

## 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: +431 890 43 52 – nur Selbstabholung!

MkG de Wirtsleut  
Version 2020/01



## Mittags.Moizeit...

**Schneller.Teller** acht.achtzig

Dienstag bis Freitag 11.00 bis 15.00 Uhr

*Wird serviert solange der Vorrat reicht!*

**EINE VOR.SPEISE** vom Schnellen.Eck gibt's **GRATIS** dazu...

*Selbstbedienung!*

**TIPP:** nur eins.fünfzig Aufpreis für jede weitere Zuspeise!

AUF [WWW.FELMAYER.AT](http://WWW.FELMAYER.AT) AB 09.30 UHR  
FINDEN SIE DEN AKTUELLEN SCHNELLEN.TELLER  
ODER UNTER +431/890 43 52

### **INFO:**

**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 KellnerIn zu gehen um keine langen Wartezeiten beim Bezahlen zu haben!  
**Im Nachhinein sind keine Änderungen/keine Sonderbelege möglich!**  
Gesetzlich verboten!

**Bitte vor dem Bezahlen die ZAHLART angeben! SIE/WIR sparen ZEIT!**

Alle angegebenen Preise sind EURO-Preise inkl. aller Steuern & Abgaben!



## Aperitivo...

**FASS.Sprudel.Cassis (O)** drei.achtzig

**MINZ.secco (O)** vier.fünfzig

Minz-Sirup.Fass-Sprudel.Zitronenzeste.Soda.Eis

**WILD.Hibiscus.Fass-Sprudel (O)** vier.sechzig

Hibiscusblüte.Fass-Sprudel

**FELYX-Spritz** vier.sechzig

Bitter Lemon.Mirtillo.Zitronenscheibe

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

## NEU! Aperitivo ohne Alkohol...

**Felinsky.Blue** vier.null

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

**RED.Orange** vier.fünfzig

San Bitter.frischer Orangensaft.Soda.Orangenscheibe

**BIO-Birnensaft naturtrüb** drei.vierzig

Familie Schäfer aus Tattendorf

**G'sunde.LIMO 0,5l**

**Cranberry.Sour** vier.fünfzig

Preiselbeersaft.Soda

Zitronen-Orangenscheibe.Minze.Eis.Preiselbeeren

## Bier.Alkoholfrei...

**Gösser Natur Gold (A)**

Österreichs bestes! trüb, vollmundig

Flasche 0,5l vier.null

**Edelweiss Weizenbier (A)**

Bernsteinfarben, trüb, zarte Röstaromen, Karamellnote,

feine Fruchtigkeit

Flasche 0,5l vier.null

Alle angegebenen Preise sind EURO-Preise inkl. aller Steuern & Abgaben!

## Bier.Corner...



**Birra Moretti (A)**

Nach der Originalrezeptur von 1859 gebraut, erinnert Birra Moretti Ricetta Originale an Mais und Akazienhonig mit leicht bitterer Note im Abgang.

Ein Prost auf Italiens zeitlosen Klassiker mit hellgoldener Farbe und vollendetem Geschmack.

0,2l zwei.fünfzig/0,3l drei.fünfzig



**BUD „King of Beers“ (A)**

Farbe: Gelb

Geschmack: Ausgeprägte Süßnote, getreidig, leicht bitter.

Besonderheit: Hoher Kohlensäureanteil, am besten eiskalt, drittmeist verkaufte Biermarke weltweit!

Flasche 0,3l drei.achtzig

**Schwechater Zwickl (A)- unser Original!**

braufrisch, naturtrüb, schlank, mild

Flasche 0,5l vier.null



NEU!

**NEW.Arrival 2020**

**Gin MARE meets TONIC „Henry's“**

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

**DIPLOMÁTICO MINI + BIO Edelbitter Stick (G)**

5cl Ron de Venezuela Reserva Exclusiva

neun.fünfzig

**COOL.day.HOT.drink...**

**JACKI's.Hauspunsch**

Apfelpunsch.Whiskeylikör.Apfelchips

drei.null


**BIO-Apfelpunsch-Alkoholfrei**

Haselnussbeisser

drei.null

## GROß-klein-ZEUG

NORMAL kleiner

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

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

 *Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatare*

**TIPP!**  
Felly.Tello „wie Vitello nur besser“ achtzehn.achtzig/vierzehn.achtzig  
Roastveal (Kalb).kurz gebratener Sesam-Thunfisch C-D-G-M-O  
Thunfischcreme.Kapernäpfel

Hausgebeiztes Lachstatare.kurz gebraten vierzehn.neunzig/elf.neunzig  
Wakamerisotto.Krensoße.frittierte Sesambällchen A-R-C-D-G-L-O

Schafkäse.Speckmantel.gebraten elf.neunzig/acht.neunzig  
Oliven.Blattsalat-Joghurtdressing G-L

 **Info: gerne ohne Speckmantel —>dann nur gebacken!**

**TIPP!**  
„GUPFERL“ vom Büffelmozzarella dreizehn.neunzig/zehn.neunzig  
Rucola.Basilikum-Olivenöl G

Mais-Backhendlsalat „pipi.fine“ zwölf.fünfzig/neun.fünfzig  
auf Erdäpfel-Vogerlsalat.Kernöldressing A-C-G-L-M-O

*Info: größtenteils ausgelöste Keule & Brust mit Haut in Kürbispanier*

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

 Chili con carne „scharfer Felmayer“ zehn.fünfzig/sieben.fünfzig  
100 % Rinder-Faschiertes.Speck.Knofi-Schwarzbrot A-F-G-N-O

## Kaffee-Bar-Speisen-Modern

NORMAL kleiner

Flammkuchen „Europa“ elf.neunzig/acht.neunzig  
Steirischer Schinkenspeck.Griechischer Schafkäse.Ital. Rucola  
Franz.Creme fraiche.Spanischer Manchego „Hartkäse“ A-C-G

Ciabatta-Crostini „Jesolo“ zehn.neunzig/sieben.neunzig  
Mangold-Feigen-Pinienkern-Frischkäse-Mozzarellagratin A-G 

Bunt-Paprika „Letscho-Art“ zehn.neunzig  
Polentaschnitten kurz gebraten A-C-G 


Steak.Toast.Francesco „ÖSI-Beiriedschnitterl“ dreizehn.neunzig  
French Toast.Dijon Senf.Rucola.Grana di Padano  
Balsamico-Olivenöldressing A-C-G-M-O  
*Steaks well done=own risk!*

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


## Burger-BAR

NORMAL kleiner

„Danny´s“ 2019 VEGGIE Burger zwölf.achtzig/acht.achtzig   
Süßerdäpfelpatty.Grünes Gmiasbrot-Laberl  
Cole Slaw.Schafkäse.Blattsalat-Cesar A-C-F-G-N

2017 Hendl Burger dreizehn.achtzig/neun.achtzig  
Maishendl-Hack.Rotesbrot-Laberl.Avocado.Cheddar.Rucola  
Asia-Kraut.Dukatenchips A-C-F-G-N-O 

*Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatare*

1995 Austrian Burger dreizehn.achtzig/neun.achtzig  
100 % Rinder-Hack.Weißbrot-Laberl.Cheddar.Paradeiser  
Zwiebl.Salat.Grillsauce.Erdäpfel-Streifen A-C-F-G-N 

*Tipp: hausgemachtes Habanero-Jalapenotatare*



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.Öster.Reich**

Rinderkraft.Suppen.Topf acht.null/sechs.null  
 Hausmachernudeln.Rindfleisch.Gemüse A-C-L

Kraftsuppe vom Huhn **oder** Rind.Gemügestreifen & drei.neunzig  
 Frittaten **oder** Fleischstrudl **oder** Hausmachernudeln A-C-G-L



G'sunde klare Frühjahr-Gemüsesuppe „Lieselotte“ drei.neunzig  
 Kräuternockerl A-C-G-L  
 gerne ohne Nockerl=

**TIPP!**



Apfel-Ingwersuppe.Kurkumaschaum.Apfel-Chips fünf.achtzig  
G

Einmachsuppe Maishendl „**Unsere Suppe mit SINN**“ fünf.achtzig  
 Hühnerfleisch.Gemüse.Bröslknöderl A-C-G-L

**Info: Unser Beitrag für jene Menschen denen es nicht so gut geht!**  
**Für jede verkaufte „Suppe mit Sinn“ spenden wir € 1,- an die Wiener Tafel!**

Wichtig: Alle unsere Suppen sind aus echten Zutaten und ohne Einsatz von Suppenpulver,  
 Geschmacksverstärker etc. hergestellt. So muss es 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!

### **Hausgemachte Durum-Grieß-NUDELN**

Pasta Chitarra achtzehn.fünfzig  
 aglio olio con pepperoncini e pesce A-C-D-O  
 Viereckige Spaghetti.Olivenöl.Knoblauch.Piri piri.Grillfischfilets

Pasta Quadrucci „Schinkenfleckerl“ zehn.fünfzig  
 Quadrat-Nudln.Schinken.G'selchtes.Zwiebl.Obers.Mozzarellagratin A-C-G-L

Dinkel-Soja-Spaghetti „Asia-CHICKEN“ zwölf.fünfzig  
 Knackgemüse.Hühnerfiletstreifen A-C-F-L-N-O

**TIPP!**

Dinkel-Soja-Spaghetti „Asia-VEGGIE“ elf.fünfzig  
 Knackgemüse A-C-F-L-N-O

Durumgrieß-Spaghetti „VEGAN“ neun.fünfzig  
 Tofu-Gemüse-Bolognese A-F-L

**TIPP!**

Pasta Fettuccine „Formaggi“ dreizehn.fünfzig  
 Bandnudeln.Äpfel-Birnen-Trauben-Cranberry.Käsesoße A-C-G-L

Pasta Casarecce „Pomodoro“ neun.fünfzig  
 Gedrehte Nudlform.Paradeiserragout A

**TIPP!**

Pasta Fazzoletti „Teigfetzerl“ dreizehn.fünfzig  
 Grillgemüse.Paradeisersoße.Basilikum-Pinienkernpesto A-C-L

Bestellen Sie gerne frischen  
Grana di Padano (G) zu Ihren Pasta-Gerichten ohne Aufpreis!

**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.



## Haupt.Mahl.Zeit.TRADITION

TIPPI!

### Felmayer's Teller.Fleisch siebzehn.neunzig

Tafelspitz (L) – das Stückerl Wien

Schulterscherzel (L) – der Insidertipp

Weißes Scherzel(L) – das Magere&Mürbe

Gusto.Stückerl (L) – dreierlei

dazu... TIPPI!

Rinder-Markknochen & Knofischwarzbrat

+ fünf.null

Gourmet Tipp: 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“

neunzehn.neunzig

Petersilerdäpfl.Rahmgurkensalat.Preiselbeerbirne

A-C-G-O

Schnitzl „Öster.Reich“

elf.fünfzig

gebacken oder natur gebraten vom Schwein oder Huhn

Butterreis

A-C-G

Seehechtfilet „meist Grätenfrei“

vierzehn.fünfzig

gebacken oder natur gebraten.Petersilerdäpfl.Remouladendip

A-C-D-G-M-O

Rinder Filetsteak „Cafe de Paris“

achtundzwanzig.null

Kräuterbuttergratin.Pfeffersaft'l.Speckfisolen.Erdäpflauflauf

Tipp: Steaks well done=own risk

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

**Unbedingt unsere Vorspeisen genießen..& FRAGEN Sie nach unseren Tagesgerichten!**



## GRAPPA-TIPP-DIGESTIV

### Jacopo Poli's Due Barili „zwei Fässer“

ist eine Vermählung zweier Grappe die sowohl aus unterschiedlichen Treestern gewonnen wurden, die zudem in unterschiedlichen Fässern heranreifen.

Eine Tranche ruht in französischen Barriques, die andere Tranche in ehemaligen Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern.

Nach einer Reifezeit von je mindestens 2 Jahren werden die Grappas miteinander vermählt und abgefüllt.

Nase: cremig-würziges Duftspiel nach Nüssen, Zwetschken, Rosinen,

Schokolade und einem Hauch von Röstnoten.

Gaumen: weiche Textur mit dichten Noten von Pflaumen, Schokoladencreme, gerösteten Nüssen und Eiche.

Finish: harmonischer, langer Abgang.

#### Interessantes:

Poli bezieht seine Sherry-Botas

(so nennt man die 500 Liter fassenden Fässer)

von Williams & Humbert aus Jerez de la Frontera;

einer der Größen im Sherry-Business.

Dort lagern um und bei 40.000 Fässer,

von denen sich Jacopo Poli

ein Fass mit einem 12-jährigen Pedro Ximenez Sherry

besorgte um darin einen Grappa dieser Cuvée heranreifen zu lassen,

**2cl fünf.null**

#### Please remember...

**Good food takes time to prepare!**

#### Wienerisch...

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

#### UNSERE Lebensmittel stammen aus....

Siede-/Rostbratenfleisch

Österreich

Hühnerfleisch

Österreich

Rinder Filetfleisch

Brasilien

Schweinefleisch

Österreich

Wildfleisch

Großteils aus Österreich

Eier

Niederösterreich

Milch/Obers

Österreich

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-Joghurtdressing G, Caesar 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-Joghurtdressing G, Caesar 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-Form“ eins.achtzig

Info: wird aufgebacken, 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 KellnerIn 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!**

## Hhhmmm.Süsse.Backstube...

Franz Felmayer Haustorte vier.zwanzig

dreierlei Schokocremetorte.Biskuitböden A-C-F-G-O

SAISONknödel.Topfenteig vier.fünfzig(1)/sechs.fünfzig(2)

Fruchtragout.Butterbröseln A-C-G

Info: mind. ca. 20 min

MOHN-Schmarrn „Luftikus“ **TIPP!** sechs.fünfzig

gedünstete Vanille-Birnen.Amarenaeis A-C-F-G

Info: mind. 20 min

Marmoriertes Schokoladenmousse „Best.Of.Choco“ sechs.null

Fruchtragout.Schlagobers.Hippe A-C-F-G-O

Haselnuss-Tirami su fünf.achtzig

Kahluaschaum.Biskotte „Russisch-Brot“ A-C-F-G

Stück Palatschinke „immer frisch“ zwei.zwanzig

mit Felmayer’s Marillenmarmelade A-C-G

Panna Cotta „Erdbeer.Eis.Minz.frisch“ **TIPP!** sechs.null

Karamellisierte Orangenfilets F-G-O

Warmer Maronidunstkoch „Küchlein“ **TIPP!** sechs.null

Hollaragout.Kirschobers.Schokomaroni C-F-G-H

„Gaberl“ Geld für mitgebrachte Torten achtzig Cent/Person

beinhaltet Teller/Gaberl/Serviette

**Besuchen Sie unsere Torten- & Eisvitrine im Caféhaus!**

**TIPP! Alle Mehlspeisen auch zum Mitnehmen!**

