



Wärmendes an kalten Tagen...

**Hausgemachter Bratapfelpunsch. Bratapfelpüree
drei.null**

**„Ka ök“ BIO-Apfelpunsch
Alkoholfrei. Lebkuchenbeisser
drei.null**

**“HOT” Glühwein weiß/rot
drei.achtzig**

**Chai Latte „David Rio“
Milch-Gewürztee mit natürlichen Aromen
drei.sechzig**

**Eli's Schokohäferl. Schlagobers „dunkel/weiß“
vier.achtzig**

**Meßmer's Tee Rooibos Vanille-Sahne
Kräutertee aromatisiert mit Vanille-Sahnegeschmack
drei.sechzig**

**Meßmer's Tee Ingwer-Pflaume
Kräutertee mit Ingwer, Pflaumen Geschmack
drei.sechzig**

G'sunde.LIMO...

**Cranberry.Sour
Preiselbeersaft.Soda.Zitronen-
Orangenscheibe.Minze.Eis.Preiselbeeren
vier.fünfzig**

Alkoholfreier Apero...

**RED.ORANGE vier.fünfzig
San Bitter.frischer Orangensaft.Soda.Orangenscheibe**

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

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 größere 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!





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 Zuspeise!
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
Weihnachtsfeiern und auch 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!




Kaffee-Bar-Vor-Speisen-Klassiker

NORMAL kleiner

Piatto Prosciutto „Francesco´s“

elf.neunzig/neun.neunzig

Prosciutto crudo.Antipasti.Grana di Padano.Kalamata-Olivenöl

Büffelmozzarella.Ciabatta.Grissini **BIER.TIPP**  A-C-G-P

Beef Tatare „Rinder-Filet“

neunzehn.neunzig/dreizehn.neunzig

Butter.Ei.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.Senf.Ketchup.Toastbrot

A-C-G-M-O



Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare

Mais-Backhendlsalat „pipi.fine“

elf.fünfzig/neun.fünfzig

auf Erdäpfel-Vogerlsalat.Kernöldressing

A-C-G-L-M-O

Info: größtenteils ausgelöste Keule & Brust mit Haut in Kürbispanier



Chili con carne „scharfer Felmayer“

neun.fünfzig/sieben.fünfzig

100 % Rinder-Faschiertes.Rauchspeck.Knofi-Schwarzbrot

A-F-G-N-O

Schafkäse.Speckmantel.gebraten

zehn.neunzig/acht.neunzig

Oliven.Blattsalat.Basilikum-Olivenöl-Joghurtdressing

G-L



Gratinierte Herbst.Früchte „Käse.Affineur“

zehn.neunzig/acht.neunzig

Äpfel.Birne.Trauben.Preiselbeer-Kürbiskonfit.Nussbrotmuffin

A-G-H-O

Steak.Toast.Francesco „Ösi-Beiriedschnitterl“

dreizehn.dreissig

French Toast.Dijon Senf.Rucola.Grana di Padano.Balsamico

Kalamata-Olivenöl

A-C-G-M-O

Steaks well done=own risk!

Please remember...

Good food takes time to prepare!

Wienerisch...

Nimm da Zeit oda los bleim!

Kaffee-Bar-Vor-Speisen-Modern

NORMAL kleiner

Knusprige Crostini „Forét“

neun.neunzig/sieben.neunzig

Steinpilzcreme.Birne.Brie.Preiselbeeren

A-C-G-O



Frisch-Feigen aus der Pfanne

zwölf.neunzig/zehn.neunzig

Prosciuttowickel.Büffelmozzarella.Grana di Padano

Rucola.Honig-Olivenöldressing

C-G-O

Lachstatare „Home.Smoked“

TIPP!

dreizehn.neunzig/elf.neunzig

Kürbis-Pastasotto.Krensoße

A-C-D-G-L-O

„Caesars Salat“

neun.neunzig/sieben.neunzig

Hühnerfiletstreifen.Eisbergsalat.Frenchdressing

Grana di Padano.Sardellenfilets.Ciabattachips

A-C-D-G-M-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-Jalapenotatatare 


„2017 Hendl Burger“

zwölf.fünfzig/acht.fünfzig

Maishendl-Hack.Rotesbrot-Laberl.Avocado.Cheddar.Rucola

Asia-Kraut.Dukatenchips

A-C-F-G-N-O

Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare 

Flammkuchen „mediterrane“

TIPP!

zwölf.neunzig

Prosciutto.Pecorino.Rucola.Creme fraiche

A-C-G

Dunkles Hausbrot „Schwechata“

acht.neunzig

Pfandl Speck.Pfefferoni.Zwiebl.Spiegelei

A-C-F-N-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.Land

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

Hausmachernudeln.Rindfleisch.Gemüse A-C-L

Kraftsuppe vom Huhn **oder** Rind.Gemüsestreifen drei.neunzig

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

Maronicremesuppe sechs.fünfzig

Hagebuttenschaum.Blättertartigstangerl A-C-G

Einmachsuppe vom Maishendl „**Unsere Suppe mit SINN**“

Bröslknöderl fünf.achtzig
A-C-G-L

Info: Unser Beitrag für jene Menschen denen es nicht so gut geht!

Für jede verkaufte „Suppe mit Sinn“ spenden wir € 1,- an die Wiener Tafel!

Wichtig: 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!

PASTA PASTA della casa

Pasta Chitarra NORMAL kleiner
sechzehn.fünfzig/vierzehn.fünfzig

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


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

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

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

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

Pasta Casarecce Pomodoro neun.fünfzig/sieben.fünfzig
A
Gedrehte Nudlform.Paradiserragout 

Pasta Spaghetti neun.fünfzig/sieben.fünfzig
A
Aglio olio e peperoncini  

Pasta Ravioli „Castagne“ dreizehn.fünfzig/elf.fünfzig
A-C-G-O
Maroni-Ricotta-Salbeifülle.Rotkraut.Kürbiscreme  

Info: Kochzeit ca. 15 Minuten

Pasta Pappardelle „Heftig.Deftig“ elf.fünfzig/neun.fünfzig
A-C-G-L
Rahmsoße.Basilikum-Speckpesto 

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
Beinflfleisch (L) – saftig.intensiv.fleischig (!)	fünfzehn.neunzig
Gusto.Stückerl (L) – dreierlei	siebzehn.neunzig

dazu...

Rinder-Markknochen & Knofischwarzbröt **TIPPI!** +vier.achtzig

Gourmet Tipp: 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.siebzig
Petersilerdäpfel.Rahmgurkensalat.Preiselbeerbirne 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** natur gebraten Petersilerdäpfel.Remouladendip
A-C-D-G-M-O

Rinder Filetsteak „Cafe de Paris“ achtundzwanzig.null
Kräuterbuttergratin.Pfeffersaft 1.Speckfisolen.Erdäpfelauflauf
Tipp: Steaks well done=own risk A-C-D-F-G-L-M-O

Unbedingt auch unsere Vorspeisen genießen...

Haupt.Mahl.Zeit.MODERN

Hühnerbrustfilet gebraten „Mais-Händl“ **TIPPI!** sechzehn.zwanzig
Eingemachter Muskatkürbis.Maroni-Durum-Nockerl A-C-G-L

„Waidmanns“ Rehragout **TIPPI!** siebzehn.achtzig
Speck.Gemüse.Preiselbeeren.Rotkraut
Serviettenknödl.Hausmacher Krokette A-C-G-L-M-O

Honig-Barbarieentenbrust „Duck.Rosa“ zweiundzwanzig.neunzig
Hagebuttensoße.Trüffelstampfi.Hokkaidoflan C-G

Gebratene Schweinsmedaillons.Lardo-Mantel sechzehn.fünfzig
Kürbis-Erdäpfelstrudl.Kernölsoße.Butterkohlsprossen A-C-G

Felmayer's
seit 1995

UNSERE Lebensmittel stammen aus....

Siede-/Rostfleisch	verschiedenen Regionen in Österreichs
Hühnerfleisch	Oberösterreich
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, Cesar Dressing C-D-G-O

Salatteller „71er Aschi-Wirt“ **TIPPI!** 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, Cesar Dressing C-D-G-O

Weinviertler-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“ 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 **TIPPI!** vier.zwanzig

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

Mohnknöderl.Erdäpfelteig **TIPPI!** vier.fünfzig(1)/sechs.fünfzig(2)

Hippen-Schokobrösel.Hollerröster.Amarenaeis A-C-F-G-O

Info: Kochzeit ca. 15min

Weinviertler Kürbis-Kernölschmarrn **TIPPI!** sechs.fünfzig

Nougateis Info: mind. 20 min A-C-F-G-H-O

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

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

Duett von Felmayer Parfaits „Kirsch&Grüntee“ **TIPPI!** sechs.null

Ingwer-Schokosoße.Physalissalat Tip: Antauen lassen! A-C-F-G

Stück Palatschinke „immer frisch“ zwei.null

mit Felmayer’s Marillenmarmelade A-C-G

Eis.Kaffee.Schlag.Hippe vier.fünfzig

kräftiger schwarzer Kaffee

2 Kugeln Vanilleeis.Schokostreusl C-F-G-H



Coup.Danmark.Schlag.Hippe fünf.siebzig

3 Kugeln Vanilleeis.kalte Schokosauce.Schokostreusl

C-F-G-H

„Gaberl“ Geld für mitgebrachte Torten 70cent/Person

beinhaltet Teller/Gaberl/Serviette

Besuchen Sie unsere Torten- & Eisvitrine im Caféhaus!

TIPPI! Alle Mehlspeisen auch zum Mitnehmen!