

ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „rund um den Spargel“

von Donnerstag, 27. April bis einschl. Pfingstmontag, 29. Mai 2023

unsere „Frühlings Aperitifs“

Rhabarber Fizz 6,50
Prosecco | Rhabarber & Erdbeeren | Limette | Minze

Zitrus&Gin 7,50
Fuxbau Gin | rosa Grapefruit | Holunder

Wermut weiss auf Eis 6,20
Weingut Maitz | Ratsch

1 Glas Cuvée Rosé Spumante 4,80
Weingärtnerei Engelbrecht | Etsdorf am Kamp

Kaltenhausner Kellerbier 0,3l 3,90
naturtrüb | vom Fass

Weizen Pale Ale „Spitzbua“ 0,3l 3,90
Rolbrettbräu | Bad Vigaun

...oder heute lieber „Anti“

Gewürz-Eistee ½ 4,80
hauseigene Gewürzmischung | eingelegter Apfel | Limette

unsere naturreinen Säfte (von Fam. Rögner, Fam. Buchegger & Fam. Hellmer)

Marillennektar
¼ pur 3,50 | ½ gespritzt 4,60 | ¼ gespritzt 2,30

Johannisbeere oder Roter Apfel (Marisa) oder Apfel-Karotte-Orange
¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,20 | ¼ gespritzt 2,10

Zum Starten, gerne auf Wunsch

Hausgeräucherte Lammwürstel | Wiesenkräuteraufstrich |
Tomatenbutter 4,50 p. Person

Suppen, die man gerne auslöffelt

Hausgemachte Rindssuppe
mit Frittaten 4,80

Bärlauchschaumsuppe 6,50
mit Bergkäseravioli

Vorspeisen

Miso-Roastbeef 14,80
gegrillter Spargel | Walnussblatt-Mayo | Rettich | Meyer-Zitrone

Weintipp *weiss glaserlweise*

2020 Muscaris* 1/8l 4,60
Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein/Steiermark

Spargelsalat 14,50
Vinaigrette | Tomaten | Wiesenkräuter | gebackenes Ei

Frühlingsalat 9,50
Mischblattsalat | Hausdressing | Schafsfrischkäse (Geyerspichl, Gasteig)

Weintipp *weiss glaserlweise*

2022 Gelber Muskateller MITZI 1/8l 5,50
Weingut Gross & Gross, Ratsch/Südsteiermark



*Die Sorte Muscaris ist eine deutsche Neuzüchtung aus Solaris und Gelbem Muskateller.
Diese Rebsorte hat einen intensiven Duft nach Honigmelone, Mango & Weingartenpfirsich,
am Gaumen klare Muskatnoten mit lebendiger Säure!

Wirtshaus Saisonal

Portion Stangenspargel 19,80
Sauce Hollandaise | Petersilkartoffel

 wahlweise gerne mit Prosciutto +4,50

Zanderfilet gebeizt & gebraten 26,50
Koji Beurre blanc | Spargel weiß & grün | Riebel | Pak Choi

Gebratene Maishuhnbrust 19,80
Rotweinjus | Spargelrisotto | Bergkäse

Weintipp *weiss* glaserlweise

2020 Zierfandler
Weingut Alphart am Mühlbach, Traiskirchen/Thermenregion 1/8l 4,80

Rumpsteak (200g Beiriedschnitte) 29,50
Rotweinjus | Spargel weiß & grün | Sauce Hollandaise | Trüffelgnocchi

Weintipp *rot* glaserlweise

2018 Kreos (SH|ZW|ME|BF)
Weingut Tesch, Neckenmarkt/Burgenland 1/8l 5,90

2020 Blaufränkisch Horitschon
Weingut Kerschbaum, Horitschon/Burgenland 1/8l 4,80

Schweinefilet rosa gebraten 22,50
Perlgraupen | Spargel | Kuchler Austernpilze | Bittersalat

Weintipp *rot & weiss* glaserlweise

2021 Pinot Noir BIO
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion 1/8l 5,10

2020 Chardonnay
Bioweinbau Mrozowski, Hohenruppersdorf/Weinviertel 1/8l 5,10

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein
(in Butterschmalz souffliert)
Petersilkartofferl | Preiselbeeren 15,80

Bärlauch Teigtaschen 16,50
Bärlauchschaum | Rucola | Bergkäse

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 22,50
Beurre blanc | Frühlingsgemüse | Petersilkartofferl

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 17,50
Kartoffel-Vogerlsalat | Kernöl | Oberskren

Als Beilage, zu anderen Gerichten

Mischblattsalat
mit unserem Hausdressing
5,50

Kartoffel-Vogerlsalat
mit Kürbiskernöl
5,20

Weintipp *weiss* glaserlweise

2022 Grüner Veltliner
Weingut Ehmoser, Tiefental/Wagram 1/8l 4,40

Zwiebelrostbraten 19,80
Beiried rosa gebraten | Zwiebelsauce | Tagliolini

Grillteller „Salzburger Land“ 19,50
Rinder-, Schwein-, und Truthahnsteak
Barbecue Dip | Wirtshaus-Pommes | Mischblattsalat

Steak Sandwich 17,50
Beiried rosa gebraten | Toastbrot | Kräuterbutter | Salatschüsserl

Weintipp *rot* glaserlweise

2021 Zweigelt Hengstberg
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf am Kamp/Kamptal 1/8l 4,00

Nachspeisen & Eis

Rhabarber & Topfen 8,50

Blätterteig | Topfenmousse | eingelegter Rhabarber | Erdbeer-Rhabarbersorbet

Erdnussbutter-Creme Brûlée 8,50

Sauerrahmeis | Crumble | Melisse

3erlei Sorbetvariation 7,80

Hausgemachter Apfel- oder Milchrahmstrudel 4,50

wahlweise mit Schlag + 1

oder 1 Kugel Vanilleeis + 1,80

Gerührter Eiskaffee 7,50

Affogato al caffè

crémiges Vanilleeis & Espresso 4,50

Eis à la chocolat

3 Kugeln Vanille- & Haselnusseis

warme Schokoladensauce & Schlagobers 7,20

Käse

Käseteller von der Hofkäserei Schmiedbauer (Bad Vigaun) 12,00

Feigensenf | Nüsse | Obst

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in den Speisen & Getränken! Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.