

Felmayer's

seit 1995

Wir freuen uns Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mai-Juni-Juli-August

Montag bis Freitag 16:00 bis 22:30 (Küche 22:00) Uhr

Samstag & Sonntag 09:00 bis 22:00 (Küche 21:30) Uhr

FEIERTAG GESCHLOSSEN!



RESERVIERUNGEN:

Montag bis Freitag ab 15:30 & Wochenende ab 08:30 Uhr

T: +43/18904352


E: office@felmayer.at

W: www.felmayer.at

BITTE BEACHTEN SIE DIE VERHALTENS- & HYGIENELEITLINIEN:

SICHERE GASTFREUNDSCHAFT

Verhalten für Gäste in Gastronomiebetrieben

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 **WKO**
WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH



Mindestens 1 Meter Abstand zu anderen Personen außerhalb der eigenen Besuchergruppe (max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder) **halten.**



Beim Eintreten und Verlassen des Lokals ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.



Im Vorfeld nach Möglichkeit Tisch reservieren.



Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen. Rechnung vorzugsweise mit Karte begleichen.



An Anweisungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter halten.



Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten.



Hände mehrmals täglich mit Wasser und Seife mind. 30 Sekunden waschen.



Berührung im Gesicht mit ungereinigten Händen vermeiden.



Niesen oder husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.



Bei Anzeichen von Krankheit zu Hause bleiben.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst sowie auch die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

www.sichere-gastfreundschaft.at

Gastronomie


Verhalten für einen
sicheren Umgang miteinander.

VIELEN DANK FÜR IHRE RÜCKSICHTNAHME!

APERITIV:

0,1l Fass-Sprudel „della casa“ drei.zehn

Campari Orange vier.vierzig

Campari Soda drei.siebzig

Champagner Ruinart (O) Flasche 0,375
siebenundvierzig.null

Aperol.Spritzer (O) drei.sechzig
Aperol.Weisswein.Soda.Orangenscheibe

Aperol.Veneziano (O) vier.siebzig
Aperol.Sprudelwein.Soda.Orangenscheibe

Lillet.Berry (O) vier.zwanzig
Lillet.Russian Wild Berry

Hugo (O) vier.zwanzig
Fass-Sprudel.Holunderblütensirup.Minze.Soda

WEIN-Österreich Weiß

Gelber Muskateller (O) 1/8 drei.siebzig
Wg. Franz Wieselthaler, Oberlaa

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

Welschriesling (O) 1/8 drei.neunzig
Wg. Frauwallner, Straden

WEIN-Italien Weiß

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

Pinot Grigio „Veneto IGT“ (O) 1/8 drei.fünzig
Wg. Sacchetto, Veneto

ROSE.Wein.Tipp...
Calafuria Rose „Negroamaro“ (O)
Wg. Tormaresca, Apulien
1/8 vier.fünzig



WEIN-Österreich Rot

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

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

Blaifränkisch „Classic“ (O) 1/8 drei.neunzig
Wg. Iglar, Horitschon

WEIN-Italien Rot

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

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

Süss.Wein-Abschluss...

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

Suppen.Land.Öster.Reich

Kraftsuppe vom Huhn oder Rind.Gemüwestreifen & Frittaten oder Fleischstrudel oder Hausmachernudeln	drei.neunzig A-C-G-L
G'sunde klare Sommer-Gemüsesuppe „Lieselotte“ Grießnockerl gerne ohne Nockerl=	drei.neunzig A-C-G-L
Rinderkraft.Suppen.Topf Hausmachernudeln.Rindfleisch.Gemüse	acht.null/sechs.null A-C-L

Klassiker

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

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

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

Steak.Toast.Francesco „Filet-Schnitterl“ French Toast.Dijon Senf.Rucola.Grana di Padano.Balsamico-Olivenöl-Cremedressing <i>Tipp: Steaks well done=own risk!</i>	vierzehn.neunzig A-C-G-M-O
--	-------------------------------

Beef Tatare „160er/80er Rinder-Filet“ Butter.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.Toastbrot  <i>Tipp: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare</i>	neunzehn.neunzig/dreizehn.neunzig A-C-G-M-O
---	--

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





Hausgemachte Durum-NUDELN


Pasta Quadrucci „Schinkenfleckerl“ Quadrat-Nudln.Schinken.G'selchtes.Zwiebl.Obers.Mozzarellagratin	zehn.fünfzig A-C-G-L
Dinkel-Soja-Spaghetti „Asia-CHICKEN“ Knackgemüse.Hühnerfiletstreifen	zwölf.fünfzig A-C-F-L-N-O
Pasta Casarecce „Pomodoro“  Gedrehte Nudlform.Paradeiserragout	neun.fünfzig A
Spaghetti „VEGAN“  Tofu-Gemüse-Bolognese	neun.fünfzig A-F-L
Gratinierte Pastaschüssel „ITALY“  Fazzoletti.Blattspinat.Schafkäse.Paradeiser	zwölf.fünfzig A-C-G

Leichte.Küche

Gegrilltes Gemüse „Allerlei“ Räucher-Tofu.Tempura Teig.Sweet-Chili & Knofi-Sojasoße	zwölf.neunzig A-F-L-N-O
„Caesars Salat“ & Hühnerfiletstreifen .Eisbergsalat.Frenchdressing.Grana di Padano.Sardellen.Ciabattachips	zehn.neunzig/sieben.neunzig A-C-D-G-M-O
Schafkäse.Speckmantel.gebraten Oliven.Blattsalat.Joghurtdressing <u>Info: gerne ohne Speckmantel —>dann nur gebacken!</u> 	elf.neunzig/acht.neunzig G-L
Marinierter Octopussalat knusprige Tintenfischstücke.Olivenöl-Zitronendressing	vierzehn.neunzig/elf.neunzig A-C-G-L-R
Mais-Backhendlsalat.Kürbispanier „pipi.fine“ auf Erdäpfel-Vogelersalat.Kernöldressing	zwölf.fünfzig A-C-G-L-M-O

BURGER.Bar

 1995 Austrian Burger 100 % Rinder-Hack.Weißbrot-Laberl.Ceddar.Paradeiser Zwiebl.Salat.Grillsauce.Pommes frites	dreizehn.achtzig/neun.achtzig A-C-F-G-N
 2019 „Danny's“ VEGGIE Burger  Süßerdäpfelpatty.Grünes Gmiasbrot-Laberl Cole Slaw.Ceddar.Erdäpfel-Spalten	zwölf.achtzig/neun.achtzig A-C-F-G-N
 2017 Hendl Burger Maishendl-Hack.Rotesbrot-Laberl.Avocado.Ceddar.Rucola Asia-Kraut.Dukatenchips	dreizehn.achtzig/neun.achtzig A-C-F-G-N-O

 Tipps zu den Burgern: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare

Haupt.Mahlzeit

Felmayer's Teller.Fleisch


Tafelspitz (L) – das Stückerl Wien achtzehn.neunzig
Schulterscherzel (L) – der Insidertipp achtzehn.neunzig
Weißes Scherzel(L) – das Magere&Mürbe achtzehn.neunzig
Gusto.Stückerl (L) – dreierlei achtzehn.neunzig
immer dabei...Rösti.Cremespinat.Apfelkren.Schnittlauchsoße A-C-G-M-O

Tipp...

Rinder-Markknochen & Knofischwarzbrot + fünf.null
Gourmet Tipp: Auch als Vor.Speise zu genießen! A-F-G-L-N

Schnitzl "ÖsterReich" zwölf.null
gebacken **oder** natur gebraten vom Schwein **oder** Huhn
Butterreis A-C-G

Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“ zwanzig.neunzig
Petersilerdäpfel.Rahmgurkensalat.Preiselbeerbirne A-C-G-O

 Kurz gebratenes Zwiebelfleisch „Art Rostbraten v .Ochsenfilet“ achtzehn.neunzig
Zwiebelsoße.Röstzwiebel.Fächergurkerl.Erdäpfelkroketten A-L-M-O

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

Grillplatte „fia AN“ neunzehn.achtzig
Rind.Schwein.Kalb.Huhn.Würstlkrone.Speck
Dukatenchips.Grillgemüse.Knofidip G-L-M-O

Seehechtfilet „meist Grätenfrei“ fünfzehn.fünfzig
gebacken **oder** natur gebraten.Petersilerdäpfel.Remoulade A-C-D-G-M-O

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, Caesar Dressing C-D-G-O

Salatteller „71er Aschi-Wirt“ sieben.fünfzig/vier.null
Wirtshaus Saisonsalate traditionell mariniert! C-G-L-M-O

Blattsalat „G'sund“ sieben.fünfzig/vier.null
Essig-Öldressing (Gerne auch andere Dressing) A-C-O

Weinviertler-Erdäpfel-Salat drei.achtzig
angeblich...der Beste... L-M-O

Portion Beilage ab drei.fünfzig

Hhhmmm.Süsse.Backstube...

Stück Palatschinke „immer frisch“ mit Felmayer´s Marillenmarmelade	zwei.zwanzig A-C-G
Franz Felmayer Haustorte dreierlei Schokocremetorte.Biskuitböden	vier.zwanzig A-C-F-G-O
Feine Topfentascherln.Butterbröseln.Beereragout (3 <u>oder</u> 2Stk.) <i>Info: mind. ca. 20 min</i>	sechs.null/vier.fünfzig A-C-G
Griß-Erdbeerschmarrn „Luftikus“ marinierte Erdbeeren.Zitroneneis <i>Info: mind. 20 min</i>	sechs.fünfzig A-C-G
Marmoriertes Schokoladenmousse „Best.Of.Choco“ Fruchtragout.Schlagobers.Hippe	sechs.null A-C-F-G-O

Hausgemachtes.EIS

	<u>Coup.COOKIE</u> (A-C-G-H-F) 2 Cookies-, 1 Vanilleeis, Cookies.Schokosoße.Hippe.Schlag fünf.neunzig
<u>Eis.Kaffee</u> (A-C-G-F) kräftiger schwarzer Kaffee.2 Kugeln Vanilleeis.Schokostreusl.Hippe.Schlag vier.neunzig	<u>Banana.Pot</u> (A-C-G-F) Banane geschnitten.1 Banane-, 1 Vanille-, 1 Schokoeis Mandelsplitter.Schokoladesauce.Hippe.Schlag sechs.fünfzig
<u>Coup.Küchenchef</u> (A-C-F-G-H-Alk.) 1 Nougat-, 1 Schoko-, 1 Kokoseis Haselnusslikör.Hausmacher Hippe.Nusskrokant.Schlag sieben.null	<u>Amadeus.Coup</u> (A-C-G-H-F-Alk.) 1 Schoko-, 1 Nougat-, 1 Vanilleeis.Marzipanlikör.Amaretti.Schlag sieben.null
<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 Nougateis.Maronipürree.Schokosauce.Hippe.Schlag sieben.null
<u>Salzburger Nockerl Eis.Schale</u> (C-G-F) Geschichtetes Milcheis.Variegato.Hippe.Schlag sechs.fünfzig	<u>Coup.TUTTI.frutti</u> (F-O) 3 Fruchteis.Fruchtsalat.Hippe.Schlag sechs.zwanzig

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
Affogato al caffee=Doppio & eine Kugel Vanilleeis mit Schlag (G)	fünf.zehn
Heiße Schokolade dunkel oder weiß mit Schlag (G-F-H)	drei.fünfzig
Eli's Schokohäferl dunkel <u>od.</u> weiß mit Schlag (G-F-H)	fünf.null

Meßmer Tee in der Kanne drei.achtzig

Gerne mit kalter Milch, frischem Zitronensaft oder Portion Honig!

Grüntee „Jasmin“

mit Jasminblüten, blumig – frisch

Nana Minze „Pfefferminze“
frisch - süßlich

Kräuter-Früchtetee „Kamillo“

aromatisch - orangig

Ingwer-Pflaume
Süßlich - aromatisch

Schwarzteemischung Earl Grey „Blue“

mit Kornblumenblüten aromatisiert, zitronig – fein

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

Schwarztee-Superior Assam T.G.F.O.P.

Schwarzer Tee, kräftig – malzig

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

Hibiskus – Cranberry

Früchtetee aromatisiert, harmonisch – fruchtig

Fassbier frisch gezapft (A)

0,2l 0,3l 0,5l 1Liter

zwei.dreissig drei.zwanzig vier.null sieben.fünfzig

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'mischtes „2/3 Hopfenperle & 1/3 Kaiser Doppelmalz“

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

Flaschenbier (A) 0,5l vier.null

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%

Alkoholfreie Biere und Radler auf Anfrage!

Schank.Wein

Schankwein weiß oder rot (O)

G´Spritzter (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

Alkohol.Frei

Naturtrüber Apfelsaft

Rose-Traubensaft „Pinky“

Apfelsaft oder Orangensaft

Eistee Zitrone oder Pfirsich

BIO-Johannisbeer

Thomas Henrys Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

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

Römerquelle Mineralwasser

prickelnd, still

Sodawasser

Soda Zitrone

Soda Zitrone H2O

RED BULL

NUR Leitungswasser am Tisch eingestellt

0,25l zwei.sechzig

0,25l zwei.achtzig

0,25l zwei.sechzig

FL. 0,33 drei.zehn

FL. 0,2l drei.zehn

FL. 0,2l drei.dreissig

FL. 0,33l drei.zehn

FL. 0,33l zwei.achtzig

FL. 0,75l vier.fünfzig

0,25l eins.vierzig

0,25l eins.siebzg

0,25l eins.vierzig

0,25l drei.vierzig

LITER Karaffe zwei.null

Soda.Kracherl...

BIO-Holunder-BIO-Himbeere

Pfirsich-Maracuja

0,5l drei.vierzig

0,5l drei.vierzig

BIO-Saft.Laden...

¼l Marillen-Apfelsaft

Fl. 0, 25l Brombeer-Limetten-Apfelsaft

Fl. 0, 25l Erdbeer-Apfelsaft

Fl. 0, 25l Apfel-Karottensaft

Fl. 0, 25l Birnensaft naturtrüb

drei.vierzig

drei.vierzig

drei.vierzig

drei.vierzig

drei.vierzig