

unsere Herbst Aperitifs

Herbsthugo 4,80
Hollerbeeren – Apfel – Rosmarin

Schwarzbeer&Gin 5,80
Fuxbau Gin – Waldheidelbeeren – Zitrone – Tonic

Abfis Gewürzspritz (alkoholfrei) 3,90
Winter Chai – Limette – Verbene

Wermut rosé auf Eis 5,50
Weingut Maitz, Südsteiermark

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

1/3l Kaltenhausner Kellerbier (naturtrüb) 3,60
vom Fass

1/3l Spezialbier „Mädchen“ 3,80
Rolbrettbräu, Bad Vigaun

unsere neuen naturreinen Säfte

Marillennektar, Johannisbeere oder Roter Apfel (Marisa)
von Fam. Rögner (Eibesbrunn)

Apfel-Holunderbeere
von Fam. Buchegger (Abtenau)

Traubensaft naturtrüb
von Fam. Hellmer (Großengersdorf)

¼ pur 3,00 – ½ gespritzt 3,90 – ¾ gespritzt 2,00

Zum Starten, gerne auf Wunsch ...

Hausgeräucherter Hirschschinken – Aufstrich –
Bauernbutter mit Orangen-Pfeffersalz 4,50 p.P.

Vorspeisen

In Sauerrahm geschmorter Sellerie
Meyer-Zitronenmarmelade – Kräuterseitlinge – Walnussblattöl 8,50

Wildschweinsulzerl
eingelegter Kürbis – Kürbiskernölvinaigrette – Vogersalat 9,50

Weintipp weiss glaserweise

2020 Grüner Veltliner Ried Stein
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf/Niederösterreich 1/8l 3,90

2020 Muscaris BIO
Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein/Steiermark 1/8l 4,80

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken
Bergkäse – eingelegte Waldpilze – Trüffel-Misomayo 14,50

Abfalter's Tapas
Kürbissuppe – Wildschweinsulzerl – Carpaccio – geschmorter Sellerie 15,50

Weintipp weiss glaserweise

2018 Weißburgunder
Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn/Carnuntum 1/8l 4,50

Suppe, die man gerne auslöffelt

Wildcrèmesuppe 5,20

Frittatensuppe 3,90

Kürbisschaumsuppe 5,50

Consommé
Grießnockerl – Steinpilzravioli – Wildroulade 5,80

Wildgerichte

Vom Reh

Rehbraten in Waldpilzsauce
Serviettenknödel – Kroketten – Preiselbeeren – Rotkraut 19,80

Rehschnitzerl rosa gebraten
Eierschwammerlrahmsauce – Serviettenknödel –
gefüllter Apfel mit Preiselbeeren – Rotkraut 20,50

Zerlei vom Reh (Rehrücken rosa gebraten & Geschnetzeltes)
Eierschwammerl – Maronischeiterhaufen – Kohlsprossen 32

Weintipp rot glaserlweise

2019 Bläufränkisch „The Butcher“
Weingut Schwarz, Neusiedlersee/Bgld. 1/8l 4,80

Vom Hirsch

Hirschbraten „Förster Art“
Serviettenknödel – Kroketten – Preiselbeeren – Rotkraut 18,50

Hirschrückenmedaillons rosa gebraten
Rotkrautcreme – Lardo – Mohnsoufflé – Wirsing 28,50

Weintipp rot glaserlweise

2017 Syrah Terre Siciliana IGT
Az. Agr. Cusumano, Sizilien/Italien 1/8l 5,20

Piccata vom Hirschfilet
knusprige Parmesanpanade
Nudeln – Zucchini – Basilikumpesto 19,50

Hirschragout in Rahmsauce
Serviettenknödel – Kroketten – Preiselbeeren – Rotkraut 16,50

Huftsteak vom Hirschkalb rosa gebraten
Selleriecreme – Hartweizengrieß – Zupfkarotte 23,50

Weintipp rot glaserlweise

2019 Cabernet Sauvignon Reserve
Weingut Egermann, Illmitz/Bgld. 1/8l 5,80

Wildgerichte

Vom Wildgeflügel

Port. ofenfrisch gebratene Wildente
Orangensauce – Knödel – Kroketten – Rotkraut 21

Weintipp rot glaserlweise

2020 Zweigelt Hengstberg
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf/Niederösterreich 1/8l 3,90

Vom Wildschwein

Kotelett vom jungen Wildschwein rosa gebraten
Rotweinsauce – Kohlrabi-Spaghetti – Trüffelgnocchi 21

Weintipp weiss & rot glaserlweise

2019 Aus den Dörfern weiß (GV,GS)
Weingut Rosi Schuster, St Margarethen/Leithaberg 1/8l 4,90

2020 Puszta Libre! (PN,SL,ZW)
Weingut Claus Preisinger, Neusiedlersee/Bgld. 1/8l 4,60

Gerichte ohne Wild

Wiener Schnitzel
Petersilkartofferl – Preiselbeeren 13,50

Gefüllte Teigtaschen
Kürbis – Parmesan – Rucola 13,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntatal
Beurre blanc – gebratenes Gemüse – Petersilkartofferl 19,80

Schwammerlrostbraten von der Beiried rosa gebraten
Rotweinsauce – Tagliatelle 19,50

Als Beilage, zu anderen Gerichten

Herbstliche Blattsalate
mit Abfalter's Hausdressing 4,80

Nachspeisen & Eis

Schoko & Birne 9,80
Schokoladensoufflé – Birnensorbet – eingelegte Birne – gebrannte Mandel

Maroni Creme Brûlée 8,50
glacierte Maroni – Zwetschkenröstorsorbet

Abfalter's Desserttapas 13,50
Buchteln mit Hollerkoch – Sorbet – Maroni Creme Brûlée – Zwetschkentarte

3erlei Sorbetvariation 7,50

Hausgemachter Milchrahmstrudel 3,80
wahlweise mit Schlag +1
oder 1 Kugel Vanilleeis +1,50

Gerührter Eiskaffee 6,50

Affogato al caffè
crémiges Vanilleeis & Espresso 4

Eis à la chocolat
3 Kugeln Vanilleeis
mit warmer Schokosauce & Schlag 6,50

Käse

Käseteller von der Dorfkäserei Pötzensberger 11,50
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.