

unsere „Frühlings Aperitifs“

Rhabarber Fizz 7,20
Prosecco | Rhabarber & Erdbeeren | Melisse | Limette

Rosé Spritz 6,80
Holunder | Grapefruit | Gewürzsirup

Wermut auf Eis 6,50
Weingut Maitz | Südsteiermark

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 | Minze | Limette

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

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

Marillennektar
¼ pur 3,50 | ½ gespritzt 4,80 | ¼ gespritzt 2,40

Johannisbeere oder Roter Apfel (Marisa) oder
Apfel-Karotte-Orange
¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,40 | ¼ gespritzt 2,20

ABFALTERS HEIMATKÜCHE – rund um den Spargel

von Donnerstag, 18. April bis einschl. Sonntag, 2. Juni 2024

Zum Starten, gerne auf Wunsch

Hausgeräucherte Lammwürstel | Wiesenkräuteraufstrich |
Bauernbutter 4,50 p. Person

Suppen, die man gerne auslöffelt

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

Spargelschaumsuppe 6,80

Vorspeisen

Gebackenes Lammfilet 13,50
Romanasalat | Quinoa | Meyer-Zitronenmarmelade | Bärlauch

Weintipp *weiss glaserlweise*

2022 Grüner Veltliner Ried Stein 1/8l 4,40
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf am Kamp/Kamptal

Spargelsalat 14,80
Vinaigrette | Tomaten | Wiesenkräuter | gebackenes Ei

„Frühlingsalat“ 9,50
Mischblattsalat | Hausdressing | Schafsfrischkäse (Geyerspichl, Gasteig)

Weintipp *weiss glaserlweise*

2022 Gelber Muskateller MITZI 1/8l 4,80
Weingut Gross & Gross, Ratsch/Südsteiermark

Wirtshaus Saisonal

Portion Stangenspargel 21,50
Sauce Hollandaise | Petersilkartoffel

 wahlweise mit Prosciutto +4,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 25,50
Beurre blanc | Spargel weiß & grün | Sauce Hollandaise | Petersilkartoffel

Spargelrisotto 16,50
Rucola | Kuchler Pilze | Parmesan

 wahlweise mit gebratenen Garnelen +5,00

Weintipp *weiss* glaserweise

2022 Rotgipfler
Weingut Fischer, Sooß/Thermenregion 1/8l 5,40

Gebratenes Entenhaxerl 24,50
Entenjus | gebratener Spargel | Rote Zwiebelcreme | Erdäpfelschnitte

„Rinderfilet Abfalter“ 200g 38,00
Rotweinjus | Spargel weiß & grün | Sauce Hollandaise | Wirtshaus-Pommes

Weintipp *rot* glaserweise

2020 Kumarod (BF|ME|ZW)
Weingut Schwarz, Neusiedlersee/Burgenland 1/8l 5,90

2019 Rioja Crianza
Fincas de Azabache, Rioja/Spanien 1/8l 5,20

Milchlamm – für 2 Personen 25,50 p. Person
(am Knochen konfierte Lammschulter)
Lammjus | gebratener grüner Spargel | Chimichurri* | Kartoffelschnecke

Weintipp *rot & weiss* glaserweise

2022 St. Laurent Classic
Weingut Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum 1/8l 5,60

2021 Kalk & Schiefer (WB|GV)
Weingut Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 1/8l 5,50



*Chimichurri ist eine Würzsauce aus frischen, grünen Kräutern – diese stammt ursprünglich aus Argentinien. Wir verwenden für unsere Sauce nur heimische Kräuter, direkt aus unserem Kräutergarten.

Wirtshaus Klassiker

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

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

Zwiebelrostbraten 21,50
Beiried rosa gebraten | Zwiebelsauce | Tagliatelle

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

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

Als Beilage,
zu anderen Gerichten

Mischblattsalat
mit unserem Hausdressing
5,80

Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Kürbiskernöl
5,50

Weintipp *weiss* glaserlweise

2020 Chardonnay
Weingut Paul Achs, Gols/Neusiedlersee 1/8l 5,80

Weintipp *rot* glaserlweise

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

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

Nachspeisen & Eis

Lauwarmer Schokokuchen 9,50
Mangosorbet | eingelegte Himbeeren

„Rhabarber-Hippe“ 10,50
Vanillecreme | Waldbeersorbet | eingelegter Rhabarber

3erlei Sorbetvariation 7,80

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

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.