



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 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.Anti pasti.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-Olivenöljoghurdressing G-L

Gebackener Schafkäse „VEGGIE“  zehn.neunzig/acht.neunzig
Oliven.Blattsalat.Basilikum-Olivenöljoghurdressing 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.Zwiebel.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


Rote Rüben-Krenterrine  **TIPPI!** zehn.neunzig/acht.neunzig
Balsamico-Honigäpfel.Nussbrottoast.Butter A-C-D-L-O

Marinierte Lachsschnitten „Loins“ **TIPPI!** vierzehn.neunzig
Eigenkaviar.Apfel-Gemüserahm.Briochemuffin 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

Rotwein-Pilzrisotto **TIPPI!** neunzehn.neunzig/zwölf.neunzig
Gegrillte Hirschfiletscheiben.Preiselbeerschaum G-O

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

„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-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

 Ingwer-Karottencremesuppe  **TIPP!** sechs.achtzig

Gemüsechips.Sesamgebäck A-C-G-H

Mit Butter montierte Fischsuppe  **TIPP!** zehn.achtzig/sieben.achtzig

Fischfilets.Meereseifrüchte.Gemüse.Kräuterstangerl B-D-G-L-O-R

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
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

Pasta Makkaroni neunzehn.achtzig/fünfzehn.achtzig

Grill-Garnelen.Kräuterseitling.Salbeirahmsoße A-B-C

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

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 & Knofischwarzbrat	+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.Braterdäpfl	A-L-M-O

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

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

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

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

Tipp: Steaks well done=own risk

Haupt.Mahl.Zeit.MODERN

Schweinsfilet.Dörrpflaumenfülle „Lungenbraten“	fünfzehn.zwanzig
Lardomantel.weiße Obstweinsoße.Polentapüree	TIPP!
Butterkohlsprossen	A-C-G-L-M-O

Kalbsrückenfilet „mediterrane“	TIPP!	fünfundzwanzig.null
Pilzcremesoße.Portweintropfen.Trüffel-Makkaroni		A-C-G-L-O-M

Mignon-Rinderfilet „Calvados“	TIPP!	sechszwanzig.null
Apfelscheiben.Entenleber.Prinzesserdäpfl		
Mandelbrokkoli		A-C-G-H-L-M-O

Hühnerbrustfilet gebraten „Mais-Händl“	TIPP!	fünfzehn.zwanzig
Wurzelgemüsesoße.Blattspinatsouffle		
Hartweizen-Durum-Nockerl		A-C-G-L

Felmayer's
seit 1995

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)

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

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

Gluten Freies 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!

Schokokuchen „Bitterschokolade“ **TIPP!** sechs.neunzig

Kaffeeschaum.Marinierte Weichseln Info: ca. 20 min A-C-G-H-O

Mohn-Knöderl.Erdäpfelteig.Kürbisbrösel vier.fünfzig(1)/sechs.fünfzig(2)

Haus-Birnen-Zwetschkenröster Info: ca. 20 min **TIPP!** A-C-G-O

Walnusschmarr'n „hobigern“ **TIPP!** sechs.fünfzig

Apfelragout.Karamellsoße Info: ca. 20 min A-C-G-H-O

Marmoriertes Schokoladenmousse „Valrhona“ **TIPP!** sechs.null

Fruchtragout.Schlagobers 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´rum schmeckt´s auch natürlicher & kann auch mal etwas dauern!