



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 Wirtsleut
Version 2017/02



Mittags.Moizeit...

Unser **Schneller.Teller** acht.fünzig

**Bitte akzeptieren Sie, das Beilagen Änderungen
mit zeitlichen Nachteilen verbunden sein können!**

Montag bis Freitag 11.00 bis 15.00 Uhr
Wird serviert solange der Vorrat reicht!

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

TIPP: nur eins.fünzig Aufpreis für jede weitere Zuspeise!

AUF WWW.FELMAYER.AT AB 09.00 UHR
FINDEN SIE DEN AKTUELLEN SCHNELLEN.TELLER

Schneller.Teller.Koch.Themen...

Montag – Nudl.Fleisch.Saft
Dienstag – Schnitzl.gebacken.natur
Mittwoch – koch ma irgendwas
Donnerstag – Hausmanns.Kost
Freitag – Fisch.paniert.gegrillt

Für unsere „Fleischlosen“ gibt's einen...
Schneller.Teller „VEGGIE“

AM BESTEN IMMER RESERVIEREN UNTER:
01/890 43 52

Schön dass Sie Ihre FREI-Zeit bei uns verbringen...

INFO: Alle mit „0“ gekennzeichneten Getränke enthalten Sulfit...mkg da Wirt
Alle Angegebenen Preise sind EURO-Preise inkl. aller Steuern & Abgaben!



Classics.Cafe.Francesco

Piatto classico „Francesco“ NORMAL kleiner
Prosciutto crudo.Anti pasti.Grana.Kalamata-Olivenöl
Ciabatta.Grissini zehn.neunzig/acht.neunzig
A-C-G-P

Beef Tatare „Filetstück“ neunzehn.neunzig/zwölf.neunzig
Butter.Ei.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.Senf.Ketchup.Toastbrot
A-C-G-M-O

Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatare

Haus-Räucher-Lachs-Tatare **TIPP!** dreizehn.neunzig
kurz gegrillt.Eierschwammerlrisotto.Prosciuttokrusteln A-C-G-L-O

 Chili con carne „scharfer Felmayer“ neun.fünfzig/sieben.fünfzig
100 % Rinder-Faschiertes.Rauchspeck.Knofi-Schwarzbrot
A-F-G-N-O

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

 Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatare
Steaks well done=own risk!

Steak.Toast.Francesco „Beiriedschnitterl“ zwölf.neunzig
French Toast.Dijon Senf.Rucola.Grana di Padano.Balsamico
Kalamata-Olivenöl A-C-G-M-N-O
Steaks well done=own risk!

Felmayer´s Teller.Fleisch.Salat „Steira.Män“ elf.fünfzig/neun.fünfzig
mariniertes Rindfleisch.Erdäpfel-Bummerlsalat.Ei.Kernöl
C-L-M-O

„DaSchwechata“ Hausbrot sieben.neunzig
gebratener Speck.Pfefferoni.Zwiebl.Spiegelei
A-C-F-N-O

Klein.Zeug.Groß.Zeug

Knusprige Crostini „Avocado“ NORMAL kleiner
Avocadocreme.Paradeiser.Granagratin **TIPP!** neun.neunzig/sieben.neunzig
A-G-P-N

Gebratene Frisch-Feigen zwölf.neunzig/zehn.neunzig
Prosciuttowickel.Büffelmozzarella.Grana
Rucola.Honig-Olivenöldressing C-G-O

Mais-Backhendlsalat „pipi.fine“ elf.fünfzig/neun.fünfzig
Erdäpfel-Vogelersalat.Kernöldressing A-C-G-L-M-O
Info: größtenteils ausgelöste Keule & Brust mit Haut in Kürbispanier

„Caesars Salat“ neun.neunzig/sieben.neunzig
Hühnerfiletstreifen.Eisbergsalat.Frenchdressing
Grana.Sardellenfilets.Ciabattachips A-C-D-G-M-O

Thunfisch „Maguro/Toro“ sechzehn.achtzig/vierzehn.achtzig
kurz gegrillt.Gemüsesalat.Sojarahmdressing C-D-F-G-L-M-N-O-R

Vitello tonnato **TIPP!** vierzehnzehn.fünfzig/zwölf.fünfzig
Kalbsschulter.Thunfischcreme.Kapern.Sardellen
Grana di Padano.Rucola.Zitrone C-D-G-F-L-M-O

Gegrillter Schafkäse.Speckmantel zehn.neunzig/acht.neunzig
Oliven.Blattsalat.Basilikum-Olivenöljoghurdressing G-L

Gebackener Schafkäse „VEGGIE“ zehn.neunzig/acht.neunzig
Oliven.Blattsalat.Basilikum-Olivenöljoghurdressing A-C-G

Lauwarmer Eierschwammerlsalat „VEGAN“ elf.fünfzig/neun.fünfzig
Balsamicodressing.Pasta Casarecce.Blattsalat A-O

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.

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.Kasperl

Rinderkraft.Suppen.Topf sieben.achtzig/fünf.achtzig

Hausmachernudeln.Rindfleisch.Gemüse A-C-L

Kraftsuppe vom Huhn **oder** Rind drei.achtzig

Gemüstreifen.Frittaten **oder** Fleischstrudl **oder**

Hausmachernudeln A-C-G-L

Cremige Basilikumsuppe.Knuspergarnelen TIPP!
fünf.achtzig
A-B-C-G

Kalte Gartenminze-Gurkensuppe TIPP!
fünf.zwanzig

gebackenes Balsamico-Büffel-Mozzarellabällchen A-C-G


TIPP: Alle unsere Suppen sind aus echten Zutaten und ohne Einsatz von Suppenpulvern, Geschmacksverstärker etc. hergestellt. So solls 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: Durch Beilagen Änderungen können sich
Inhaltsstoffangaben ändern!

Felmayer's.Nudlfabrik

Pasta Chitarra NORMAL kleiner
sechzehn.fünfzig/vierzehn.fünfzig

aglio olio con pepperoncini e pesce 
Viereckige Spaghetti.Olivenöl.Knoblauch.Piri piri.Grillfischfilets A-C-D-O


Pasta Quadrucci „Schinknfleckerl“ acht.fünfzig/sechs.fünfzig
Quadrat-Nudln.Schinken.G´selchtes.Zwiebl.Obers.Mozzarellagratin A-C-G-L

Pasta Makkaroni TIPP!
Basilikumpesto.Grill-Garnelen neunzehn.achtzig/fünfzehn.achtzig
A-B-C-G

Soja-Dinkelspaghetti „Asia-CHICKEN“ elf.fünfzig/neun.fünfzig
Knackgemüse.Hühnerfilet.Asiasauce 
A-C-F-L-N-O

Soja-Dinkelspaghetti „Asia-“ elf.fünfzig/neun.fünfzig
Knackgemüse.Asiasauce 
A-C-F-L-N-O 

Pasta Spaghetti 
neun.fünfzig/sieben.fünfzig
Gemüse-Tofu-Bolognese 
A-F-L

Pasta Casarecce 
neun.fünfzig/sieben.fünfzig
Pomodoro.Grana di Padano
Gedrehte Nudlform.Paradeiserragout.Parmesan – auch Vegan möglich! A-C-G

Pasta Ravioli „Mediterran“ TIPP!
zwölf.fünfzig/zehn.fünfzig
Getrocknete Paradeiser-Topfenfülle.Kalamata-Olivenöl 
Granaschaumnockerln A-C-G

Pasta Spaghetti „Carbonara“ TIPP!
Schinkenspeck.Ei.Obers.Zwiebl.Grana di Padano neun.fünfzig/sieben.fünfzig
A-C-G-L

Haupt.Mahl.Zeit.TRADITION

Felmayer's Teller.Fleisch

Tafelspitz (L) – das Stückerl Wien	siebzehn.neunzig
Schulterscherzel (L) – der Insidertipp	sechzehn.neunzig
Beinflfleisch (L) – saftig.intensiv.fleischig (!)	fünfzehn.neunzig
Gusto.Stückerl (L) – dreierlei	siebzehn.neunzig

dazu...

Rinder-Markknochen & Knoblauchscharzbrot	drei.achtzig
TIPP! Auch als Vor.Speise zu genießen!	A-F-G-L-N

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

Zwiebelrostbraten „ur.guat“	siebzehn.achtzig
Stier-Beiried kurz gebraten.Zwieblsoße	
Röstzweibl.Fächergurkerl.Braterdäpfl	A-L-M-O

Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“	achtzehn.siebzig
Petersilerdäpfl.Rahmgurkensalat.Preiselbeerbirne	TIPP! A-C-G-O

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

Seehechtfilet „meist grätenfrei“	vierzehn.fünfzig
gebacken oder gegrillt Petersilerdäpfl.Remouladendip	A-C-D-G-M-O

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

Tipp: Steaks well done=own risk

Haupt.Mahl.Zeit.MODERN

Gebratene Schweinsmedaillons	fünfzehn.zwanzig
Portwein-Schnittlauchsoßendialog.Gemüsekörbchen	
getrübte Erdäpfelnockerln	A-G-L-M-O

Lammkrone gebraten	TIPP! dreiundzwanzig.fünfzig
Salbei-Rindermarkkruste.Thymiansaft 1	
Eierschwammerln mit Ei.Hartweizen-Durumstrudel	A-C-G-L-O

Grillplatte „fia an“	siebzehn.achtzig
Rind.Schwein.Kalb.Huhn.Sacherkrone.Speck	
Wedges.Knoblauch & Cocktaildip	C-M-O-L

Mit der Haut gebratenes Hühnerbrustfilet	fünfzehn.zwanzig
Mozzarellasoße.Basilikum-Piniennockerl	
hausgemachte Paradeisernudeln “Casarecce”	A-C-G

Felmayer's
seit 1995

UNSERE Lebensmittel kommen aus....

Siede-/Rostfleisch	verschiedenen Regionen in Österreichs
Hühnerfleisch	Oberösterreich
Rinder Filetfleisch	Brasilien
Schweinefleisch	Österreich
Eier	Niederösterreich
Milch/Obers	Österreich
Mehl/Grieß	Niederösterreich
Gemüse	Großteils aus Österreich (Saisonabhängig)

Beilagen

G´mischta Salat „Wolfgang“ sieben.fünfzig/vier.null
Essig-Öldressing.Weiss-Brotcroutons A-C-O
Auf Wunsch: Cocktaildressing C-G-M-O, Balsamicodressing O, Kräuter-Joghurdressing G, Cesar Dressing C-D-G-O

Salatteller „71er Aschi-Wirt“ **TIPP!** sieben.fünfzig/vier.null
Wirtshaus Saisonsalate traditionell! 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-Joghurdressing G, Cesar 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-G

Semmel, Kornspitz, Ciabatta eins.zwanzig
Info: Nur unter Tags, solange der Vorrat reicht A-P

Gluten Freies Gebäck eins.achtzig
Info: wird frisch gebacken, 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 Kellner/Inn
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!

Felmayer's
seit 1995

Hhhmmm.Süsse.Backstube...

Tipp: Besuchen Sie unsere Torten- & Eisvitrine im Caféhaus!
Unser Tipp: Alles auch zum Mitnehmen!

Warmes Bananensouffle **TIPP!** sechs.neunzig
Nutellasoße.Kokosmilchschaum **Info: ca. 20 min** A-C-F-G-H

Marillen-Knöderl.Butterbrösel vier.fünfzig(1)/sechs.fünfzig(2)
Fruchtmark.Süssjoghurt **Info: ca. 20 min** A-C-G

Joghurtschmarr'n **TIPP!** sechs.fünfzig
Himbeerragout.Mangoeis A-C-G

Marmoriertes Schokoladenmousse „Valrhona“ sechs.null
marinierte Erdbeeren.Schlagobers F-G

Kalter Milirahmstrudel „Best.Of.old Wenzel“ **TIPP!** sechs.null
Blätterteig.Marillen-Vanillesoße.ohne Rosinen A-C-G

Stück Palatschinke „immer frisch“ zwei.null
mit Felmayer´s Marillenmarmelade A-C-G

Hausgemachtes Eis aus unserer Vitrine im Caféhaus!

Erfolg = Hausgemacht!

Wir kochen **frisch & alles ohne** Zusätze!
D´rum schmeckt´s auch natürlicher & kann auch mal etwas dauern!