

ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „2025“

Vorspeisen

Hausgeräucherter Graved Lachs
Gegrillte Salatherzen | Wasabimayo | Chimichurri | Erdäpfelchips 15,50

Weintipp *weiss & rot glaserlweise*

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

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

Beef Tartare
Wasabimayo | Kapern | Butter 18,50

Weintipp *weiss glaserlweise*

2023 Grüner Veltliner Göttweiger Berg
Weingut Müller/ Kremstal 1/8l 4,80

2023 Gemischter Satz
Weingut Wieninger 1/8 5,80

Suppe, die man gerne auslöffelt

Krenschaumsuppe 6,80
Rindfleischwürferl | Brotcroùtons

Frittatensuppe 5,50

Weintipp *rot glaserweise*

2021 Blaufränkisch DAC,
Weingut Tesch, Neckenmarkt 1/8l 5,80

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

Vom Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet 25,50
Weißweinsauce | Wintergemüse | Petersilkartoffel

Hausgeräucherte Forelle lauwarm serviert 18,80
Kartoffel-Vogelersalat | Kernöl | Oberskren

Weintipp *rot glaserweise*

2021 Pinot Blanc
Weingut Prieler, Schützen 1/8l 5,80

Als Beilage, zu anderen Gerichten

Winterlicher Blattsalate
mit unserem Hausdressing 5,80

Hausgemachter Erdäpfelsalat
mit Kürbiskernöl 5,80

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (in Butterschmalz souffliert) 17,50
Petersilkartoffel | Preiselbeeren

Kürbisknödel (vegetarisch)
Eierschwammerlsauce | Parmesan | braune Butter 18,50

Weintipp *rot glaserlweise*

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

Gebackenes Maishenderlbrüstchen 19,50
Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

Rumpsteak von der Beiried rosa gebraten 28,50
Rotweinsauce | Kräuterbutter | Gemüse | Pommes frites

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

 wahlweise mit einer Portion Pommes + 3,50

Weintipp *weiss & rot glaserlweise*

2021 Pinot Noir
Weingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz 1/8l 5,90

2017 Syrah
Weingut Az. Agr. Cusumano, Sizilien 1/8l 6,50

2019 Kreos Cuvée
Blaufränkisch, Syrah, Merlot, Zweigelt
Weingut Pepi Tesch, Neckenmarkt 1/8l 6,20

Nachspeisen & Eis

Lauwarme Apfeltarte 12,50 (15 Min. Wartezeit)
Marzipan | Mandelcreme | Vanilleeis

Eispalatschinke 8,80
Schlag | Vanilleeis | Schokosauce

3erlei Sorbetvariation 8,50

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

Affogato al caffè 5
crèmiges Vanilleeis & Espresso

Gerührter Eiskaffee 8,50

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

Waldbeereisbecher 9
3 Kugeln cremiges Vanilleeis,
warme Waldbeeren & Schlagobers

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.