



Felmayer's Speisekarte für Zuhause!

Für alle Fälle, man weiß ja nie!

Gerne können Sie unsere Speisen auch zu Hause genießen,
jedoch übernehmen wir keine Verantwortung für
mitgenommene Speisen.

Telefonnummer: 01 890 43 52 – nur Selbstabholung!

MkG die Wirtsleute
Version 2018/02



Mittags.Moizeit...

Schneller.Teller acht.fünfzig

Dienstag bis Freitag 11.00 bis 15.00 Uhr

Wird serviert solange der Vorrat reicht!

EINE VOR.SPEISE vom Schnellen.Eck gibt's **GRATIS** dazu...
(entweder eine Vorspeise, Suppe **oder** Salat)

TIPP: nur eins.fünfzig Aufpreis für jede weitere Zuspese!
Alle Beilagen Änderungen
können mit zeitlichen Nachteilen verbunden sein!

AUF WWW.FELMAYER.AT AB 09.30 UHR
FINDEN SIE DEN AKTUELLEN SCHNELLEN.TELLER
ODER UNTER 01/890 43 52

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig für
Familientische
für die kommenden Sonn- & Feiertage!
Montag Ruhetag!**

INFO:

RKSV= Registrierkassensicherungsverordnung

Info: Einzelbezahlung von Gruppentischen (ab 6 Personen)!

Wir bitten aus organisatorischen Gründen bzw. der
RKSV Gruppentische die separat bezahlen & separate Rechnungen benötigen
direkt zur Kassa **bzw.** Ihrem KellnerIn
zu gehen um keine langen Wartezeiten beim Bezahlen zu haben!
Im Nachhinein sind keine Änderungen/keine Sonderbelege möglich!
Gesetzlich verboten!

Bitte vor dem Bezahlen die ZAHLART angeben! SIE/WIR sparen ZEIT!

Alle angegebenen Preise sind EURO-Preise inkl. aller Steuern & Abgaben!



Aperitivo ohne Alkohol...

NEU!

Felinsky.Blue vier.null

Bitter Lemon.Soda.Orangensirup.Zitronensaft & Scheibe.Eis

RED.Orange vier.fünfzig

San Bitter.frischer Orangensaft.Soda.Orangenscheibe

GINGER ALE.on the rocks drei.null

Thomas Henrys Ginger Ale.viel Eis.Orangenscheibe

Aperitivo zum Starten...

WILD.Hibiscus.Fass-Sprudel (0) vier.fünfzig

Hibiscusblüte.Fass-Sprudel

FELYX-Spritz vier.sechzig

Bitter Lemon.Mirtillo.Zitronenscheibe

Mirtillo=Blau/Heidelbeere.Wacholder.Limette.Ingwer.Quellwasser

NEU! **MINZ.secco (0)** vier.fünfzig

Minz-Sirup.Fass-Sprudel.Zitronenzeste.Soda.Eis

NEU!

PORTO.Silva sechs.fünfzig

Silva Verjus.Portwein.Orangenscheibe.Eis

Verjus=Saft unreifer Trauben mit destilliertem Brand

Saison-Bier...frisch gezapft...

Birra Moretti

0,2l zwei.fünfzig/0,3l drei.fünfzig

Nach der Originalrezeptur von 1859 gebraut,

erinnert Birra Moretti Ricetta Originale

an Mais und Akazienhonig mit leicht bitterer Note im Abgang.

Ein Prost auf Italiens zeitlosen Klassiker mit hellgoldener Farbe

und vollendetem Geschmack.



Alle angegebenen Preise sind EURO-Preise
inkl. aller Steuern & Abgaben!

G'sunde.LIMO 0,5l

Cranberry.Sour vier.fünfzig

Preiselbeersaft.Soda

Zitronen-Orangenscheibe.Minze.Eis.Preiselbeeren

Saison.Kracherl 0,5l

NEU!

LAVENDEL-Limetten.Kracherl drei.achtzig

Lavendel-Sirup.Soda.Orangenscheibe.Eis.Cranberry

NEU!

MINZ.Kracherl drei.achtzig

Minz-Sirup.Soda.Minzestange.Zitronenscheibe.Eis

NEU!

ZITRONEN-MELISSEN.Kracherl drei.achtzig

OHNE Zucker.Zitronen-Melissen-Sirup.Soda.Zitronenscheibe

Lust
auf einen TEE?

Dann trink auch in der
warmen Jahreszeit Teespezialitäten von



INFO:

RKSV= Registrierkassensicherheitsverordnung

Info: Einzelbezahlung von Gruppentischen (ab 6 Personen)!

Wir bitten aus organisatorischen Gründen bzw. der RKSV

Gruppentische die separat bezahlen & separate Rechnungen benötigen

direkt zur Kassa bzw. Ihrem KellnerIn

zu gehen um keine langen Wartezeiten beim Bezahlen zu haben!

Im Nachhinein sind keine Änderungen/keine Sonderbelege möglich! Gesetzlich verboten!

Bitte vor dem Bezahlen die ZAHLART angeben! SIE/WIR sparen ZEIT!

DI bis SO ab 09 Uhr (Frühstück)

Montag Ruhetag



Kaffee-Bar-Vor-Speisen-Klassiker

NORMAL kleiner

Piatto Prosciutto „Francesco´s“
Prosciutto crudo.Antipasti.Grana di Padano.Kalamata-Olivenöl
Büffelmozzarella.Ciabatta.Grissini **BIER.TIPP:**  A-C-G-P

Beef Tatare „Rinder-Filet“
Butter.Ei.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.Toastbrot

A-C-G-M-O

Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare

Mais-Backhendlsalat „pipi.fine“
auf Erdäpfel-Vogersalat.Kernöldressing

Info: größtenteils ausgelöste Keule & Brust mit Haut in Kürbispanier

 Chili con carne „scharfer Felmayer“
100 % Rinder-Faschiertes.Rauchspeck.Knofi-Schwarzbrot

A-F-G-N-O

Schafkäse.Speckmantel.gebraten
Oliven.Blattsalat.Basilikum-Olivenöl-Joghurtdressing

Info: gerne ohne Speckmantel —>dann nur gebacken!


 Erdäpfel-Gemüsepuffer **TIPP!**
marinierte Blattsalate.Knofi-Dip

Steak.Toast.Francesco „Ösi-Beiriedschnitterl“
French Toast.Dijon Senf.Rucola.Grana di Padano

Balsamico-Olivenöldressing

Steaks well done=own risk!

Dunkles Hausbrot „Schwechata“
Pfandl Speck.Pfefferoni.Zwiebl.Spiegelei

Flammkuchen „mediterrane“
Prosciutto.Pecorino.Rucola.Creme fraiche

Kaffee-Bar-Vor-Speisen-Modern

NORMAL kleiner

Gratinierte Crostini „Batate“ **TIPP!**
Süßerdäpfel.Ceddar.Bärlauchtopfen.Radieschen-Joghurt A-C-G-O 

Gebackene Frisch-Feigen
Prosciuttowickel.Büffelmozzarella.Grana di Padano
Rucola.Honig-Olivenöldressing A-C-G-O


Warmes Räucherlachs-Pasta-Souffle
Basilikumsoße.Kaviar.Knuspergarnele A-C-D-G-L-O

„Caesars Salat“ & Hühnerfiletstreifen
Eisbergsalat.Frenchdressing.Grana di Padano.Sardellen
Ciabattachips A-C-D-G-M-O

„1995 Austrian Burger“
100 % Rinder-Hack.Weißbrot-Laberl.Ceddar.Paradeiser
Zwiebl.Salat.Grillsauce.Erdäpfel-Streifen A-C-F-G-N

Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare 

„2017 Hendl Burger“ **TIPP!**
Maishendl-Hack.Rotesbrot-Laberl.Avocado.Ceddar.Rucola
Asia-Kraut.Dukatenchips A-C-F-G-N-O

Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare 

Roh-Thunfischscheiben „Sashimi“
Sprossen-Gemüsesalat.Wasabicreme.knusprige Reismudeln D-F-G-L-O

Marinierter Octopussalat **TIPP!**
knusprige Tintenfischstücke.Olivenöl-Zitronendressing
Knofi-Stangerl A-C-G-L-R

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung/shortcut	Buchstabencode/letter code
glutenhaltiges Getreide/Cereals gluten	A
Krebstiere/Crustaceans	B
Ei/Eggs	C
Fisch/fish	D
Erdnuss/peanuts	E
Soja/soybeans	F
Milch oder Laktose/milk products	G
Schalenfrüchte/ nuts	H
Sellerie/celery	L
Senf/mustard	M
Sesam/Sesam seeds	N
Sulfite/Sulphur dioxide	O
Lupinen/Lupin	P
Weichtiere/Molluses	R


Suppen.Land

Rinderkraft.Suppen.Topf acht.null/sechs.null

Hausmachernudeln.Rindfleisch.Gemüse A-C-L

Kraftsuppe vom Huhn **oder** Rind.Gemügestreifen & drei.neunzig

Frittaten **oder** Fleischstrudl **oder** Hausmachernudeln A-C-G-L

 G'sunde klare Gemüsesuppe „Lieselotte“ **TIPPI!** drei.neunzig

Gemüse.Bärlauch-Topfennockerl A-C-G-L

Bisque de Homard „Hummercremesuppe“ sieben.achtzig

Oberstufp.Knuspergarnele A-C-G-L

Wichtig: Alle unsere Suppen sind aus echten Zutaten und ohne Einsatz von Suppenpulver, Geschmacksverstärker etc. hergestellt. So soll's sein...

Info: Unsere größtenteils selbst hergestellten, mit viel Liebe zubereiteten Speisen, werfen wir nicht gerne in die BIO-Tonne!
Wir bieten einen Teil unserer Auswahl auch in kleineren Portionen an.
Man erkennt diese an der doppelten Preisauszeichnung!

Info: Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

PASTA PASTA della casa

Pasta Chitarra NORMAL kleiner

aglio olio con pepperoncini e pesce siebzehn.fünfzig/vierzehn.fünfzig 

Viereckige Spaghetti.Olivenöl.Knoblauch.Piri piri.Grillfischfilets A-C-D-O

Pasta Quadrucci „Schinkenfleckerl“ neun.fünfzig/sieben.fünfzig

Quadrat-Nudln.Schinken.G'selchtes.Zwiebl.Obers.Mozzarellagratin A-C-G-L

Soja-Dinkelspaghetti „Asia-CHICKEN“ zwölf.fünfzig/zehn.fünfzig 

Knackgemüse.Hühnerfilet A-C-F-L-N-O

Soja-Dinkelspaghetti „Asia-VEGGIE“ elf.fünfzig/neun.fünfzig 

Knackgemüse A-C-F-L-N-O

Pasta Spaghetti „VEGAN“ neun.fünfzig/sieben.fünfzig 

Tofu-Gemüse-Bolognese A-F-L 


Pasta Casarecce „Pomodoro“ neun.fünfzig/sieben.fünfzig 

Gedrehte Nudlform.Paradeiserragout A 

Pasta Spaghetti „Il classico“ neun.fünfzig/sieben.fünfzig 

Aglio olio e peperoncini A 

Pasta Fazzoletti „Teigfetzlerl“ **TIPPI!** dreizehn.fünfzig/zehn.fünfzig 

Grillgemüse.Paradeisersoße.Bärlauch-Pinienkernpesto A-C-L 

Pasta Casarecce „Formaggi“ **TIPPI!** dreizehn.fünfzig/zehn.fünfzig 

Äpfel-Birnen-Feigen-Cranberry.Käsesoße A-C-G-L 

Pasta Pappardelle „Heftig.Deftig“ **TIPPI!** zwölf.fünfzig/neun.fünfzig

Rahmsoße.Basilikum-Speckpesto A-C-G-L

Bestellen Sie gerne frisch!

Grana di Padano (G) zu Ihren Pasta-Gerichten ohne Aufpreis!

Haupt.Mahl.Zeit.TRADITION

Felmayer's Teller.Fleisch

Tafelspitz (L) – das Stückerl Wien	siebzehn.neunzig
Schulterscherzel (L) – der Insidertipp	sechzehn.neunzig
Kalbszüngerl (L) – der Wiener Klassiker	fünfzehn.neunzig
Gusto.Stückerl (L) – dreierlei	siebzehn.neunzig

dazu...

Rinder-Markknochen & Knofischwarzbrötchen TIPPI!	+ vier.achtzig
<u>Gourmet Tipp:</u> Auch als Vor.Speise zu genießen!	A-F-G-L-N

immer dabei...Rösti.Cremespinat.Apfelkren.Schnittlauchsoße	A-C-G-M-O
--	-----------

Zwiebelrostbraten „ur.guat“	achtzehn.dreissig
heimische Stier-Beiried kurz gebraten	
Zwieblsoße.Röstzwiebl.Fächergurkerl.Braterdäpfel	A-L-M-O

Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“	achtzehn.neunzig
Petersilerdäpfel.Rahmgurkensalat.Preiselbeerbirne	A-C-G-O

Schnitzl „Öster.Reich“	elf.zwanzig
gebacken oder natur gebraten vom Schwein oder Huhn	
Butterreis	A-C-G

Seehechtfilet „meist Grätenfrei“	vierzehn.fünfzig
gebacken oder natur gebraten.Petersilerdäpfel.Remouladendip	A-C-D-G-M-O

Rinder Filetsteak „Cafe de Paris“	achtundzwanzig.null
Kräuterbuttergratin.Pfeffersaft 1.Speckfisolen.Erdäpfelauflauf	A-C-D-F-G-L-M-O

Tipp: Steaks well done=own risk

Unbedingt auch unsere Vorspeisen genießen...

Haupt.Mahl.Zeit.MODERN

Hühnerbrustfilet gebraten „Mais-Händl“ TIPPI!	sechzehn.achtzig
gebackener Hühnerleberspiess.Cremespinat	
Mandelsplitter.rote Makkaroni	A-C-G-H

Grillplatte „fia AN“	achtzehn.achtzig
Rind.Schwein.Kalb.Huhn.Würstlkrone.Speck	
Dukatenchips.Grillgemüse.Knofi- & Cocktaildip	G-L-M-O

Kalbsrückensteak „Mark-Gratin“ TIPPI!	achtundzwanzig.null
Paprikasoße.Brokkoli.Durumnockerl.Markknochen	A-C-G-L-M-O

S-Lungenbraten.Tramezzini-Paradeiser-Mantel	sechzehn.achtzig
Portweinssoße.Trüffel-Süßerdäpfelpüree.Grünspargel	A-C-G-O

Please remember...

Good food takes time to prepare!

Wienerisch...

Nimm da Zeit oda los bleim!

UNSERE Lebensmittel stammen aus....

Siede-/Rostfleisch	Österreich
Hühnerfleisch	Österreich
Rinder Filetfleisch	Brasilien
Schweinefleisch	Österreich
Wildfleisch	Großteils aus Österreich
Eier	Niederösterreich
Milch/Obers	Österreich
Bio-Mehl/Nudel-Grieß	Niederösterreich
Gemüse	Großteils aus Österreich (Saisonabhängig)

Erfolg = Hausgemacht!

Wir kochen alles ohne künstliche Zusätze!

D´rum schmeckt´s auch natürlicher & kann auch mal etwas dauern!

Beilagen

Salat „Wolfgang“ sieben.fünfzig/vier.null

Roh-Salate.Essig-Öldressing.Weissbrotroutons A-C-O

Auf Wunsch: Cocktaildressing C-G-M-O, Balsamicodressing O,
Kräuter-Joghurtdressing G, Caesar Dressing C-D-G-O

Salatteller „71er Aschi-Wirt“ **TIPP!** sieben.fünfzig/vier.null

Wirtshaus Saisonsalate traditionell mariniert! C-G-L-M-O

Blattsalat „G’sund“ sieben.fünfzig/vier.null

Essig-Öldressing A-C-O

Auf Wunsch: Cocktaildressing C-G-M-O, Balsamicodressing O,
Kräuter-Joghurtdressing G, Caesar Dressing C-D-G-O

Weinviertel-Erdäpfel-Salat drei.achtzig

angeblich...der Beste... L-M-O

Ciabatta-Variation „Weiß-Olive-Mediterran“ zwei.null

Info: Nur am Abend A-P

Semmel, Kornspitz, Ciabatta eins.zwanzig

Info: Nur unter Tags, solange der Vorrat reicht A-P

Glutenfreies Gebäck „MUFFIN-Form“ eins.achtzig

Info: wird aufgebacken, ca. 6 min C

RKSV= Registrierkassensicherheitsverordnung

Info: Einzelbezahlung von Gruppentischen (ab 6 Personen)!

Wir bitten aus organisatorischen Gründen bzw. der **RKSV**

Gruppentische die separat bezahlen & **separate Rechnungen** benötigen
direkt zur Kassa **bzw.** Ihrem KellnerIn zu gehen um keine langen Wartezeiten
beim Bezahlen zu haben!

Im nachhinein keine Änderungen/Nachbelege möglich! Gesetzlich verboten!

Bitte vor dem Bezahlen die ZAHLART angeben! SIE/WIR sparen ZEIT!

Hhhmmm.Süsse.Backstube...

Franz Felmayer Haustorte vier.zwanzig

dreierlei Schokocremetorte.Biskuitböden A-C-F-G-O

Pistazien-Grießknöderl.Schoko-Ganache vier.fünfzig(1)/sechs.fünfzig(2)

Preiselbeerragout.Kaffeeschaum **TIPP!** A-C-F-G-O

Info: mind. ca. 20 min



Joghurtschmarrn „Luftikus“ sechs.fünfzig

Himbeer-Vanillerragout-Kokoseis A-C-F-G-H-O

Info: mind. 20 min

Marmoriertes Schokoladenmousse „Best.Of.Choco“ sechs.null

Fruchtragout.Schlagobers.Hippe A-C-F-G-O

Felmayer’s Parfait Duett „Grüntee-Kirsch“ **TIPP!** sechs.null

Frischerdbeeren.Ananassalat Tip: Antauen lassen! A-C-F-G

Stück Palatschinke „immer frisch“ zwei.zwanzig

mit Felmayer’s Marillenmarmelade A-C-G

Stück Palatschinke.Bananencreme vier.achtzig

Nougateis.Schokosoße.Schlagobers C-F-G-H

Warmer Nusskuchen.weiße Schokolava **TIPP!** sechs.null

Marinierte Erdbeeren.Mandelschaum C-F-G-H

„Gaberl“ Geld für mitgebrachte Torten achtzig cent/Person

beinhaltet Teller/Gaberl/Serviette

Besuchen Sie unsere Torten- & Eisvitrine im Caféhaus!

TIPP! Alle Mehlspeisen auch zum Mitnehmen!