



## 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 2018/01



## 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](http://WWW.FELMAYER.AT) AB 09.30 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!



## Kaffee-Bar-Vor-Speisen-Klassiker I

NORMAL kleiner

Piatto Prosciutto „Francesco´s“ elf.neunzig/neun.neunzig  
Prosciutto crudo.Antipasti.Grana di Padano.Kalamata-Olivenöl  
Büffelmozzarella.Ciabatta.Grissini A-C-G-P

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



*Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatare*

Mais-Backhendlsalat „pipi.fine“ elf.fünfzig/neun.fünfzig  
auf Erdäpfel-Vogersalat.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

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

Steak.Toast.Francesco „Ösi-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!*

Dunkles Hausbrot „Schwechata“ acht.fünfzig  
Pfannen Speck.Pfefferoni.Zwiebl.Spiegelei A-C-F-N-O

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

## Kaffee-Bar-Vor-Speisen-Modern II

NORMAL kleiner

Knusprige Crostini „CAPRESE“  neun.neunzig/sieben.neunzig  
Paradeiser.Mozzarella.Basilikumpesto A-C-G

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

Graved Lachstatare „Norwega“ **TIPPI!** dreizehn.neunzig  
Eigenkaviar.Apfel-Gemüserahm.Briochemuffin A-C-D-G-L-O

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

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

„2017 Hendl Burger“ **TIPPI!** zwölf.fünfzig/acht.fünfzig  
Maishendl-Hack.Rotesbrot-Laberl.Avocado.Cheddar.Rucola  
Asia-Kraut.Dukatenchips A-C-F-G-N-O  
*Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatare* 

*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 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

 Pikante Gazpacho „Andaluz“   vier.achtzig  
 Knuspriger Gemüsespieß Info: kühl erfrischende Gemüsesuppe 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!

### PASTA PASTA della casa

Pasta Chitarra NORMAL kleiner

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

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.Asiasauce 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 – auch Vegan möglich! A-C

Pasta Spaghetti   neun.fünfzig/sieben.fünfzig 

Aglio olio e peperoncini A-C

Pasta Ravioli  zwölf.fünfzig/zehn.fünfzig

Gervais-Mangold-Pinienkernfüllung.Paradeisersoße A-C-G

**Info: mind. 20 min**

*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 <b>TIPPI!</b>	+vier.achtzig
<b>Gourmet Tipp:</b> 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	
Röstzweibl.Fächergurkerl.Braterdäpfl	A-L-M-O

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

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

Seehechtfilet „meist grätenfrei“	vierzehn.fünfzig
gebacken <b>oder</b> natur gebraten Petersilerdäpfl.Remouladendip	A-C-D-G-M-O

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

**Haupt.Mahl.Zeit.MODERN**

Hühnerbrustfilet gebraten “Mais-Händl” <b>TIPPI!</b>	fünfzehn.zwanzig
Wurzelgemüesoße.Blattspinatsouffle	
Hartweizen-Durum-Nockerl	A-C-G-L

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

*Tipp: Steaks well done=own risk*



**UNSERE Lebensmittel stammen 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

Salat „Wolfgang“ sieben.fünfzig/vier.null

Roh-Salate.Essig-Öldressing.Weissbrotroutons 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 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-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-P

Semmel, Kornspitz, Ciabatta eins.zwanzig

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

Glutenfreies Gebäck „MUFFIN“ 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...

Besuchen Sie unsere Torten- & Eisvitrine im Caféhaus!

Unser Tipp: Alles auch zum Mitnehmen!

Saison-Knöderl.Topfenteig.Süss-Brösel vier.fünfzig(1)/sechs.fünfzig(2)

Hausröster Info: mind. 20 min **TIPP!** A-C-G-O

Topfen-Joghurtschmarr'n „d'light“ **TIPP!** sechs.fünfzig

Himbeerragout.Zitroneneis Info: mind. 20 min A-C-G-H-O

Marmoriertes Schokoladenmousse „Valrhona“ sechs.null

Fruchtragout.Schlagobers **TIPP!** F-G

Topfen-Biskuitnockerl „Best.Of.Biskuit“ **TIPP!** sechs.null

Orangen-Valrhonasoße A-C-G

Stück Palatschinke „immer frisch“ **TIPP!** zwei.null

mit Felmayer's Marillenmarmelade A-C-G

„Gaberl“ Geld für mitgebrachte Torten 0,70cent/Person

beinhaltet Teller/Gaberl/Serviette

**Erfolg = Hausgemacht!**

Wir kochen **alles ohne** künstliche Zusätze!

D'rumschmeckt's auch natürlicher & kann auch mal etwas dauern!