

# 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](mailto:office@felmayer.at)**

**W: [www.felmayer.at](http://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](http://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 <b>oder</b> Rind.Gemüwestreifen & Frittaten <b>oder</b> Fleischstrudel <b>oder</b> 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  
Pfandl-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  
*Tipp: Steaks well done=own risk!*

vierzehn.neunzig  
A-C-G-M-O

Beef Tatare „160er/80er Rinder-Filet“  
Butter.Zwiebel.Gurkerl.Kapern.Toastbrot

neunzehn.neunzig/dreizehn.neunzig  
A-C-G-M-O

 *Tipp: hausgemachtes scharfes Habanero-Jalapenotatare*

### **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 <b><u>Info: gerne ohne Speckmantel</u> —&gt;dann nur gebacken!</b> 	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-Vogersalat.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
<b>immer dabei...</b> Rösti.Cremespinat.Apfelkren.Schnittlauchsoße	A-C-G-M-O

### **Tipp...**

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

Schnitzl "ÖsterReich"	zwölf.null
gebacken <b>oder</b> natur gebraten vom Schwein <b>oder</b> Huhn	
Butterreis	A-C-G

Original Wiener Schnitzl „Kalbskarreerose“	zwanzig.neunzig
Petersilerdäpfl.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	
<b><u>Tipp:</u></b> 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 <b>oder</b> natur gebraten.Petersilerdäpfl.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-Erdäpfl-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