

ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „WILD auf WILD“

von Mittwoch, 19. Oktober. bis einschl. Sonntag, 27. November 2022

unsere „Wild Aperitifs“

Zwetschken Fizz 5,80

Prosecco | eingelegte Zwetschken | Lavendel | Limette

Vogelbeer Spritz 7,50

Fuxbau Vogelbeerbitter | Rosmarin | Tonic | Kumquats

Wermut rosé auf Eis 5,80

Weingut Maitz | Südsteiermark

1 Glas Cuvée Rosé Spumante 4,80

Weingärtnerei Engelbrecht | Etsdorf am Kamp

Kaltenhausner Kellerbier 0,3l 3,80

naturtrüb | vom Fass

Weizen Pale Ale „Spitzbua“ 0,3l 3,80

Rolbrettbräu | Bad Vigaun

...oder heute lieber „Anti“

Abfis Gewürzspritz (alkoholfrei) 4,80

hauseigene Gewürzmischung | Colakraut | Limette

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

Marillennektar oder Williams-Birnennektar

¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,20 | ¾ gespritzt 2,10

Johannisbeere oder Traube rosé oder Apfel-Karotte-Orange

¼ pur 3,00 | ½ gespritzt 4,00 | ¾ gespritzt 2,00

Zum Starten, gerne auf Wunsch

Hausgeräucherter Hirschschinken | Aufstrich |
Bauernbutter mit Orangenpfeffer-Salz 4,50 p. Person

Vorspeisen

Sellerie & Waldpilze
Pilzartare | Sellerie-Bittersalat | Knäckebrot | Meyer-Zitronenmarmelade 10,80

„Wilder Taco“
Wildbolo | Rotkrautkimchi | Trüffelsauerrahm | Amba* | Koriander | Sesam 9,50

Weintipp *weiss glaserlweise*

2021 Federnelke weiß (CH|GV)
Weingut Michaela Riedmüller, Hainburg/Carnuntum 1/8l 5,50

2020 Muscaris BIO
Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein/Steiermark 1/8l 4,80

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken (im Hausgewürz gebeizt)
Bergkäse | Lardo | Topinamburcreme | Walnuss | eingelegte Steinpilze 14,80

Abfalter's Tapas
Kürbissuppe | Wildschweinsulzerl | Carpaccio | Sellerie-Bittersalat 16,50

Weintipp *weiss glaserlweise*

2021 Riesling „Stoakammerl“
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf/Kamptal 1/8l 3,90

Suppe, die man gerne auslöffelt

Wildcrèmesuppe 5,80

Frittatensuppe 4,50

Kürbisschaumsuppe 6,20

Consommé
Grießnockerl | Steinpilzravioli | Wildroulade 6,50



*Amba ist eine levantinische Mangosauce. Diese wird mit Bockshornklee, Senfsaat & Chili gewürzt. So entsteht eine leicht fruchtig-würzige Sauce.

Wildgerichte

Vom Reh

Rehbraten in Waldpilzsauce
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 20,50

Rehschnitzel rosa gebraten
Eierschwammerlrahmsauce | Serviettenknödel | Kroketten
gefüllter Apfel mit Preiselbeeren | Rotkraut 22,80

Zerlei vom Reh (Rehrücken rosa gebraten & Geschnetzeltes)
Steinpilzrahm | Maronischeiterhaufen | Petit Posy (Kohlsprossen) 34,50

Weintipp *rot* glaserlweise

2018 Blaufränkisch Vielfalt
Weingut Gober & Freinbichler, Horitschon/Bgld. 1/8l 4,90

Vom Hirsch

Hirschbraten „Förster Art“
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 19,50

Hirschrücken rosa gebraten
Rotkrautcreme | Holzkohleöl | Mohnsoufflé | Wirsing 29,50

Weintipp *rot* glaserlweise

2017 Syrah
Weingut Pimpel, Göttlesbrunn/Carnuntum 1/8l 5,90

Piccata vom Hirschfilet
knusprige Parmesanpanade |
Tagliolini | Tomatensauce | Bärlauchpesto 21,50

Hirschragout in Speck-Waldpilzsauce
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 17,80

Huftsteak vom Hirschkalb rosa gebraten
Selleriecreme | gefüllte Krautroulade | Rollgerstel | Maroni | Miso 25,50

Weintipp *rot* glaserlweise

2020 Heideboden (ZW|BF|SL|ME|CS)
Weingut Keringer, Mönchhof/Bgld. 1/8l 5,50

Wildgerichte

Vom Wildschwein

Rücken vom jungen Wildschwein rosa gebraten
Spaghetti-Kürbis | Wirsing | Gnocchi | eingelegter Patisson 23,50

Weintipp weiss & rot glaserlweise

2021 Grüner Veltliner „Hirschvergnügen“
Weingut Hirsch, Kammern/Niederösterreich 1/8l 4,40

2021 Zweigelt Hengstberg
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf/Niederösterreich 1/8l 4,00

2020 St. Laurent Classic
Weingut Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum 1/8l 5,30

Gerichte ohne Wild

Wiener Schnitzel vom Schwein (in Butterschmalz souffliert) 14,80
Petersilkartofferl | Preiselbeeren

Gefüllte Teigtaschen
Kürbis | Parmesan | Rucola 16,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 21,50
Beurre blanc | Herbstgemüse | Petersilkartofferl

Steinpilzrostbraten 19,80
Beiried rosa gebraten | Steinpilzrahm | Tagliatelle

Als Beilage, zu anderen Gerichten

Herbstliche Blattsalate
mit unserem Hausdressing 5,20

Nachspeisen & Eis

Hausgemachte Topfenknödel
Butterbrösel | Zwetschkenragout | Mohnreis 9,50

Maroni-Creme brûlée
Birnen sorbet | Birnenchips 8,80

Abfalters Desserttapas
Topfenknödel | Schoko & Kastanie | Sorbet | gebackenes Apfelradl 14,50

3erlei Sorbetvariation 7,80

Hausgemachter Milchrahmstrudel 4,50
wahlweise mit Schlag +1
oder 1 Kugel Vanilleeis +1,80

Affogato al caffè
crémiges Vanilleeis & Espresso 4,50

Gerührter Eiskaffee 7,50

Eis à la Chocolat
3 Kugeln Vanille- & Haselnusseis
warme Schokoladensauce & Schlagobers 7,20

Käse

Käseteller von der Dorfkäserei Pötzelsberger 12,00
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.