



UNSERE WILDWOCHENENDEN für Zuhause

VORBESTELLUNGEN

gerne unter 06244/4498 oder
gasthof@abfalter.info

ABHOLUNG

am Freitag, 26.11. von 17.30-19.30 Uhr,
am Samstag, 27.11. von 11.30-19.30 Uhr &
am Sonntag, 28.11. von 11.30-14 Uhr

Vorspeisen & Suppe

In Sauerrahm geschmorter Sellerie €7,50

Meyer-Zitronenmarmelade - Kräuterseitlinge - Walnussblattöl

Wildschweinsulzerl €6,50

eingelegter Kürbis - Vogerlsalat - Kürbiskernölvinaigrette

Kürbisschaumsuppe €4,00

Wildcremesuppe €4,00

Wildgerichte

Piccata vom Hirschfilet €18,50

hausgemachte Nudeln - Zucchini - Basilikumpesto

Rehbraten in Waldpilzsauce €19,50

Knödel - Kroketten - Rotkraut

Hirschragout in Waldpilzsauce €16,50

Knödel - Kroketten - Rotkraut

Port. ofenfrische Wildente €19,50

Knödel - Kroketten - Rotkraut

Hirschbraten "Förster Art" €18,50

Knödel - Kroketten - Rotkraut

Gerichte ohne Wild

Schwammerlrostbraten €18,50

Eierschwammerl - hausgemachte Nudeln

Gefüllte Teigtaschen (vegetarisch) €13,50

Kürbis - Bergkäse - Rucola

Wiener Schnitzel (vom Schwein) €13,50

Petersilkartofferl - Preiselbeeren

Gebratenes Saiblingsfilet €19,50

Beurre blanc - Petersilkartofferl - gebratenes Gemüse

Kinder Wiener mit Pommes €6,50

Nachspeise

Maroni Creme Brûlée €5,50

gebrannte Mandeln - eingelegte Birnen



Wir räuchern
wieder frische
Forellen aus dem
Bluntautal!
€9,00 pro Stk.