

unsere „Herbst Aperitifs“

Zwetschken Fizz 6,80
Prosecco | Soda | eingelegte Zwetschken | Salbei | Limette

Waldbeer&Gin 8,50
Fuxbau Gin | Tonic | Waldbeeren | Limette

Wermut weiss auf Eis 6,20
Weingut Maitz | Ratsch

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
Rolbrettbräu | Bad Vigaun

...oder heute lieber „Anti“

hausgemachtes „Colakraut-Kracherl“
½ 3,90 oder ¼ 2,00

hausgemachter Holunderblütensaft mit Soda
½ 3,90 oder ¼ 2,00

hausgemachter Eistee
(Grüner Tee | Zitrone | Melisse)
½ 4,60 oder ¼ 2,30

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

Marillennektar
¼ pur 3,50 | ½ gespritzt 4,60 | ¼ gespritzt 2,30

Johannisbeere oder Roter Apfel (Marisa) oder Apfel-Karotte-Orange
¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,20 | ¼ gespritzt 2,10

ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „Bratltage & Herbstspezialitäten“ von Freitag, 8. Sept. bis einschl. Sonntag, 24. Sept. 2023

Zum Starten, gerne auf Wunsch

Hausgeräuchertes Gamswürstel | Aufstrich |
Mozzarellabutter 4,50 p. Person

Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Rindssuppe
mit Frittaten 4,80
mit Leberknödel 5,50

Kürbisschaumsuppe 6,80
Kernöl | Kürbiskerne

Gefüllte Sellerierolle 11,50
Pilztartare | Meyer-Zitronenmarmelade | Kren |
eingelegter Rettich | Sauerrahm

Herbstlicher Blattsalat 8,50
Hausdressing | Schafsfrischkäse | gebackene Blunz'n-Praline

Weintipp *weiss glaserlweise*

2021 Gelber Muskateller „Muschelkalk“
Weingut Lehensteiner, Weißenkirchen/Wachau 1/8l 4,80

Wirtshaus Saisonal

Ofenfrisch gebratenes Bauernschweinsbrat'l 16,80
(Schopf, Bauch & Ripperl – urig serviert in der Ofenrein)
mitgebratene Kartoffel | Knödel | Kraut-Rettichsalat (solange's Brat'l reicht)

dazu empfehlen wir

Kaltenhausner Kellerbier | naturtrüb 1/2l 4,80 1/3l 3,90

Weintipp *weiss & rot glaserlweise*

2022 Grüner Veltliner „Hundspoint“
Weingut Frischauf, Röschitz/Weinviertel 1/8l 4,20

Original Lungauer Schafaufbrat'l'n 21,50
mitgebratene Kartoffel | Knödel | Kraut-Rettichsalat |
Krenkoch | Granten (solange's Brat'l reicht)

dazu empfehlen wir

Weizen Pale Ale „Spitzbua“ | Rolbrettbräu, Bad Vigaun 1/3l 3,90

Weintipp *weiss glaserlweise*

2022 Roter Veltliner BIO
Familie Schuster, Großbriedenthal/Wagram 1/8l 4,50

Frische Eierschwammerl in Rahmsauce
mit Knödel 18,50

„Herbstpasta“ 16,80
Eierschwammerl Ravioli | Herbstgemüse |
Gartenkresse | Bergkäse

Schwammerlrostbraten 19,80
Beiried rosa gebraten | Eierschwammerlrahm | Tagliolini

Weintipp *weiss & rot glaserlweise*

2022 Grauburgunder
Weingut Krispel, Vulkanland/Steiermark 1/8l 5,20

2021 Pinot Noir BIO
Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion 1/8l 5,20

Wirtshaus Klassiker

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

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 17,50
Kartoffel-Vogerlsalat | Kernöl | Oberskren

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 22,50
Beurre blanc | Herbstgemüse | Petersilkartofferl

Hausgemachte Lasagne 12,50
mit Käse überbacken

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

Steak Sandwich 17,50
Beiried rosa gebraten | Toastbrot | Kräuterbutter | Salatschüsserl

Als Beilage,
zu anderen Gerichten

Mischblattsalat
mit unserem Hausdressing
5,50

Kartoffel-Vogerlsalat
mit Kürbiskernöl
5,20

Weintipp *rot glaserlweise*

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

2020 Hausmarke rot (ME|ZW|BF)
Weingut Gober & Freinbichler, Horitschon/Burgenland 1/8l 4,90

2017 Syrah
Az. Agr. Cusumano, Sizilien/Italien 1/8l 5,80

Nachspeisen

Hausgemachter Zwetschkenknödel (20 Min. Wartezeit)

Butterbrösel | Vanilleeis | eingelegte Zwetschken

1 Stück 7,50

2 Stück 11,50

Geschmorter Pfirsich 8,80

Topfen-Ysopcreme | karamellisiertes Schokoeis | Florentiner

3erlei Sorbetvariation 7,80

Hausgemachter Apfel- oder Milchrahmstrudel 4,50

wahlweise mit Schlag + 1

oder 1 Kugel Vanilleeis + 1,80

Affogato al caffè

crémiges Vanilleeis & Espresso 4,50

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.