radler süß / sauer	0,30 l	2,50
Radler süß / sauer	0,50 l	3,00
Flasche Zipfer Märzen od. Starkenberg	0,50 l	3,00
Flasche Heinecken	0,33 l	3,50
Schloßgold / alkoholfrei	0,50 l	3,00
Hefeweißbier / alkoholfrei	0,50 l	3,50
Weizenbier dunkel od. hefetrüb	0,50 l	3,50
Weizen - Cola	0,30 l	2,50
	0,50 l	3,50

Offene Weine

Weiß gespritzt süß / sauer		2,50
Hausweine weiß <i>Grüner Veltliner</i> <i>Rivoner (lieblich)</i>	1/4 l	4,00
Chardonnay <i>Weingut Stift Klosterneuburg, Wien</i>	1/8 l	3,50
Deiblhof weiß-lieblich <i>Weingut Deiblhof, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich</i>	1/8 l	3,50
Rot gespritzt süß / sauer		2,50
Hausweine rot <i>Blauer Zweigelt</i> <i>Lambrusco</i> <i>Rosé</i>	1/4 l	4,00
Blaufränkisch vom Kreuz <i>Weingut Wurzinger, Tadten, Neusiedlersee, Burgenland</i>	1/8 l	3,50
Magnus <i>Cuvée von Zweigelt, Merlot und Blauburgunder</i> <i>Weingut Kellner, Pulkau, Weinviertel, Niederösterreich</i>	1/8 l	4,50

Bitte verlangen Sie nach unserer Weinkarte!

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd/ still	0,33l	2,00
Mineralwasser prickelnd/ still	0,75l	4,50
Spezi	0,30l	2,50
	0,50l	3,00
Zitronenlimo	0,30l	2,50
	0,50l	3,00
Orangenlimo	0,30l	2,50
	0,50l	3,00
Coca Cola	0,30l	2,50
	0,50l	3,00
Coca Cola light	0,33l	2,50
Almdudler / Flasche	0,33l	2,50
Bitter Lemon	0,20l	2,50
Tonic Water	0,20l	2,50
Ginger Ale	0,20l	2,50
Red Bull	0,25l	3,50
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33l	2,50
Apfelsaft	0,30l	2,50
Pago verschiedene Sorten	0,20l	2,50
alle Säfte gespritzt mit Soda auf	0,30l	2,50
	0,50l	3,00
alle Säfte gespritzt mit Wasser	0,30l	2,50
	0,50l	2,50

Whisk(e)y

Ballantines (Scotch)	4 cl	5,00
Chivas Regal (Scotch)	4 cl	6,50
Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5,00
Jameson (Irish)	4 cl	5,00

Schnäpse

Pitztaler Edelbrand - Herbert Weber Zwetschke und Bergkräuter	2 cl	4,00
Grappa	2 cl	2,50
Williams	2 cl	2,50
Marille	2 cl	2,50
Haselnussschnaps	2 cl	2,50
Enzian	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,00
Zirbenschknaps	2 cl	2,50

Liköre

Baileys	2 cl	2,50
Amaretto	2 cl	2,50

Longdrinks

Flying Hirsch	2 cl	3,00
Wodka Energy / Lemon	4 cl	4,50
Cola Rum	4 cl	4,50
Bacardi Cola	4 cl	4,50
Captain Morgan Cola	4 cl	5,00
Whisky Cola	4 cl	5,00
Gin Tonic	4 cl	5,00
Diverse	2 cl	2,50

Digestif

Tequila gold, silber	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Ramazzotti	2 cl	2,50
Averna	2 cl	2,50
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	4,00

Cocktails (mit Alkohol)

Pina Colada Rum, Cocossirup, Sahne, Ananassaft	6,50
Strawberry Colada Rum, Cocossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeermark	6,50
Caipirinha Cachaca, Zucker, Limetten	5,00
Mojito Rum weiß, Zucker, Limetten, Minzblätter, Lime Juice, Soda	6,00
Green Eyes Wodka, Blue Curacao, Orangensaft	6,50
Blue Russian Wodka, Blue Curacao, Zitronenlimonade	6,50
Tequila Sunrise Tequila, Limetten-Orangensaft, Grenadinesirup	6,50

Cocktails (ohne Alkohol)

Florida Maracujasirup, Lemon Juice, Orangensaft, Ananassaft	4,50
Coconut Kiss Orangen- Ananassaft, Sahne, Cocossirup, Grenadine	4,50
Virgin Strawberry Colada Cocossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeermark	4,50
Virgin Caipirinha Limetten, Zucker, Ginger Ale	4,50