

Öffnungszeiten:

DIENSTAG bis DONNERSTAG ab 16:00

warme Küche 16:00 bis 21 Uhr

FREITAG/SAMSTAG ab 11:00

ab 11.00 Uhr durchgehend warme Küche bis 22 Uhr

SONNTAG 11:00 bis 17:00

ab 11.00 Uhr durchgehend warme Küche bis 16 Uhr

MONTAG & FEIERTAG GESCHLOSSEN

außer WE



Halten Sie sich an die aktuellen

Betretungs- & Verhaltensvorschriften:

) Verpflichtender Zutrittsnachweis

3-G=Getestet oder Geimpft oder Genesen

) Gästeregistrierung gerne mittels QR-Codes!

Wählen Sie unsere elektronische Möglichkeit am Tisch!

) Bei **ÄNDERUNG** der reservierten Personenanzahl ersuchen wir um **Information!**

€ 10.-/NO SHOW pro NICHT erschienen Gast!

) RESERVIERUNGEN über das Reservierungs-Tool werden NICHT automatisch beantwortet! **Es kann zu Verzögerung kommen!**

) Bei Gruppenreservierungen auf zukünftige Verordnungen achten!

Die Guten Dinge beginnen mit...guten Drinks...

„BELLINI“ Prosecco-Pfirsich (0) vier.fünfzig

Harrys Bar, Veneto

LIMON.Secco (0) vier.fünfzig

Limoncino Portofino.Fasssprudel.Zitronenzeste.Minze.Soda

Bonnanto.GINGER fünf.achtzig

4cl Bonnanto (*spanischer Aperitif-Wein*) & 0,2 Ginger Ale.Rosmarinstangerl

FELYX-Spritz vier.sechzig

Bitter Lemon.Mirtillo.Zitronenscheibe

Mirtillo=Blau/Heidelbeere.Wacholder.Limette.Ingwer.Quellwasser

Drinks...OHNE Alkohol...

RED.Orange vier.fünfzig

San Bitter.frischer Orangensaft.Soda.Orangenscheibe

Blue.Felinsky vier.null

Bitter Lemon.Soda.Orangensirup.Zitronensaft & Scheibe.Eis

Cranberry.Sour vier.achtzig

Preiselbeersaft.Soda.Zitronen-Orangenscheibe.Minze.Eis.Preiselbeeren

BIO-Saft.Laden...

¼l Marillen-Apfelsaft

Fl. 0, 25l Apfel-Karottensaft

Fl. 0, 25l Birnensaft naturtrüb



drei.vierzig

drei.vierzig

drei.vierzig

WEIN-Österreich Weiß

Weißburgunder „Wahre Werte“ (O) 1/8 vier.null
Wg. Weixelbaum, Strass im Strassertal

Grüner Veltliner Kamptal DAC (O) 1/8 drei.neunzig
Wg. Fred Loimer, Langenlois

Gelber Muskateller (O) 1/8 vier.null
Wg. Pitnauer, Göttlesbrunn

WEIN-Italien-Weiß

Capsula viola „Chardonnay“ (O) 1/8 drei.neunzig
Wg. Santa Cristina, Toskana

Lunatio Lugana BIO DOC „Trebiano“ (O) 1/8 vier.vierzig
Wg. Masi Agricola, Gargagno di Valpolicella

RARITÄTEN...aus der Bouteille!

Riesling Loibner „Smaragd“ 2018 (O) 1/8 sieben.fünzig
Wg. Emmerich Knoll, Dürnstein, Wachau 0,75 vierundvierzig.fünzig

TIPP!

„CABERNET“ Botrosecco Maremma DOC 2018 (O) 1/8 fünf.fünzig
Wg. Le Mortelle, Massa Maritima, Toskana 0,75 zweiunddreissig.null

WEIN-Österreich Rot

Zweigelt „Rubin Carnuntum“ (O) 1/8 vier.zwanzig
Wg. Böheim, Carnuntum

Cabernet Sauvignon (O) 1/8 vier.zwanzig
Wg. Scheiblhofer, Andau

Blaufränkisch „Classic“ (O) 1/8 vier.null
Wg. Kerschbaum, Horitschon

TIPP!

WEIN-Italien Rot

Primitivo (O) 1/8 drei.neunzig
Wg. Tormaresca, Apulien

Süss.Wein-Abschluss...

Beerenauslese (O) „Sämling/Scheurebe“
Wg. Tschida, Neusiedlersee 1/16 vier.null



BIO-WEIDE-GANS-ZEIT vom Reisenbauer/Bucklige Welt

04.11.2021 bis 21.11.2021

Ihre **Reservierte** „1/4 BIO-Weidegans“:
Apfel-Rotkraut.Erdäpflknödel.Maroni
€ neunundzwanzig.fünzig

Nur gegen Vorreservierung!

Suppen.Kasperl

Kraftsuppe vom Rind.Gemüwestreifen dazu vier.null
Frittaten oder Fleischstrudel A-C-G-L

Rinderkraft.Suppen.Topf neun.null/sechs.null
Frittaten.Rindfleisch.Gemüse A-C-L



„Hokkaido“ Kürbis-Kokoscremesuppe„VEGAN“ fünf.zwanzig



Kernöltropfen.geröstete Kürbiskerne.Blätterteigstangerl=NICHT VEGAN! C-G

Klassiker




Piatto „Francesco´s“ fünfzehn.neunzig/elf.neunzig

Prosciutto crudo e cotto.Salame piccante.Pancetta
Antipasti.Grana di Padano.Scamorza afficumata.Kalamata-Olivenöl.Ciabatta A-C-G-P-O

Beef Tatar „160er/80erRinder-Filet“ neunzehn.neunzig/dreizehn.neunzig

Butter.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.hausgemachterWeißbrottoast.PEGGY-Ei A-C-G-M-O

 Tipp: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatate

 Chili con carne „scharfer Felmayer“ zehn.fünfzig/sieben.fünfzig
Faschiertes.Speck.Knofi-Schwarzbrot A-F-G-N-O

„Schwechata“ Hausbrot neun.neunzig + eins.fünfzig mit Käsegratin (G)
Pfandl-Speck.Schwarzbrot.Pfefferoni.Zwiebel.Spiegelei A-C-F-N-O



Orecchiette „Ohren aus BARI“ dreizehn.fünfzig
Pasta in Öhrchenform.Pancetta-Steinpilz-Blattspinatcreme A-C-G-O

Lasagne „Treviso“ dreizehn.fünfzig
Nudelblätter.Pomodolina.Gemischtes Hackfleisch.Blattsalat-Balsamico A-G-L-O



Pasta Farfalle „Schinkenfleckerl“ zehn.achtzig
Schmetterlings-Nudeln.Beinschinken.Pancetta.Zwiebl.fior di latte Gratin A-C-G-L



Spaghetti „VEGAN“ neun.fünfzig
würziges Paradeiserragout A

Bestellen Sie gerne frischen

Grana di Padano (G) zu Ihren Pasta-Gerichten ohne Aufpreis!



Das Bier in den Farben des Herbstes. Diese saisonale Spezialität besticht mit einer fein abgestimmten Hopfenbittere und kräftige Malzaromen. Der würzige und vollmundige Geschmack passt perfekt zu herbstlichen Spezialitäten und Anlässen, wie etwa Bauernmärkten und Erntedankfesten.

Fassbier frisch gezapft (A)

0,2l 0,3l 0,5l 1Liter
zwei.dreissig drei.zwanzig vier.zehn acht.null

BURGER.Bar

 1995 Austrian Burger
100 % Rinder-Hack.Weißbrot-Laberl.Cheeddar.Paradeiser
Zwiebl.Salat.Grillsauce.Pommes frites


dreizehn.achtzig/neun.achtzig

A-C-F-G-N

 2019 Beyond Meat Burger „VEGGIE“
Erbsenproteinpatty.Grünes Gmiasbrot-Laberl
Cole Slaw.Cheeddar.Dukatenchips.Cocktailsoße

dreizehn.achtzig

A-C-F-G-N

 Tipp zu den Burgern: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare

Leichte-Salat.Küche

„Caesaro Salat“ & Hühnerfiletstreifen
Römer-& Grazersalat.Parmesandressing.Pomodori secchi.Brat-Speck.Croutons

zwölf.neunzig/acht.neunzig

A-C-G-O

Gebackene Mais-Hendl-Teile „Steira´s.Pipi.fine“
Kürbis-Bröselpanier.Erdäpfel-Vogelersalat.Kernöldressing

dreizehn.fünfzig

A-C-G-L-M-O

 Insalata pugliese “Ostuni”
Scamorza affumicata gebraten.Prosciuttomantel.Buntsalat-Mix.Balsamicodressing

zwölf.neunzig/acht.neunzig

G-L-O

Info: gerne ohne „Mantel“ —>dann nur gebacken! A-C-G-L



Salatteller „71er Aschi-Wirt“
Wirtshaus Saisonsalate traditionell mariniert!

vier.null

C-G-L-M-O

Coleslaw-Salat
Weißkraut.Karotten.Sauerrahm

vier.null

G-O

Felmayer-Haus-Salat „G´sund“
Buntsalat-Mix.Rohgemüse.Essig-Öldressing

sieben.fünfzig/vier.null

A-C-O

**Auf Wunsch: Cocktaildressing C-G-M-O, Balsamicodressing O,
Kräuter-Joghurtdressing G, Parmesandressing C-G-O**

Blattsalat **oder** Vogelersalat
Essig-Öldressing

vier.null

A-C-O

Weinviertler-Erdäpfel-Salat
angeblich...der Beste...

vier.null

L-M-O

This is the End-DRINKS...

CAPO-Tonic „Chef“ (0)

4cl Amaro del Capo & 0,2 Thomas Henry Tonic.Rosmarinstangerl
acht.dreissig

Gin MARE meets „Henry´s“ TONIC (0)

4cl spanischer Gin Mare & 0,2l Deutsches Bilderbuch Tonic
zehn.null

Haupt.Mahlzeit.Tradition

Felmayer's Teller.Fleisch

Tafelspitz (L) – das Stückerl Wien

Schulterscherzel (L) – der Insidertipp

Gusto.Stückerl (L) – zweierlei

immer dabei...Rösti.Cremespinat.Apfelkren.Schnittlauchsoße

Tipp...

Rinder-Markknochen & Knofischwarzbrot

Gourmet Tipp: Auch als Vor.Speise zu genießen!

neunzehn.neunzig

neunzehn.neunzig

neunzehn.neunzig

A-C-G-M-O

+ fünf.null

A-F-G-L-N



Rinder Filetsteak „Cafe de Paris“

Kräuterbuttergratin.Pfeffersaft'l.Speckfisolen.Rosmarin-Erdäpfel

Tipp: Steaks well done=own risk

dreissig.null

A-C-D-F-G-L-M-O



Kurz gebratener Zwiebelrostbraten „österreichische Beiried“

Zwiebelsoße.Röstzwiebel.Fächergurkerl.Braterdäpfel

achtzehn.neunzig

A-C-G-L-M-O



Rehedel-Ragout „Waidmann“

Speck-Waldpilze.Butter-Romanesco.Wildpreiselbeeren

Hausmacher Serviettenknödl.Erdäpfelkroketten

neunzehn.achtzig

A-C-G-L-M-O

Schnitzl „ÖsterReich“

gebacken **oder** natur gebraten vom Schwein **oder** Huhn

Butterreis

zwölf.fünfzig

A-C-G



Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“

Petersilerdäpfel.Rahmgurkensalat.Preiselbeerbirne

zwanzig.neunzig

A-C-G-O

Seehechtfilet „meist Grätenfrei“

gebacken **oder** natur gebraten.Petersilerdäpfel.Sc.Tatare

fünfzehn.fünfzig

A-C-D-G-M-O

Please remember...

Good food takes time to prepare!

Wienerisch...

Nimm da Zeit oda los bleim! Vastengan ned vü gö...

UNSERE Lebensmittel stammen aus....

Siede-/Rostfleisch	Österreich
Hühnerfleisch	Europa/Österreich
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!

Hhhmmm.Süßse.Backstube

Stück Palatschinke „immer frisch“ mit Felmayer´s Marillenmarmelade	zwei.fünfzig A-C-G
Franz Felmayer Haustorte dreierlei Schokocremetorte.Biskuitböden	vier.zwanzig A-C-F-G-O
Der Kaiserin Schmarrn „SISSY“ Kürbiskern-Joghurt-Schmarrn.Hausmachereis.Vanille-Dunstäpfel <i>Info: mind. 20 min</i>	sechs.fünfzig A-C-G
Malakoff-Nockerl „die geilsten“ Schokosoße.Schlagobers.Mandelsplitter <i>(alk.frei)</i>	sechs.null A-C-G-H
Mitgebrachte Süßigkeiten/Salziges „Gaberl-Geld“	null.achtzig/Person

Hausgemachtes.EIS

<u>Eis.Kaffee</u> (A-C-G-F) kräftiger schwarzer Kaffee.2 Kugeln Vanilleeis.Schokostreusl.Hippe.Schlag vier.neunzig	<u>Coup.Danmark</u> (C-G-F) 3 Kugeln Vanilleeis.kalte Schokosauce.Schokostreusl.Hippe.Schlag fünf.neunzig
<u>Maroni.Schüsserl</u> (C-G-H-F) 1 Vanille-, 1 Schoko-, 1 Karamelleis.Maronipürree.Schokosauce.Hippe.Schlag sieben.null	

Weitere Mehlspeisen & hausgemachtes Eis aus unseren Vitrinen im Caféhaus!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja,
G= Milch oder Laktose,

H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Kaffee- & Heißgetränke

Espresso piccolo <u>oder</u> doppio	zwei.zwanzig/drei.neunzig
Espresso lungo=Verlängerter	drei.dreissig
Italienischer Cappuccino mit Milchschaum (G)	drei.dreissig
Wiener Melange mit Schlag (G)	drei.dreissig
Latte macchiato=Kaffee verkehrt (G)	vier.null
ICE.presso=Doppio & eine Kugel Vanilleeis mit Schlag (G)	fünf.zwanzig
Heiße Schokolade dunkel <u>oder</u> weiß mit Schlag (G-F-H)	drei.fünfzig
Eli´s Schokohäferl dunkel <u>oder</u> weiß mit Schlag (G-F-H)	fünf.null



ALLE PREISE SIND INKLUSIVE ALLER STEUER & ABGABEN!

Meßmer Tee in der Kanne drei.achtzig

Gerne mit kalter Milch, frischem Zitronensaft oder Portion Honig!

Grüntee „Jasmin“
mit Jasminblüten, blumig – frisch

Kräuter-Früchtetee „Kamillo“
aromatisch - orangig

Schwarzteemischung Earl Grey „Blue“
mit Kornblumenblüten aromatisiert, zitronig – fein

Schwarztee-Superior Assam T.G.F.O.P.
Schwarzer Tee, kräftig – malzig

Hibiskus – Cranberry
Früchtetee aromatisiert, harmonisch – fruchtig



Nana Minze „Pfefferminze“
frisch - süßlich

Ingwer-Pflaume
Süßlich - aromatisch

Schwarztee-Darjeeling – Himalaya first flush
Schwarzer Tee, blumig – aromatisch

Rooibos/Rotbusch „Vanille-Sahne“
Kräutertee, lieblich - sahnig

Schank.Wein.TREND

Schankwein weiß oder rot (O)
G´Spritzer (O) im Henkelglas
Sommerspritzer (O) weiß oder rot „1/8 Wein auf 0,5l“
Kaiserspritzer (O) Weisswein.Soda.Holunder.Zit.Scheibe



1/8 eins.achtzig
0,25l zwei.fünfzig
drei.neunzig
0,25l zwei.neunzig

Campari.Milano (O) Campari.Cranberrysaft.Sprudelwein vom Fass
Aperol.Spritzer (O) Aperol.Weisswein.Soda.Orangenscheibe
Aperol.Veneziano (O) Aperol.Sprudelwein.Soda.Orangenscheibe
Aperol.Traditione Aperol.Soda.Zitronenscheibe
Lillet.Berry (O) Lillet.Russian Wild Berry
Hugo (O) Fass-Sprudel.Holunderblütensirup.Minze.Soda

fünf.null
drei.sechzig
vier.siebzig
vier.null
vier.zwanzig
vier.zwanzig

Fassbier frisch gezapft (A)

0,2l 0,3l 0,5l 1Liter
zwei.dreissig drei.zwanzig vier.zehn acht.null

Schwechater Hopfenperle - unser Traditionsbier!

goldgelb, zart gehopft, vollmundig
Stw. 11,8°/Alc 5,0%

Kaltenhauser Bernstein - unser Spezialitätenbier!

leichtes, aber dichtes Bier, würzige Note
Stw. 12,1°/Alc 4,1%

Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl - unser Naturbier!

naturtrüb, süffig, samtig mild
Stw. 12°/Alc 5,2%

G´misches „2/3 Hopfenperle & 1/3 Kaiser Doppelmalz“

Saurer Radler „2/3 Hopfenperle & 1/3 Sodawasser“

Flaschenbier (A) 0,5l vier.zehn



Schwechater Zwickl - unser Original!

braufrisch, naturtrüb, schlank, mild

Stw. 12,5°/Alc 5,4%

Schwechater Wiener Lager - unser Bier Tipp!



Bernsteinfarben, dezente Bittere,

karamellartige Aromen

Stw. 12,8°/Alc 5,5%

Wieselburger Stammbräu - unsere Bügelflasche!

Goldgelb, heller Bernsteinschimmer, malzig-würzig

Stw. 12,6°/Alc 5,4%

Weihenstephan hefetrüb - unser Weizenbier!

trüb, hefeblumig, erfrischend

Stw. 12,7°/Alc 5,4%

Kaiser Doppelmalz - unser „Dunkles!“

dunkles Rotbraun, ausgewogen, typische Malzsüße

Stw. 12,8°/Alc 4,7%

Alkoholfreies Weizenbier, Alkoholfreies Naturgold, Naturradler...

Alkohol.Frei

Naturtrüber Apfelsaft

0,25l zwei.sechzig

Traubensaft

0,25l zwei.achtzig

Apfelsaft oder Orangensaft

0,25l zwei.sechzig

Eistee Zitrone oder Pfirsich

FL. 0,33 drei.zehn

BIO-Johannisbeere

FL. 0,2l drei.zehn

Thomas Henrys Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale

FL. 0,2l drei.dreissig

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Frucade oder Almdudler

FL. 0,33l drei.zehn

Römerquelle Mineralwasser

FL. 0,33l zwei.achtzig

prickelnd, still

FL. 0,75l vier.fünfzig

Sodawasser

0,25l eins.vierzig

Soda Zitrone

0,25l eins.siebzg

Zitrone H2O

0,25l eins.vierzig

RED BULL

0,25l drei.vierzig

NUR gekühltes Leitungswasser am Tisch eingestellt

LITER Karaffe zwei.null

0,5l Karaffe eins.null

Soda.Kracherl...

BIO-Holunder oder BIO-Himbeere

0,5l drei.vierzig

Pfirsich-Maracuja

0,5l drei.vierzig

BIO-Saft.Laden...

1/4l Marillen-Apfelsaft

drei.vierzig

Fl. 0, 25l Apfel-Karottensaft

drei.vierzig

Fl. 0, 25l Birnensaft naturtrüb

drei.vierzig



100% BIOSÄFTE

Fruchtsäfte Schäfer

Badner Strasse 18, 2523 Tattendorf

+43 (0) 2253 81249

www.bioschaefer.at

ohne Zusätze