

Egal was Sie heute bei uns essen oder trinken werden,

beim Einkauf liegt unser Hauptaugenmerk auf Regionalität & Anerkennung gegenüber jedem einzelnen Produkt.

Anerkennung für die Arbeit unserer Bauern & Bäuerinnen & deren Produkte,
Anerkennung für unsere Fischzüchter, die Käsereien, Metzger, BäckerInnen & Lieferanten,
der Respekt unserer WinzerInnen für Ihre Trauben & Müllner für deren Getreide.

All diese stellen mit viel Liebe & Sorgfalt deren Produkte her & sind somit ein wichtiger Bestandteil, um die bestmögliche Qualität auf unsere Teller & in unsere Gläser zu bringen!

Wir freuen uns, dass Sie da sind – lassen Sie sich's gut gehen!



Gasthof „Abfalter“ im Verbund Genusswirte – Genussregion Österreich - seit 2009

Jagdgemeinschaft Kuchl/Weissenbach, Jagdgemeinschaft Torren, Österreichische Bundesforste AG - Forstbetrieb Flachgau/Tennengau,
Bäckerei Rosenmayer - Hallein, Eier vom Oberhofbauer - Kuchl, Mehl & Polenta von der Lerchenmühle, Familie Wieser - Golling/Torren,
Milch & Milchprodukte von SalzburgMilch, Käse von der Bio-Käserei „Fürstenhof“ Kuchl & Dorfkäserei Pötzeslberger – Adnet,
Frischkäse vom Geyerspichlhof – Gasteig, Fisch von Sigi Schatteiner aus dem Bluntautal, Fleisch von der Firma Ablinger – Oberndorf,
Fruchtsäfte von Familie Rögner – Eibesbrunn & Familie Buchegger – Abtenau

unsere „Sommer Aperitifs“

„Marillen Fizz“ 6,80
Prosecco | eingelegte Marillen | Zitronenthymian | Limette

Rosé Spritz 6,50
Rosé | Holunder | Zitrone | Minze

Wermut weiß auf Eis 6,50
Weingut Maitz | Südsteiermark

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

Kaltenhausner Kellerbier 0,3l 4,20
naturtrüb | vom Fass

Weizen Pale Ale „Spitzbua“ 0,3l 4,20
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

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

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

Johannisbeere oder Apfel-Himbeere
¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,40 | ¼ gespritzt 2,20

Zum Starten, gerne auf Wunsch

Hausgeräuchertes Gamswürstel | Wiesenkräuteraufstrich |
Bauernbutter 4,50 p. Person

Suppe, die man gerne auslöffelt

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

Paprika-Tomatenschaumsuppe 6,80
mit Basilikumravioli

Vorspeisen

Beef Tartare 15,50
Wachtelei | Wasabimayo | Zwiebel-Pilzconfit | Gartenkräuter

Weintipp *weiss* glaserlweise

2023 Grüner Veltliner Theyerner Berg
Weingut Tom Dockner, Theyern/Traisental 1/8l 4,60

„Tomaten Carpaccio“ 11,50
Raritätentomaten | Gazpacho | Frischkäsecreme |
Weinraute | Brothippen

„Wirtshaus Tapas“ 16,50
Beef Tartare | „Tomaten Carpaccio“ |
Paprika-Tomatenschaumsuppe | Schafsfrischkäse

Weintipp *weiss* glaserlweise

2022 Grauburgunder
Weingut Pongratz, Kranachberg/Gamlitz 1/8l 5,40

2022 Mosaik weiss (SB|WR)
Weingut Egermann, Neusiedlersee/Bgld. 1/8l 4,30

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein 16,50
(in Butterschmalz souffliert)
Petersilkartoffel | Preiselbeeren

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 17,80
Kartoffel-Vogerlsalat | Kernöl | Oberskren

Sommerlicher Blattsalat 14,50
Hausdressing | Schafsfrischkäse | gebackene Samosas

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 23,50
Beurre blanc | Sommergemüse | Petersilkartoffel

Als Beilage,
zu anderen Gerichten

Mischblattsalat
mit unserem Hausdressing
5,80

Kartoffel-Vogerlsalat
mit Kürbiskernöl
5,50

Weintipp *weiss glaserlweise*

2022 Riesling Storaun
Weingut Frischauf, Röschitz/Weinviertel 1/8l 4,80

2022 Gelber Muskateller MITZI
Weingut Gross & Gross, Ratsch/Südsteiermark 1/8l 4,40

Schwammerlrostbraten 21,80
Beiried rosa gebraten | Eierschwammerl | Tagliolini

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

Hausgemachte Lasagne 12,50
mit Käse überbacken

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

Weintipp *rot glaserlweise*

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

Nachspeisen

Hausgemachter Marillenknödel (20 Min. Wartezeit)

Butterbrösel | Vanilleeis | eingelegte Marillen

1 Stück 7,80

2 Stück 11,80

„Himbeer Cappuccino“ 8,50

Himbeermuffin | Vanille-Espuma | Ananassalbei & Thymian

3erlei Sorbetvariation 7,80

Hausgemachter Apfel- oder Milchrahmstrudel 4,80

wahlweise mit Schlag +1

oder 1 Kugel Vanilleeis +1,80

Affogato al caffè

crémiges Vanilleeis & Espresso 4,80

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.