

## *unsere „Wild Aperitifs“*

Apfel Fizz 7,50  
Lillet weiß | eingelegte Äpfel | Thymian | Limette

Vogelbeer Spritz 7,80  
Fuxbau Vogelbeerbitter | Tonic | Minze | Zitrone

Wermut rosé auf Eis 6,80  
Weingut Maitz | Südsteiermark

1 Glas Cuvée Rosé Spumante 5,20  
Weingärtnerei Engelbrecht | Etsdorf am Kamp

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

Gösser „Biostoff“ 0,3l 4,50  
Gösser Brauerei

## *...oder heute lieber „Anti“*

hausgemachtes „Colakraut-Kracherl“  
½ 4,50 oder ¼ 2,30

## *unsere naturreinen Säfte* (von Fam. Rögner, Fam. Buchegger)

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

Johannisbeere oder Apfel-Holunderbeere oder Apfel-Preiselbeere  
¼ pur 3,50 | ½ gespritzt 4,40 | ¼ gespritzt 2,20

*Zum Abschluss,  
gemeinsam genießen*

Fuxbau Gin  
„Quitte & Rosmarin“  
mit Tonic Water  
9,50

# ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „WILD auf WILD“

von Freitag, 11. Oktober bis einschl. Sonntag, 24. November 2024

## Vorspeisen

Rehterrine 12,50  
Sauce Cumberland | Vogerlsalat

---

### Weintipp *weiss & rot glaserlweise*

2022 Silvaner  
Weingut Stahl, Franken/Deutschland 1/8l 5,80

2020 Puzta Libre! BIO (PN|ZW|SL - leicht gekühlt serviert)  
Weingut Claus Preisinger, Neusiedlersee/Bgld, 1/8l 4,40

---

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken  
Olivenöl | Parmesan | Rucola 17,50

„Abfalter's Tapas“  
Kürbissuppe | Carpaccio | Rehterrine | Herbstsalat 18,50

---

### Weintipp *weiss glaserlweise*

2022 Grüner Veltliner Zeisen  
Weingut Pfaffl, Stetten/Weinviertel 1/8l 4,40

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

---

## *Suppe*, die man gerne auslöffelt

Wildcrèmesuppe 6,80

Kürbisschaumsuppe 6,80

Frittatensuppe 5,20

## Wildgerichte

### Vom Reh

Rehbraten in Waldpilzsauce  
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 25,50

Rehschnitzerl rosa gebraten  
Eierschwammerlrahmsauce | Serviettenknödel | Kroketten  
gefüllter Apfel mit Preiselbeeren | Rotkraut 26,50

Zerlei vom Reh (Rehrücken rosa gebraten & Geschnetzeltes)  
Waldpilze | Rahmwirsing | Gnocchi 42,00

---

#### Weintipp *rot glaserlweise*

2021 Blaufränkisch Rusterberg  
Weingut Ernst Triebaumer, Rust/Neusiedlersee 1/8l 5,20

2021 Zweigelt Hengstberg  
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf/Niederösterreich 1/8l 4,40

---

### Vom Hirsch

Hirschbraten „Förster Art“  
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 23,50

---

#### Weintipp *rot glaserlweise*

2020 Cuvée „Mavie“ (ME|ZW|CF)  
Weingut Münzenrieder, Apetlon/Bgld. 1/8l 5,80

---

Hirschragout in Speck-Waldpilzsauce  
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 21,80

Huftsteak vom Hirschkalb rosa gebraten  
Speckkohlsprossen | Erdäpfelschnitte 32,50

---

#### Weintipp *rot glaserlweise*

2021 Cabernet Sauvignon Barrique  
Weingut Heiderer-Mayer, Großweikersdorf/Wagram 1/8l 5,90

---

## *Wildgerichte*

### Vom Wildgeflügel

Rosa gebratene Entenbrust 27,50  
Orangensauce | Serviettenknödel | Kroketten | Rotkraut

---

#### *Weintipp weiss & rot glaserlweise*

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

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

---

## *Gerichte ohne Wild*

Wiener Schnitzel vom Schwein (in Butterschmalz souffliert) 16,80  
Petersilkartofferl | Preiselbeeren

„Herbstpasta“  
Kürbis-Teigtaschen | Kürbisschaum | Parmesan | Rucola 18,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 24,50  
Weißweinsauce | Herbstgemüse | Petersilkartofferl

---

#### *Weintipp rot glaserlweise*

2022 Rotgipfler  
Weingut Fischer, Sooß/Thermenregion 1/8l 5,00

---

Schwammerlrostbraten 23,50  
Beiried rosa gebraten | Eierschwammerl | Tagliolini

## *Als Beilage, zu anderen Gerichten*

Herbstliche Blattsalate  
mit unserem Hausdressing 5,80

## *Nachspeisen & Eis*

Lauwarme Apfeltarte 11,50  
Marzipan | Mandelcreme | Mohnreis

Maroni-Creme brûlée  
mit Sorbet 10,50

3erlei Sorbetvariation 8,50

Hausgemachter Milchrahmstrudel 4,80  
wahlweise mit Schlag +1  
oder 1 Kugel Vanilleeis +2

Affogato al caffè  
crémiges Vanilleeis & Espresso 5

Gerührter Eiskaffee 8,50

Eis à la Chocolat  
3 Kugeln Vanille- & Haselnusseis  
warme Schokoladensauce & Schlagobers 8,50

Heiße Liebe  
3 Kugeln cremiges Vanilleeis,  
warme Himbeeren & Schlagobers 8,80

## *Käse*

Käseteller von der Hofkäserei Schmiedbauer (Bad Vigaun) 13,50  
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.