

## ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „Aus Flüssen & Seen“

von Donnerstag, 8. bis einschl. Sonntag, 18. Februar 2024

### *unsere „Winter Aperitifs“*

„Hollerbeeren Fizz“ 6,80  
Prosecco | eingelegte Hollerbeeren | Ingwer | Limette

Zitrus&Gin 7,80  
Fuxbau Gin | rosa Grapefruit | Ahornsirup | Melisse

Wermut rosé auf Eis 6,50  
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  
Rolbrettbräu | Bad Vigaun

### *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

## *Suppen, die man gerne auslöffelt*

Hausgemachte Rindssuppe  
mit Frittaten 4,90  
mit Leberknödel 5,80

Knoblauchschaumsuppe 6,80  
mit Schwarzbrotcroutons

„Abfalter“ klare Fischsuppe 10,50  
mit Knoblauch-Focaccia

## *Vorspeisen*

Gemüsesulzerl 10,80  
Kürbishummus | Kürbiskerne | Käferbohnen | Vogerlsalat

---

### **Weintipp *weiss glaserweise***

2022 Gelber Muskateller  
Weingut Lehensteiner, Wachau/Niederösterreich 1/8l 4,80

---

Saiblingstartare 14,80  
Pfefferoniöl | Senfsaat | Fenchel | eingelegte Quitte

Frische Muscheln  
Tomaten-Basilikumsud | Sauerteigbaguette  
als Vorspeise 11,50  
als Hauptspeise 17,50

---

### **Weintipp *weiss glaserweise***

2022 Riesling Kamptal DAC  
Weingut Topf, Straß/Niederösterreich 1/8l 4,90

---

## Wirtshaus „Aus Flüssen & Seen“

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Schwarzenbach 23,50  
(Zucht Sigi Schatteiner, Gollinger Wasserfall)  
Beurre blanc | Kartoffelmousseline | Kohlrabi Spaghetti

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

---

### Weintipp *weiss glaserweise*

2020 Grüner Veltliner Federspiel  
Domäne Wachau, Dürnstein/Niederösterreich 1/8l 4,40

---

„Wurzelfleisch“ vom gebratenem Wallerfilet 20,50  
Grünkohl | Petersilkartoffel | Krenschäum

„Karpfengulasch“ 21,50  
Fregola Sarda | eingegarter Paprika

---

### Weintipp *weiss & rot glaserweise*

2022 Grauburgunder Ried Hochberg  
Weingut Pongratz, Kranachberg/Steiermark 1/8l 5,60

2021 Cuvée speciale BIO (PN|BF|ZW)  
Weingut Andreas Gsellmann, Gols/Neusiedlersee 1/8l 5,70

---

Zanderfilet gebeizt & gebraten 28,50  
Beurre blanc | Kohlroulade | Kuchler Austernpilze | Bulgur

Gebratene Bachforelle in Miso gebeizt 24,80  
(Zucht Sigi Schatteiner)  
Salz Zitronen-Beurre blanc | Hirse | Petit Posy

---

### Weintipp *weiss glaserweise*

2022 Silvaner  
Weingut Stahl, Franken/Deutschland 1/8l 5,90

---

## Wirtshaus Klassiker

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

Zwiebelrostbraten 21,50  
Beiried rosa gebraten | Zwiebelsauce | Tagliatelle

Rumpsteak (200g Beiriedschnitte) 27,50  
Rotweinsauce | Mischblattsalat | Wirtshaus-Pommes

*Als Beilage,*  
zu anderen Gerichten

Winterliche Blattsalate  
mit unserem  
Hausdressing 5,80

Kartoffelsalat  
mit Kürbiskernöl 5,20

---

### Weintipp *rot glaserlweise*

2019 Pinot Noir  
Schlossweingut Hardegg, Seefeld/Niederösterreich 1/8l 5,80

2021 Blaufränkisch Rusterberg  
Weingut Ernst Triebaumer, Rust/Neusiedlersee 1/8 5,80

---

Kürbisteigtaschen (vegetarisch) 17,00  
Topinamburcreme | Schnittlauchöl | Kuchler Austernpilze | Parmesan

Steak Sandwich 17,80  
Beiried rosa gebraten | Toastbrot | Kräuterbutter | Salatschüsslerl

Grillteller „Salzburger Land“ 19,80  
Rinder-, Schwein-, und Truthahnsteak  
Barbecue Dip | Wirtshaus-Pommes | Mischblattsalat

---

### Weintipp *rot glaserlweise*

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

2021 Merlot „Haus & Hof“  
Weingut Reeh. Andau/Neusiedlersee 1/8l 5,40

---

## *Nachspeisen & Eis*

„Biskuitschnitte“ 9,50  
Erdbeercreme | Weiße Schokolade | Crumble | Erdbeersorbet

3erlei Sorbetvariation 7,80

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

Eispalatschinke  
Vanilleeis | Schokosauce | Schlagobers 8,50

Gerührter Eiskaffee 7,80

Affogato al caffè  
crémiges Vanilleeis & Espresso 4,80

Eis à la chocolat  
3 Kugeln Vanille- & Haselnusseis  
warme Schokoladensauce & Schlagobers 7,80

## *Käse*

Käseteller von der Hofkäserei Schmiedbauer (Bad Vigaun) 12,50  
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.