

ABFALTERS HEIMATKÜCHE – „ADVENT“ 2024

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

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken
Olivenöl | Parmesan | Rucola 17,50

„Abfalter's Tapas“
Krenschaumsuppe | Carpaccio | Rehterrine | Herbstsalat 19,50

Weintipp *weiss glaserlweise*

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

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

Suppe, die man gerne auslöffelt

Krenschaumsuppe 6,80
Rindfleischwürferl | Brotcroùtons

Frittatensuppe 5,50

Wildgerichte

Vom Reh

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

Rehschnitzel rosa gebraten
Eierschwammerlrahmsauce | Serviettenknödel | Kroketten
gefüllter Apfel mit Preiselbeeren | Rotkraut 26,80

Weintipp rot glaserlweise

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

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

Vom Hirsch und von der Gams

Hirschragout in Speck-Waldpilzsauce
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 22,50

Huftsteak vom Hirschkalb rosa gebraten
Speckkohlsprossen | Erdäpfelschnitte 33,50

Piccata vom Gamsrücken
Tagliolini | Tomatensauce 24,50

Weintipp rot glaserlweise

2021 Kumarod Cuvée (BL|ZW|MI)
Weingut Schwarz, Andau 1/8l 5,90

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

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

Wirtshaus Klassiker

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

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

Gebratenes Saiblingsfilet 25,50
Weißweinsauce | Kohlrabigemüse | Petersilkartoffel

Weintipp *rot glaserlweise*

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

Gebackenes Maishenderlbrüstchen 19,50
Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

Gekochter Tafelspitz 24,50
Röstkartoffel | Crèmespinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren

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

 wahlweise mit einer Portion Pommes + 3,50

Weintipp *weiss & rot glaserlweise*

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

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

Als Beilage, zu anderen Gerichten

Winterlicher Blattsalat
mit unserem Hausdressing 5,80

Hausgemachter Erdäpfelsalat
mit Kürbiskernöl 5,80