

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, Rösschitz/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.

