

Felmayer's

seit 1995

Es wird alles gut-Getränke...

Fass-Sprudel „della casa“ (0) 0,1l drei.sechzig
Wg. Cantine Sacchetto, Veneto
mit Cassis oder Bio-Marille drei.neunzig

TRI.Spritzzz „Sangria_Style“ (0) vier.null
Rotwein.Pfirsich-Maracujasirup.Sodawasser.Orangenscheiben.viel Eis

Limoncino.SECCO (0) fünf.null
Limoncino Portofino.Fasssprudel.Zitronenzeste.Minze.Soda

BONANTO.Ginger sieben.null
4cl Bonanto (*spanischer Aperitif-Wein*) & 0,2 Ginger Ale.Rosmarinstangerl

SPRITZ-Fely_x fünf.null
Bitter Lemon.Mirtillo.Zitronenscheibe
Mirtillo=Blau/Heidelbeere.Wacholder.Limette.Ingwer.Quellwasser

BOOSTER-Drinks...Alk.frei

Cranberry.Sour fünf.null
Preiselbeersaft.Soda.Zitronen-
Orangenscheibe.Minze.Eis.Preiselbeeren

Italo.Erfrischung...
Sizilianische Zitronenlimonade
0,5 l vier.null

Blue.Felinsky vier.vierzig
Bitter Lemon.Soda.Orangensirup.Zitronensaft & Scheibe.Eis

RED.Orange fünf.zehn
San Bitter.frischer Orangensaft.Soda.Orangenscheibe

Schluck für SCHLUCK...

CAPO-Tonic „Chef“ (0) neun.fünfzig
4cl Amaro del Capo & 0,2 Tonic.Rosmarinstangerl

Gin MARE meets TONIC (0) zehn.fünfzig
4cl spanischer Gin Mare & 0,2l Tonic

Breaking NEWS:

CITY.lunch@felmayer

Dienstag bis Freitag ab 11.11 bis 15.15 Uhr

Sie bestellen eine Hauptspeise aus der aktuellen Speisekarte und erhalten eine Suppe oder Salat oder hausgemachtes aus der Vitrine von uns geschenkt dazu!

Unsere aktuellen Öffnungszeiten auf:
www.felmayer.at

Weiß-Wein aus der 0,75l Flasche

Wiener Gemischter Satz DAC „GV-RI-RG-ZI“ (O) 1/8 vier.fünfzig
Wg. Mayer am Pfarrplatz, Nussberg

Grüner Veltliner „FEDERSPIEL“ (O) 1/8 vier.vierzig
Wg. Domäne Wachau, Weissenkirchen

Gelber Muskateller (O) 1/8 vier.null
Wg. Edlinger, Furth bei Göttweig

Riesling Kamptal DAC (O) 1/8 vier.vierzig
Wg. Weixelbaum, Strass im Strassertal

Pinot Grigio (O) 1/8 vier.null
Wg. Sacchetto, Veneto

Santa Cristina Giardino „Rose“ (O) 1/8 vier.zwanzig
Wg. Marchesi Antinori, Florenz

FRANCIACORTA DOCG-SPUMANTE

Marchese Antinori Donna Cora Saten BRUT 2016
Tenuta Montenisa, Lombardei
0,75l neunundvierzig.null
zum Mitnehmen sechsenddreissig.null

Rot-Wein aus der 0,75l Flasche

Zweigelt „Rubin Carnuntum“ (O) 1/8 vier.vierzig
Wg. Böhme, Carnuntum

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

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

Primitivo (O) 1/8 vier.zehn
Wg. Tormaresca, Apulien

Süss.Wein-Abschluss...

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

In vino veritas
im Wein liegt die Wahrheit.


SUPPEN.Kasperl


A echte Kraftsuppe vom Österreichischem Rind fünf.null
Gemüstreifen dazu Frittaten **oder** Fleischstrudel A-C-G-L

„Altwiener“ Rinderkraft.Suppen.Topf sieben.null/zwölf.null
Frittaten.Gemüstreifen.Tellerfleisch (Schulter&Spitz) A-C-L

SNACKS

 „Francesco´s“ mediterrane Platte dreizehn.null/siebzehn.null
Prosciutto con Salame piccante é Pancetta.Antipasti.Grana di Padano.Ciabatta A-C-G-P-O-L

 Unser Beef Tatar „80er/160er-Rinder-Filet“ siebzehn.null/fünfundzwanzig.null
Butter.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.hausgemachterWeißbrottoast.PEGGY-Ei A-C-F-G-M-O

 Tipp: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare

 Schwarzbrottscheibe „Schwechata“ elf.null + zwei.null mit *Mozzarella-Gratin (G)*
Getoastetes Schwarzbrot.Pfandl-Speck.Pfefferoni.Zwiebel.Spiegelei A-C-F-N-O

 „HAUS“ Toast „geht imma“ sieben.null
Weissbrot getoastet.Beinschinken.Cheddar.Garnitur.Pommes „Rot/weiß“ A-C-G-O

 Die besten Schinkenfleckerl elf.null
Teigwaren.Beinschinken.Pancetta.Zwiebl.Mozzarella-Gratin A-C-G-L

 Chili con carne „scharfer Felmayer“ neun.null/dreizehn.null
Faschirtes.Speck.Knofi-Schwarzbrot A-F-G-N-O

BURGER.Bar


 1995 Austrian Burger elf.null/fünfzehn.null
100 % Rinder-Hack.Weißbrot-Laberl.Cheddar.Paradeiser
Zwiebl.Salat.Grillsauce.Pommes frites A-C-F-G-N

 Homestyle Burger „**VEGGIE**“ fünfzehn.null
Süßerdäpfl-Kichererbsenpatty.Grünes Gmiasbrot-Laberl
Cole Slaw.Cheddar.Dukatenchips.Cocktailsoße A-C-F-G-N-O

VEGGIE&SO

 hausgemachte Lasagne „Tri-Co-Lore“ vierzehn.null
Nudelblätter.Bechamel.Blattspinat.Schafkäse.Pomodorigina A-C-G-L

 Spaghetti „VEGAN“ elf.null
würziges italinisches Paradeiserragout A-L

 Tipp zu den Burgern: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare

G'sunde Salatgerichte



„Caesaro Salat“ & Hühnerfiletstreifen elf.null/fünfzehn.null
Römer-& Grazersalat.Parmesandressing.Pomodori secchi.Brat-Speck.Croutons A-C-G-O



Gebackene Mais-Hendl-Teile „Pipi.fine“ elf.null/fünfzehn.null
Kürbis-Bröselpanier.Erdäpfel-Vogerlsalat.Kernöldressing A-C-G-L-M-O

Schafkäse.Speckmantel.gebraten neun.null/vierzehn.null
Oliven.Blattsalat.Joghurt-Basilikumdressing G-L



Info: gerne „VEGGIE“ —>dann gebacken! A-C-G-L

Beilagen-Salate

Ofenfrisches Gebäck oder Schwarzbrot (A-C) eins.sechzig

Glutenfreies Schwarzbrot zwei.null

Knoblauch-Schwarzbrot (A-C) zwei.fünfzig

Portion Beilage ab fünf.null

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

Coleslaw-Salat fünf.null
Weißkraut.Karotten.Sauerrahm G-O

Gurken-Rahmsalat fünf.null
G-O

Weinviertler-Erdäpfel-Salat fünf.null
angeblich...der Beste... L-M-O

Blattsalat **oder** Vogerlsalat fünf.null/acht.null
Essig-Öldressing C-O

Felmayer-Haus-Salat „G'sund“ fünf.null/acht.null
Buntsalat-Mix.Rohgemüse.Essig-Öldressing A-C-O

**Auf Wunsch: Cocktaildressing C-G-M-O, Balsamicodressing O,
Parmesandressing C-G-O, Joghurt-Basilikumdressing G**

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

Haupt.Mahlzeit.Tradition

Felmayer's Teller.Fleisch



Gusto.Stückerl (L) vom Rind „Tafelspitz&Schulterscherzel“
immer dabei...Rösti.Cremespinat.Brat-Apfelkren

dreiundzwanzig.null
A-C-G-M-O

Tipp...

Rinder-Markknochen & Knofischwarzbrot

+ sechs.null

Gourmet Tipp: Auch als Vor.Speise zu genießen!

A-F-G-L-N



250ér Rumpsteak „PEPPER_Jack“

dreiunddreissig.null

Pfeffersaft'l.Prinzessbohnen.Rosmarin-Erdäpfel.Kräuterbutter

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

Tipp: Steaks well done=own risk



Kurz gebratene Beiriedschnitte „Zwiebelrostbraten“

fünfundzwanzig.null

Zwiebelsoße.Röstzwiebel.Fächergurkerl.Braterdäpfel

A-C-G-L-M-O

Schwechater Fiakergulasch “hintere Wade”

sechzehn.null

Serviettenknödel.Würstlkrone.Fächergurkerl.Spiegelei

A-C-G-O



Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“

fünfundzwanzig.null

Petersilerdäpfel.Rahmgurkensalat.Preiselbeerbirne

A-C-G-O

Schweins-Schnitzl “Schweinskarreerose”

fünfzehn.null

gebacken **oder** natur gebraten.Butterreis

A-C-G

Hühner-Schnitzl “Maishendl”

fünfzehn.null

gebacken **oder** natur gebraten.Butterreis

A-C-G

KAP-Seehechtfilet „meist Grätenfrei“

sechzehn.null

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

A-C-D-G-M-O

FRAGEN SIE NACH UNSEREN TAGES-EMPFEHLUNGEN!

UNSERE Lebensmittel stammen aus....

Siede-/Rostfleisch	Österreich
Hühnerfleisch	Österreich
Rinder Filetfleisch	Brasilien
Schweinefleisch	Österreich
Wildfleisch	Großteils aus Österreich
Eier	Niederösterreich
Milch/Obers	Österreich
Bio-Mehl/Nudel-Grieß	Österreich
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.Süsse.Backstube...

Mehlspeisen & hausgemachtes Eis finden Sie in den Vitrinen im Caféhaus!

Mitgebrachte Süßigkeiten/Salziges „Gaberl-Geld“

eins.null/Person

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
Joghurtschmarrn „Luftikus“ hausmacher Zitroneneis (<i>Info: mind. 20 min</i>)	sieben.null A-C-G
Mousse-Variation „Best.Of“ Fruchtragout.Schlag	sieben.null F-G-O-(H)

Hausgemachte Eisvariationen

<u>Coup.COOKIE</u> 2 Cookies-, 1 Vanilleeis, Cookies.Schokosoße.Hippe.Schlag	sechs.fünfzig A-C-G-H-F
<u>Eis.Kaffee</u> kräftiger schwarzer Kaffee.2 Kugeln Vanilleeis.Schokostreusl.Hippe.Schlag	fünf.zwanzig A-C-G-F
<u>Banana.Pot</u> Banane geschnitten.1 Banane-, 1 Vanille-, 1 Schokoeis	sechs.fünfzig
Mandelsplitter.Schokoladesauce.Hippe.Schlag	A-C-G-F
<u>Amadeus.Coup</u> 1 Schoko-, 1 Nougat-, 1 Vanilleeis.Marzipanlikör.Amaretti.Schlag	sieben.null A-C-G-H-F-Alk.
<u>Coup.Danmark</u> 3 Kugeln Vanilleeis.kalte Schokosauce.Schokostreusl.Hippe.Schlag	sechs.fünfzig C-G-F
<u>Maroni.Schüsserl</u> 1 Vanille-, 1 Schoko-, 1 Nougateis.Maronipürree.Schokosauce.Hippe.Schlag	sieben.fünfzig C-G-H-F
<u>Salzburger Nockerl Eis.Schale</u> Geschichtetes Milcheis.Frucht-Variegato.Hippe.Schlag	sechs.fünfzig C-G-F
<u>Coup.Sinfonia</u> 3 Fruchteis.Erdbeerragout.Hippe.Schlag	sechs.fünfzig F-O

Kaffee- & Heißgetränke

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



Meßmer Tee in der Kanne vier.zwanzig

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

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

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 zwei.zehn
0,25l zwei.achtzig
vier.zwanzig
0,25l drei.zwanzig

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

sieben.null
vier.null
fünf.zwanzig
vier.achtzig
vier.achtzig
vier.achtzig

Fassbier frisch gezapft (A)

0,2l	0,3l	0,5l	1Liter
zwei.achtzig	drei.siebzg	vier.sechzig	neun.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´mischtes „2/3 Hopfenperle & 1/3 Kaiser Doppelmalz“

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

Flaschenbier (A) 0,5l vier.sechzig



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

Apfelsaft trüb/klar oder Traubensaft oder Orangensaft	0,25l drei.zwanzig
mit Sodawasser 0,5l vier.sechzig/mit H2O 0,5l vier.null	
Eistee divers, BIO-Johannisbeere, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Frucade oder Almdudler	FL. drei.fünfzig
Römerquelle Mineralwasser	FL. 0,33l drei.fünfzig
prickelnd, still	FL. 0,75l fünf.fünfzig
Sodawasser	0,5l zwei.achtzig
Soda Zitrone (<i>frische gepresste Zitrone</i>)	0,5l vier.null
Zitrone H2O (<i>frische gepresste Zitrone</i>)	0,5l drei.null
RED BULL (<i>Dose</i>)	0,25l vier.null
<u>NUR gekühltes Leitungswasser am Tisch eingestellt</u>	LITER Karaffe zwei.null 0,5l Karaffe eins.null

JUGENDGETRÄNK-Soda.Kracherl...

BIO-Holunder oder BIO-Himbeere	0,5l vier.null
Pfirsich-Maracuja	0,5l vier.null
	mit H2O 0,5l drei.null

BIO-Saft.Laden...

¼l Marillen-Apfelsaft
Fl. 0, 25l Apfel-Karottensaft
Fl. 0, 25l Birnensaft naturtrüb



mit Sodawasser 0,5l fünf.zwanzig/mit H2O 0,5l vier.sechzig

drei.achtzig
drei.achtzig
drei.achtzig

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns immer, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!