

*Egal was Sie heute bei uns essen oder trinken werden,*

beim Einkauf liegt unser Hauptaugenmerk auf Regionalität & Anerkennung gegenüber jedem einzelnen Produkt.

Anerkennung für die Arbeit unserer Bauern & Bäuerinnen & deren Produkte,  
Anerkennung für unsere Fischzüchter, die Käsereien, Metzger, BäckerInnen & Lieferanten,  
der Respekt unserer WinzerInnen für Ihre Trauben & Müllner für deren Getreide.

All diese stellen mit viel Liebe & Sorgfalt deren Produkte her & sind somit ein wichtiger Bestandteil, um die bestmögliche Qualität auf unsere Teller & in unsere Gläser zu bringen!

*Wir freuen uns, dass Sie da sind – lassen Sie sich's gut gehen!*



Scannen Sie nur noch mit Ihrer Smartphone-Kamera den QR-Code & tragen Sie sich in unsere Gästeregistrierung ein (1 Person pro Haushalt ist ausreichend).

Falls kein Handy vorhanden ist – geben Sie uns gerne Bescheid – wir bringen Ihnen ein Formular zum Ausfüllen!



Gasthof „Abfalter“ im Verbund Genusswirte – Genussregion Österreich – seit 2009

Jagdgemeinschaft Kuchl/Weissenbach, Jagdgemeinschaft Torren, Österreichische Bundesforste AG - Forstbetrieb Flachgau/Tennengau, Bäckerei Rosenmayer - Hallein, Eier vom Oberhofbauer - Kuchl, Mehl & Polenta von der Lerchenmühle, Familie Wieser - Golling/Torren, Milch & Milchprodukte von SalzburgMilch, Käse von der Bio-Käserei „Fürstenhof“ Kuchl & Dorfkäserei Pötzesberger – Adnet, Frischkäse vom Geyerspichlhof – Gasteig, Fisch von Sigi Schatteiner aus dem Bluntautal, Fleisch von der Firma Ablinger – Oberndorf, Fruchtsäfte von Familie Rögner – Eibesbrunn & Familie Buchegger – Abtenau

## *unsere Winter Aperitifs*

Winterhugo 4,80  
Prosecco – Birne – Zimt – Thymian

Schwarzbeer&Gin 6,50  
Fuxbau Gin – Waldheidelbeeren – Zitrone – Tonic

Abfis Gewürzspritz (alkoholfrei) 4,20  
Winter Chai – Limette – Verbene

Wermut rosé 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 Spezialbier „Mädchen“ 3,80  
Rölbrettbräu, Bad Vigaun

## *unsere neuen naturreinen Säfte*

Marillennektar, Johannisbeere oder Roter Apfel (Marisa)  
von Fam. Rögner (Eibersdorf)

Apfel-Holunderbeere  
von Fam. Buchegger (Abtenau)

Traubensaft naturtrüb  
von Fam. Hellmer (Großengersdorf)

¼ pur 3,00 – ½ gespritzt 3,90 – ¾ gespritzt 2,00

## *Suppen, die man gerne auslöffelt*

Hausgemachte Rindssuppe  
mit Frittaten 3,90

Wildcrèmesuppe 5,20

Kürbisschaumsuppe 5,50  
Kürbiskerne – Kernöl

## *Vorspeisen*

Kaltgeräucherter Graved Lachs  
Geschmorter Sellerie – Portulak – Walnussblattöl 12,50

---

Weintipp *weiss glaserlweise*

2020 Sauvignon Blanc

Weingut Klug, St. Stefan ob Stainz/Weststeiermark 1/8l 5,20

---

Wildschweinsulzerl  
eingelegter Kürbis – Kürbiskernölvinaigrette – Vogersalat 8,50

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken  
Bergkäse – eingelegte Waldpilze – Trüffel-Misomayo 14,50

---

Weintipp *weiss glaserlweise*

2020 Grüner Veltliner Wagram Terrassen

Weingut Ehmoser, Wagram/Niederösterreich 1/8l 4,20

---

## Wirtshaus Saisonal

Gelbes Thaicurry (vegetarisch)  
Wintergemüse – Koriander – Basmatireis 11,50  
🍷 mit gebratener Maishenderlbrust + 5

Zwiebelrostbraten (von der Beiried – rosa gebraten)  
Rotweinsauce – hausgemachte Nudeln – Mischblattsalat 19,50

Gerstlrisotto (vegetarisch)  
Perlgraupen – Wintergemüse – Frischkäseespuma 11,50  
🍷 wahlweise mit Kalbskopf + 3

Gekochter Tafelspitz  
Rahmwirsing – Petersilkartoffel – Apfelkren – Schnittlauchsauce 19,80

---

### Weintipp *weiss & rot* glaserlweise

2019 Wiener Gemischter Satz DAC  
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien 1/8l 3,90

2020 Zweigelt Hengstberg  
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf/Niederösterreich 1/8l 3,90

---

Zerlei vom Reh (Rehrücken rosa gebraten & Geschnetzeltes)  
Selleriepüree – Rüben Vielfalt – Mohnsoufflé 32

Knusprig gebratene Entenbrust  
Rotkrautcreme – Wirsing – Grießknöderl 22,50

---

### Weintipp *rot* glaserlweise

2016 St. Laurent Classic  
Weingut Fischer, Thermenregion/Niederösterreich 1/8l 4,80

---

Hirschbraten „Förster Art“  
Serviettenknödel – Kroketten – Preiselbeeren – Mischblattsalat 18,50

Pfeffersteak „Madagaskar“ (200g Rinderfilet)  
Pfefferrahmsauce – Wedges – Mischblattsalat 32

---

### Weintipp *rot* glaserlweise

2019 Cabernet Sauvignon Reserve  
Weingut Egermann, Illmitz/Bgld. 1/8l 5,80

---

## Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel (vom Schwein – in Butterschmalz souffliert)  
Petersilkartofferl – Preiselbeeren 13,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntatal  
Beurre blanc – gebratenes Gemüse – Petersilkartofferl 19,80

---

Weintipp *weiss glaserlweise*

2019 Grauer Burgunder Qvinterra BIO  
Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen/Deutschland 1/8l 4,80

2019 Riesling Stoakammerl  
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf am Kamp/Niederösterreich 1/8l 4,60

---

Rumpsteak (200g Beiriedschnitte)  
Rotweinsauce – gebratene Salatherzen – Trüffelgnocchi 25,50

---

Weintipp *weiss glaserlweise*

2019 Bläufränkisch „The Butcher“  
Weingut Schwarz, Neusiedlersee/Bgld. 1/8l 4,80

---

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

Steak Sandwich 14,50  
Beiried rosa gebraten – Toastbrot – Kräuterbutter – Salatschüsserl

## Als Beilage zu anderen Gerichten

Winterlicher Blattsalate  
mit Abfalter's Hausdressing 4,80

## *Nachspeisen*

Topfenschmarren 9,50  
eingelegte Birnen – Birnensorbet

Bratapfel Crème Brûlée 8,50  
mit Zwetschkenröstorsorbet

3erlei Sorbetvariation 7,50

Hausgemachter Milchrahmstrudel 3,80  
wahlweise mit Schlag + 1  
oder 1 Kugel Vanilleeis + 1,50

Gerührter Eiskaffee 6,50

Affogato al caffè  
crémiges Vanilleeis & Espresso 4

Eis à la chocolat  
3 Kugeln Vanilleeis  
mit warmer Schokosauce & Schlag 6,50

## *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.