

*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*

„Gerollte Räucherforelle“ 13,50  
Ingwer | Wasabimayo | eingelegtes Gemüse | Pilze

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

---

### *Weintipp rosé & weiss glaserlweise*

2022 Rosé BIO (ZW)  
Weingut Ehmoser, Tiefental/Wagram 1/8l 4,90

2022 Gelber Muskateller  
Weingut Lehensteiner, Wachau/Niederösterreich 1/8l 4,80

---

## Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein 16,50  
Petersilkartofferl | Preiselbeeren

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

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

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

---

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

2019 Cuveé Classic (BF|ZW|SL)  
Weingut Iglar, Deutschkreutz/Bgld. 1/8l 5,10

---

## *Nachspeisen*

Hausgemachter Marillenknödel (20 Min. Wartezeit)  
Butterbrösel | Vanilleeis | eingelegte Marillen  
1 Stück 7,80  
2 Stück 12,80

„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.

