

## *unsere Frühlings Aperitifs*

Rhabarber Fizz 5,80  
Prosecco | eingelegter Rhabarber | Limette | Minze

Maiwipferl Tonic 7,50  
Fuxbau Gin | Maiwipferl | Tonic | Gurke

Wermut weiß auf Eis 5,50  
Weingut Maitz | Südsteiermark

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

1/3l Kaltenhausner Kellerbier (naturtrüb) 3,60  
vom Fass

1/3l Weizen Pale Ale „Spitzbua“ 3,80  
Rolbrettbräu | Bad Vigaun

## *unsere neuen naturreinen Säfte*

Marillennektar (von Fam. Rögner, Eibersdorf)  
¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,20 | ¾ gespritzt 2,10

Johannisbeere (von Fam. Rögner, Eibersdorf)

Apfel-Holunderbeere oder Apfel-Karotte-Orange  
(von Fam. Buchegger, Abtenau)  
¼ pur 3,00 | ½ gespritzt 4,00 | ¾ gespritzt 2,00

## ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „rund um den Spargel“

von Freitag, 29. April bis einschl. Sonntag, 19. Juni 2022

### *Zum Starten*, gerne auf Wunsch

Hausgeräuchertes Lammwürstel | Wiesenkräuteraufstrich |  
Maiwipferlbutter 3,80 p. Person

### *Suppen*, die man gerne auslöffelt

Hausgemachte Rindssuppe  
mit Frittaten 4,20  
mit Leberknödel 4,80

Spargelschaumsuppe 6,20  
mit Bärlauchstangerl

### *Vorspeisen*

Spargelsalat 13,50  
Vinaigrette | Tomaten | Wiesenkräuter | gebackenes Ei

Abfalters Räucherforellen-Tartar 11,50  
Forellenschaumsuppe | Spargel | Perlzwiebel | Nussbutterschaum | Gartenkräuter

Carpaccio vom Maibock 14,50  
Bärlauchknospen | Bieressig (Rolbrettbräu) | Buttermilch | Sauerklee

---

#### Weintipp *weiss glaserlweise*

2021 Gelber Muskateller  
Weingut Krispel, Straden/Steiermark 1/8l 4,60

---

Frühlingssalat 9,50  
Blattsalat | eingelegtes Gemüse | Schafsfrischkäse | geröstete Nüsse

---

#### Weintipp *rose glaserlweise*

2021 Chiaretto Bardolino DOC  
Weingut Zenato, Venetien/Italien 1/8l 4,20

---

## Wirtshaus Saisonal

Frühlingspasta 14,50  
Tagliatelle | Stangenspargel | Gartenkresse

Portion Stangenspargel 19,50  
Sauce Hollandaise | Petersilkartoffel

 wahlweise gerne mit Prosciutto +4,50

---

### Weintipp *weiss* glaserlweise

2021 Roter Veltliner Wagramer Selektion  
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram/Niederösterreich 1/8l 4,40

---

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntatal 22,50  
Bärlauchschaum | Spargel weiß & grün | Sauce Hollondaise | Petersilkartoffel

Gebratene Maishuhnbrust 18,50  
Rotweinjus | Spargelrisotto | Bergkäse

---

### Weintipp *weiss* glaserlweise

2020 Rotgipfler Pfaffstätten  
Weingut Lorenz Alphart, Thermenregion/Niederösterreich 1/8l 5,20

---

Paillard vom Rind 25,50  
Rotweinjus | Spargel weiß & grün | Tagliatelle | Sauce Hollandaise

Schweinefilet rosa gebraten 19,50  
Rotweinjus | Mangold-Spinatrolle | Bärlauchpesto | Bulgur | Jerky-Sauerrahm

---

### Weintipp *rot* glaserlweise

2018 Pinot Noir Classic  
Weingut Fischer, Thermenregion/Niederösterreich 1/8l 4,50

2018 Blaufränkisch Eisenberg DAC  
Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen/Eisenberg 1/8l 4,80

---

## Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (in Butterschmalz souffliert) 13,80  
Petersilkartoffel | Preiselbeeren

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 14,50  
Kartoffel-Vogerlsalat | Kernöl | Oberskren (zur Mitnahme ohne Beilagen pro Stück 9,50)

---

### Weintipp *weiss* glaserlweise

2021 Weißburgunder Classico  
Kellerei Terlan, Terlan/Südtirol 1/8l 4,80

2021 Grüner Veltliner Ried Stein  
Weingärtnerei Engelbrecht, Kamptal/Niederösterreich 1/8l 3,90

---

Grillteller „Salzburger Land“ 17,50  
Rinder-, Schwein-, und Truthahnsteak  
Barbecue Dip | Wirtshaus-Pommes | Mischblattsalat

Steak Sandwich 15,50  
Beiried rosa gebraten | Toastbrot | Kräuterbutter | Salatschüsslerl

Rumpsteak (200g Beiriedschnitte) 25,50  
Rotweinjus | Kräuterbutter | Wirtshaus-Pommes | Mischblattsalat

---

### Weintipp *rot* glaserlweise

2018 Zweigelt Hengstberg  
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf am Kamp/Kamptal 1/8l 3,90

2018 Nachtrot (BF,SH)  
Weingut Hartl, Purbach/Burgenland 1/8l 4,60

---

Hausgemachte Lasagne 11,50  
mit Käse überbacken

## Als Beilage, zu anderen Gerichten

Mischblattsalat 4,80  
mit Abfalter's Hausdressing

Kartoffel-Vogerlsalat 4,80  
mit Kürbiskernöl

## *Nachspeisen & Eis*

Frühlings Tiramisu 8,00  
Erdbeeren | Rhabarber | Tiramisu-Eis

Zitronentarte 8,50  
Kokos-Sauerrahmeis | Himbeeren

3erlei Sorbetvariation 7,50

Hausgemachter Apfel- oder Milchrahmstrudel 4,20  
wahlweise mit Schlag + 1  
oder 1 Kugel Vanilleeis + 1,50

Affogato al caffè  
crémiges Vanilleeis & Espresso 4

## *Käse*

Käseteller von der Dorfkäserei Pötzelsberger 11,50  
Feigensenf | Nüsse | Obst

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