

*unsere „Winter Aperitifs“*

Bratapfel Fizz 5,80  
Prosecco | eingelegter Apfel | Zimt | Limette

Zitrus&Gin 7,50  
Fuxbau Gin | rosa Grapefruit | Ahornsirup | Salbei

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 | Rosmarin | 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

## *Unser Feiertagsmenü* 24,50

Knoblauchschaumsuppe

|

Ofenfrische gefüllte Kalbsbrust (Knödelfülle)  
Natursaftl | Petersilkkartoffel (ohne Menü 16,50)

|

Soufflierter Apfel mit Topfensoufflé

## *Unsere heutigen Tagesempfehlungen*

Gefüllte Teigtaschen 16,50

Eierschwammerl | Parmesan | Rucola

Hausgeräucherte Forelle aus dem Bluntauatal 16,00

lauwarm serviert | Kartoffel-Vogelersalat | Oberskren

Rehrücken rosa gebraten 34,50

Rotkrautcreme | Salatherzen | Chimichurri | Grießknödel

Rehbraten in Waldpilzsauce 21,50

Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut

---

### *Weintipp rot glaserlweise*

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

2017 Syrah  
Az. Agr. Cusumano, Sizilien/Italien 1/8l 5,90

---

## *Zum Starten*, gerne auf Wunsch

Hausgeräucherter Hirschschenkel | Aufstrich |  
Tomatenbutter 4,50 p. Person

## *Vorspeisen*

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

---

### Weintipp *weiss glaserweise*

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

---

Kaltgeräucherter Graved Lachs 13,80  
Rote Rüben-Endiviensalat | Tapioka | Noriblatt | Sesam

---

### Weintipp *weiss glaserweise*

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

---

## *Suppe*, die man gerne auslöffelt

Frittatensuppe 4,50

Knoblauchrèmesuppe 6,20

## *Wirtshaus Klassiker*

Wiener Schnitzel vom Schwein (in Butterschmalz souffliert) 15,50  
Petersilkartofferl | Preiselbeeren

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

---

### **Weintipp *weiss* glaserlweise**

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

---

Schwammerlrostbraten 19,80  
Beiried rosa gebraten | Rotweinsauce | Tagliatelle

Rumpsteak (200g) Beiriedschnitte 26,50  
Rotweinsauce | Trüffelgnocchi | Gewürzkraut

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

---

### **Weintipp *rot* glaserlweise**

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

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

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

---

## *Als Beilage, zu anderen Gerichten*

Herbstliche Blattsalate  
mit unserem Hausdressing 5,20

Kartoffel-Vogerlsalat 5,20  
mit Kürbiskernöl

## *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.