

## *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  
Rolbrettbräu | 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 Apfel-Himbeere 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*

Carpaccio vom Maibock 14,50  
Lardo | Fichtenwipferl | Radieschen | Wasabi

---

### 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

„Frühlingssalat“ 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 20,80  
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 | Parmesan

 wahlweise mit gebratenen Garnelen +5,00

---

### Weintipp *weiss glaserlweise*

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

---

Rumpsteak (200g Beiriedschnitte) 28,50  
„Lady-Cut“ 150g 23,50  
Rotweinjus | Spargel weiß & grün | Sauce Hollandaise | Wirtshaus-Pommes

---

### Weintipp *rot & weiss glaserlweise*

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

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

---

## *Wirtshaus* Klassiker

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

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 17,50  
Kartoffel-Vogelersalat | 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*

Erdbeertiramisu 10,50  
Biskuit | Mascarpone | Ysop

Joghurt-Crème brûlée 9,50  
Himbeer-Joghurteis

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.