



## 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“  
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.Senf.Ketchup.Toastbrot  
neunzehn.neunzig/zwölf.neunzig  
A-C-G-M-O



*Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare*

Mais-Backhendlsalat „pipi.fine“  
auf Erdäpfel-Vogerlsalat.Kernöldressing  
elf.fünfzig/neun.fünfzig  
A-C-G-L-M-O

*Info: größtenteils ausgelöste Keule & Brust mit Haut in Kürbispanier*



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

Schafkäse.Speckmantel.gebraten  
Oliven.Blattsalat.Basilikum-Olivenöl-Joghurtdressing  
zehn.neunzig/acht.neunzig  
G-L



Gratinierte Herbst.Früchte „Käse.Affineur“  
Äpfel.Birne.Trauben.Preiselbeer-Kürbiskonfit.Nussbrotmuffin  
zehn.neunzig/acht.neunzig  
A-G-H-O

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

**Please remember...**  
**Good food takes time to prepare!**

## Kaffee-Bar-Vor-Speisen-Modern


NORMAL kleiner

Knusprige Crostini „Forét“  
Steinpilzcreme.Birne.Brie.Preiselbeeren  
neun.neunzig/sieben.neunzig  
A-C-G-O 


Frisch-Feigen aus der Pfanne  
Prosciuttowickel.Büffelmozzarella.Grana di Padano  
Rucola.Honig-Olivenöldressing  
zwölf.neunzig/zehn.neunzig  
C-G-O

Lachstatare „Home.Smoked“ **TIPP!**  
Kürbis-Pastasotto.Krensoße  
dreizehn.neunzig/elf.neunzig  
A-C-D-G-L-O

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

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

*Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare*

„2017 Hendl Burger“  
Maishendl-Hack.Rotesbrot-Laberl.Avocado.Cheddar.Rucola  
Asia-Kraut.Dukatenchips  
zwölf.fünfzig/acht.fünfzig  
A-C-F-G-N-O 

*Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatatare*

Flammkuchen „mediterrane“ **TIPP!**  
Prosciutto.Pecorino.Rucola.Creme fraiche  
zwölf.neunzig  
A-C-G

Dunkles Hausbrot „Schwechata“  
Pfandl Speck.Pfefferoni.Zwiebl.Spiegelei  
acht.neunzig  
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.Gemügestreifen drei.neunzig

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

Maronicremesuppe **TIPPI!** sechs.fünfzig

Hagebuttenschaum.Blätterteigstangerl A-C-G

Einmachsuppe vom Maishendl.Bröslknöderl vier.achtzig  
A-C-G-L

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

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

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

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

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

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

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

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

**Info: Kochzeit ca. 15 Minuten**

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

*Bestellen Sie gerne frischen  
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.Braterdäpfl A-L-M-O

Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“ achtzehn.siebzig  
Petersilerdäpfl.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 Petersilerdäpfl.Remouladendip  
A-C-D-G-M-O

Rinder Filetsteak „Cafe de Paris“ achtundzwanzig.null  
Kräuterbuttergratin.Pfeffersaft 1.Speckfisolen.Erdäpflauflauf  
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-Erdäpflstrudl.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!**