

## ABFALTERS FERNWEH - 台所 (KÜCHE)

von Freitag, 3. bis einschl. Sonntag, 26. März 2023

### *unsere „Frühlings Aperitifs“*

Yuzu Fizz 6,50  
Yuzu Sake | Prosecco | Limette | Minze

Zitrus&Gin 7,50  
Fuxbau Gin | rosa Grapefruit | Ingwer

Wermut weiss auf Eis 6,20  
Guglhof | Hallein

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

Kaltenhausner Kellerbier 0,3l 3,90  
naturtrüb | vom Fass

Weizen Pale Ale „Spitzbua“ 0,3l 3,90  
Rölbrettbräu | Bad Vigaun

### *...oder heute lieber „Anti“*

Gewürz-Eistee ½ 4,80  
hauseigene Gewürzmischung | eingelegter Apfel | Limette

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

Marillenektar oder Williams-Birnenektar  
¼ pur 3,50 | ½ gespritzt 4,60 | ¼ gespritzt 2,30

Johannisbeere oder Gelbe Muskateller-Traube oder Apfel-Karotte-Orange  
¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,20 | ¼ gespritzt 2,10

## Vorspeisen-Tapas

### KALT

Sashimi vom Bluntauental Saibling 7,80  
Yuzu | Gurke | Estragon | Umeboshi

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet 8,50  
Limetten-Shisodressing | Nori | Schnittlauch

Spinatsalat 4,50  
Babyspinat | Sesam-Miso Dressing

Garnelen Tempura 7,50  
Kopfsalat | Yuzu Trüffel | Chili Mayo

Chashu vom Lungauer Wollschwein 5,80  
geflämmtter Schweinebauch | Noriblatt |  
schwarze Knoblauch-Aioli | Rettichkresse

---

### Weintipp *weiss* glaserlweise

2021 Sauvignon Blanc BIO 1/8l 5,80  
Weingut Kühling-Gillot,  
Rheinhessen/Deutschland

2021 ASIA Cuvee 1/8l 5,20  
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

2021 Riesling BIO 1/8l 5,10  
Weingut Schloss Hardegg,  
Seefeld/Niederösterreich

---

### WARM

Edamame 6,00  
Grüne Sojabohnen | Trüffelbutter | Meersalz

Tan Tan Salat 7,50  
Bolognese | Salatherzen | Röstzwiebel | Mayo

Tori Karrage 7,20  
knusprige Hühnerhaxerl | Chili Mayo | Zitrone

Pimientos de Padrón 6,80  
gebratene Minipaprika | Ahornmiso

Ikapiri (süß & scharf) 6,50  
Calamari | schwarzer Sesam | Rettichkresse

Frühlingsrolle 4,20  
Wurzelgemüse | Glasnudeln | Spitzkraut

Gyoza (4 Stk.) 7,00  
gedämpfte Teigtaschen | Rind & Schwein |  
Frühlingszwiebel | Chili

Geflämmtter Maiskolben 5,50  
Shiropilz-Butter | Shichimi Togarashi

Ofen-Süßkartoffel 5,50  
Kuchler Austernpilze | Spicy Teriyaki Sauce



Unsere Gerichte (Vor- & Hauptspeisen) sind wie kleine, asiatische Tapas aufgebaut, die in die Tischmitte eingestellt werden – perfekt zum Teilen & gemeinsam genießen! Die einzelnen Vorspeisen werden – typisch asiatisch – sobald sie fertig sind serviert.

Natürlich können Sie vorweg aus unseren Vorspeisentapas wählen & danach eine Hauptspeise aus unseren „Wirtshaus Klassikern“!

## Hauptspeisen-Tapas

(unsere kleinen Hauptspeisen sind ideal zum Teilen & gemeinsam genießen)

„Abfalters Ramen“ (japanische Nudelsuppe) 8,50

Hühnerfleisch | Sobanudeln | Zuckerschotten | Tare-Ei | Judasohren | Noriblatt

Knuspriges Entenhaxerl 10,50

eingelegte Zwiebel | Sauce Tartare | Romanasalat

Beiried rosa gebraten 14,00 (Wartezeit 20 min.)

Wakame | Sesam | Trüffelmayo

---

### Weintipp *rot* glaserlweise

2020 St. Laurent Classic

Weingut Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum 1/8l 5,30

2020 Hausmarke rot (ME|ZWBF)

Weingut Gober & Freinbichler, Horitschon/Burgenland 1/8l 5,80

---

Pad Thai (vegetarisch) 8,50

Reisbandnudeln | frittiertes Ei | Wurzelgemüse | Erdnüsse | Limette

Schweineripperl (süß & scharf) 10,50

Masao Sauce | Erdnüsse | Kümmelkraut

Miesmuscheln 11,00

Zitronengras-Limettensud | Sake | Sojasauce

Lachsforelle gebeizt & gebraten (Zucht Sigi Schatteiner) 13,50

Kohlrabi | Sojasauce | Chimichurri Sauce

---

### Weintipp *weiss* glaserlweise

2022 Frühroter Veltliner

Weingut Engelbrecht, Etsdorf am Kamp/Kamptal 1/8l 4,80

---



Auf Wunsch servieren wir gerne eine Schüssel Reis (€2,00) zu unseren Hauptspeisen!

## Suppen, die man gerne auslöffelt

Hausgemachte Rindssuppe  
mit Frittaten 4,80  
mit Milzschnitte 4,80

Lauchcremesuppe 6,50  
mit Bergkäseravioli

## Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein  
(in Butterschmalz souffliert)  
Petersilkartoffel | Preiselbeeren 15,80

Gelbes Tomatencurry (vegetarisch)  
Frühlingsgemüse | Koriander | Basmatireis 15,00

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 22,50  
Beurre blanc | Frühlingsgemüse | Petersilkartoffel

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 16,50  
Kartoffel-Vogersalat | Kernöl | Oberskren



---

### Weintipp *weiss* glaserlweise

2021 Gemischter Satz  
Weingut Alphart am Mühlbach, Traiskirchen/Thermenregion 1/8l 4,80

---

Zwiebelrostbraten 19,50  
Beiried rosa gebraten | Zwiebelsauce | Tagliolini

Grillteller „Salzburger Land“ 19,50  
Rinder-, Schwein-, und Truthahnsteak  
Barbecue Dip | Wirtshaus-Pommes | Mischblattsalat

---

### Weintipp *rot* glaserlweise

2020 Blaufränkisch  
Weingut Ernst, Deutschkreutz/Burgenland 1/8l 4,80

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

---

## *Nachspeisen & Eis*

Gebackene Banane 5,80  
Vanilleeis | Ahornsirup | Rhabarber-Yuzugel

Dunkles Schokomousse 6,50  
Waldbeer-Coulis | Cookies

Kokosmilchreis 5,50  
Blutorangensorbet | Kondensmilch | Melisse

3erlei Sorbetvariation 7,80

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

Gerührter Eiskaffee 7,50

Affogato al caffè  
crémiges Vanilleeis & Espresso 4,50

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.