

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 „Herbst Aperitifs“

„Zwetschken Fizz“ 6,80

Prosecco | eingelegte Zwetschken | Minze | Limette

„Waldbeer & Gin“ 7,50

Fuxbau Gin | Tonic | Waldheidelbeeren | Rosmarin

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)

Marillennektar oder gelber Muskatellertraubensaft

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 Lammwürstel | Wiesenkräuteraufstrich |
Bauernbutter 4,50 p. Person

Suppe, die man gerne auslöffelt

Hausgemachte Rindssuppe
mit Frittaten 4,90

Kürbisschaumsuppe 6,80
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat 12,50
Hausdressing | Schafsfrischkäse | vegetarische Samosas

Vitello Tonnato 14,50
Thunfischsauce | Kapern | Rucola

Weintipp *weiss glaserlweise*

2023 Roter Veltliner
Weingut Heiderer-Mayer, Großweikersdorf/Wagram 1/8l 4,80

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein 16,50
Petersilkartoffel | Preiselbeeren

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 18,50
Kartoffel-Vogerlsalat | Kernöl | Oberskren

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 24,50
Beurre blanc | Herbstgemüse | Petersilkartoffel

Als Beilage,
zu anderen Gerichten

Mischblattsalat
mit unserem Hausdressing
5,80

Kartoffel-Vogerlsalat
mit Kürbiskernöl
5,50

Weintipp *weiss glaserlweise*

2022 Riesling Stoakammerl
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf am Kamp/Kamptal 1/8l 4,80

2022 Grüner Veltliner Federspiel
Domäne Wachau, Dürnstein/Niederösterreich 1/8l 4,50

Schwammerlrostbraten 22,50
Beiried rosa gebraten | Eierschwammerl | Tagliolini

Grillteller „Salzburger Land“ 21,50
Rinder-, Schwein-, und Truthahnsteak
Barbecue Dip | Wirtshaus-Pommes | Mischblattsalat

Weintipp *rot glaserlweise*

2018 Blaufränkisch BIO
Weingut Heinrich, Gols/Burgenland 1/8l 5,90

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

Steak Sandwich 18,50
Beiried rosa gebraten | Toastbrot | Kräuterbutter | Salatschüsserl

 wahlweise mit einer Portion Pommes + 3,50

Weintipp *rot glaserlweise*

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

2019 Cuveé Classic (BF|ZW|SL)
Weingut Igler, Deutschkreutz/Bgld. 1/8l 5,80

Nachspeisen

Hausgemachter Zwetschkenknödel (20 Min. Wartezeit)

Butterbrösel | Vanilleeis | eingelegte Zwetschken

1 Stück 8,50

2 Stück 13,50

Joghurt Creme Brûlée

mit Heidelbeereis 9,50

3erlei Sorbetvariation 8,50

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.