

... herzlich willkommen in unserem Haus



"... lassen Sie uns gemeinsam in die Herausforderung 2023 annehmen ..."

unsere Speisen- und Getränkekarte im

"Hotel-Gasthof-Fellner"

bei der Auswahl wurde darauf geachtet, regionale frische Produkte zu verwenden.

Wir hoffen, ihren Geschmack getroffen zu haben

Nach der Corona Pandemie und einem schwierigen 2022,
starten wir jetzt in ein ungewisses 2023.

Hohe Lebensmittelpreise, gestiegene Personalkosten und bis zu sechsfach höhere Energiekosten für
Gas und Strom, das sind die großen Probleme für unsere Branche.

Wir versuchen unseren PreisLeistungsverhältnis weiter gerecht zu werden.

Wir stehen vor einer großen Herausforderung,
den Betrieb als 3 Sterne Hotel weiter aufrecht zu erhalten.

Mit der Unterstützung unserer treuen Gäste, bleiben wir zuversichtlich.

Sonn- und Feiertags gibt es immer eine Zusatzkarte mit Braten & Co.

Öffnungszeiten:

Montag von	15:00 – 22:00 Uhr
Dienstag - Samstag von	07:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	07:00 – 21:00 Uhr

warme Küche:	von 11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 21:00 Uhr
Sonntag durchgehend	von 11:00 – 20:00 Uhr

...aus unserer Suppenküche

Kräftige Rinderkraftbrühe aus Markknochen und besten Wurzelgemüse:

mit Leberspätzle **groß € 5,50** **klein € 4,00**

mit Frittaten **groß € 5,50** **klein € 4,00**

mit Gemüse Julien und Schnittlauch garniert



Empfehlung zur kalten Jahreszeit

**Selbstgemachte Gulaschsuppe „ungarische-Art“ mit ordentlich Fleischeinlage, dazu Brot*
€ 8,00**

Brotzeiten ...für jeden was dabei:

„Arbeiter-Schnitzel“



gebräunter Leberkäse mit Bratkartoffeln und
zwei Spiegeleier dazu Salatbouquet 2*

€ 11,50

ein Renner zu jeder Jahreszeit



Currywurst „Fellner-Art“
mit Pommes, Zwiebelecken und pikanter Sauce 4,2

€ 7,00

aus dem Wurstkessel

2 Paar knackige Wiener mit Brot und Senf
1 Paar Pfälzer mit Sauerkraut, Brot und Senf

€ 6,00

€ 6,00

auf dem Holzbrett

kalter Braten aufgeschnitten, reichhaltig garniert
mit Meerrettich, Brot und Butter

€ 9,50

, mit Farbstoff 2, mit Konservierungsstoff 3, mit Antioxidationsmittel 4, mit Geschmacksverstärker 5, geschwefelt
6, geschwärzt 7, gewachst 8, mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat 10, koffeinhaltig 11, Chinin haltig 12, Taurin haltig

* über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

Burger ...100% Rindfleisch von heimischen Rindern:

Cheese Burger

€ 11,50

180 gr. Burger Paddy frisch aus der Metzgerei mit Salat, Tomaten Gurken und Zwiebeln, überbacken mit Emmentaler Käse im Broich Burger Bun, mit hausgemachter Burger-Sauce und Pommes serviert*

Fellner „Spezial Burger“

€ 13,00

180 gr. Burger Paddy frisch aus der Metzgerei mit Krautsalat, Tomaten Gurken und Zwiebeln, dazu gebratener Speck und ein Spiegelei im Broich Burger Bun, mit hausgemachter Sauce und Pommes serviert*



Burger 100% VEGAN:



Fellner „vegane Burger“

€ 12,00

130 gr. Burger Paddy aus 100 % Weizenprotein mit Salat, Tomaten Gurken und Zwiebeln, im Broich Burger Bun, mit Senf und Ketchup und Pommes serviert*



unsere Sandwich-Spezialitäten, gibt es „so“ nur bei uns...

U-Boot*

Schinken, Käse, Tomaten, Majo, Salz und Pfeffer

groß € 8,50

klein € 4,50

Dampfboot*

Schinken, Käse, Dampfbootsauce (pikant)

groß € 8,50

Klein € 4,50

Teufelsboot*

Schinken, Käse, Salami, Zwiebel, Dampfbootsauce (pikant)

groß € 9,50

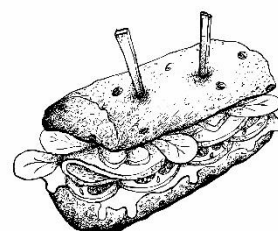
klein € 5,00

Superboot*

Schinken, Salami, Käse, Tomaten, Majo, Salz und Pfeffer
Peperoni und Ei

groß € 10,00

klein € 5,50




auf Einwegverpackungen zur Mitnahme berechnen wir 0,50 € Gebühr pro Gericht.

1, mit Farbstoff 2, mit Konservierungsstoff 3, mit Antioxidationsmittel 4, mit Geschmacksverstärker 5, geschwefelt 6, geschwärzt 7, gewachst 8, mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat 10, koffeinhaltig 11, Chinin haltig 12, Taurin haltig


* über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

...die fleischlose Ecke

kaum zu glauben, aber es gibt auch was ohne Fleisch ...

 **Käsespätzle** € 11,00
schwäbische Knöpfle in Rahm überbacken mit Emmentaler-Käse,
im Guss-Pfand'l serviert mit Röstzwiebel und Beilagen Salat*

 **„Chili Con Carne“** € 12,00
veganes Chili 100 % auf Sojabasis mit Weißbrot serviert

 **Gemüse Leiberl** € 13,00
zwei Stück Gemüse-Leiber'l mit hausgemachten Kartoffelsalat
und Salatbouquet serviert

Salat Ecke

frische Salate der Saison mit mediterranen Grillgemüse serviert

dazu, wahlweise:
Putenbruststreifen € 12,00
Roastbeef-Streifen € 14,50

dazu wahlweise Knoblauch- oder Weißbrot
alle Salate werden mit Hausdressing* und Balsamico-Glace serviert

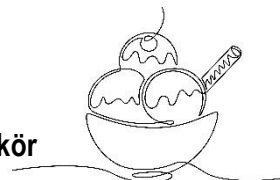
kleiner Salatteller (Beilagen Salat) € 4,00

zum Dessert

Mehlspeis
Portion Kaiserschmarrn
mit Apfel-Kompott und Staubzucker* € 9,00

Palatschinken
drei Stück Pfannkuchen mit Marmelade
Vanille-Eis und Sahne € 8,50

Winteraktion : **3 Kugeln Vanille Eis mit Eierlikör** € 5,50



auf Einwegverpackungen zur Mitnahme berechnen wir 0,50 € Gebühr pro Gericht.

1, mit Farbstoff 2, mit Konservierungsstoff 3, mit Antioxidationsmittel 4, mit Geschmacksverstärker 5, geschwefelt
6, geschwärzt 7, gewachst 8, mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat 10, koffeinhaltig 11, Chinin haltig 12, Taurin haltig

* über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden





Hier finden Sie unsere Saisongericht
Angebot, solange der Vorrat reicht



frisches Wild aus heimischen Wäldern

Rehbraten

€ 17,00

zarter Rehbraten vom heimischen Wild
in Rotwein-Wachholder, mit Butterspätzle und Blaukraut serviert

Edler Rehrücken kurz gebraten

€ 22,50

gebratener Rehrücken auf kräftiger Wild-Jus,
mit Herzogin Kartoffeln, Williams Birne und Preiselbeeren serviert
dazu gedämpfter Rosenkohl und Salatbouquet

Zwiebelrostbraten

€ 23,50

300 gr. gut abgehangene Rinderlende, auf Grillgemüse serviert
mit reichlich Röstzwiebel,
dazu Kräuterbutter, Pommes und Salatbouquet



**Das Wild beziehen wir von unserer „Silvia“ Sie ist passionierte Jägerin.
Am Morgen an der Rezeption und im Service tätig, am Abend auf der Jagd.**

„Waidmanns Heil“ Silvia

auf Einwegverpackungen zur Mitnahme berechnen wir 0,50 € Gebühr pro Gericht.

1, mit Farbstoff 2, mit Konservierungsstoff 3, mit Antioxidationsmittel 4, mit Geschmacksverstärker 5, geschwefelt
6, geschwärzt 7, gewachst 8, mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat 10, koffeinhaltig 11, Chinin haltig 12, Taurin haltig

* über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

.... vom Grill



Holzfäller-Steak



zwei Scheiben vom Schweinekamm mit Steak-Pfeffer und frischen Röstzwiebel dazu Kräuterbutter und Salatbouquet*

€ 16,00

Schwabenpfanne

Schweinemedaillons auf sämigen Rahmspätzle mit sautierten Champignons und Käse überbacken im Guss-Pfand'l serviert*

€ 17,00

Grillteller „Art des Hauses“



Schweine-, Puten-, und Rindersteak mit Wurst'l und Kräuterbutter, dazu Salatbouquet *

€ 18,50



Fellner-Klassiker aus der Pfanne

von der Pute

Putenschnitzel „Wiener-Art“ in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Salatbouquet*

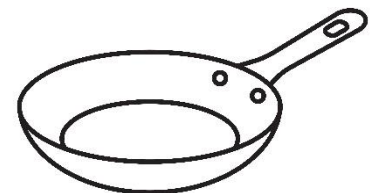
€ 14,50

vom Schwein

(die wahrscheinlich besten Schnitzel der Stadt)

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ aus dem mageren Rücken geschnitten in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Salatbouquet*

€ 13,00



Cordon Bleu

Schmetterlingsschnitzel vom Schweinrücken mit Käse und Schinken gefüllt in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren und Salatbouquet 2,10

€ 15,50

**.... als Beilage wählen Sie zwischen:
Pommes Frites, Rösti, Bratkartoffeln oder
hausgemachtem Kartoffelsalat***

auf Einwegverpackungen zur Mitnahme berechnen wir 0,50 € Gebühr pro Gericht.

1, mit Farbstoff 2, mit Konservierungsstoff 3, mit Antioxidationsmittel 4, mit Geschmacksverstärker 5, geschwefelt 6, geschwärzt 7, gewachst 8, mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat 10, koffeinhaltig 11, Chinin haltig 12, Taurin haltig

* über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

unser Biersortiment

Aldersbacher Bier hell*	0,5l	€ 3,50
kleines Bier*	0,25l	€ 2,50
Aldersbacher Weißbier hell*	0,5l	€ 4,00
Aldersbacher Weißbier dunkel*	0,5l	€ 4,00
Aldersbacher Weißbier leicht*	0,5l	€ 4,00
Aldersbacher Weißbier alkoholfrei*	0,5l	€ 4,00
Aldersbacher Freiherren Pils vom Fass*	0,4l	€ 3,50
Aldersbacher Bier alkoholfrei*	0,5l	€ 3,50
Aldersbacher Kloster Bier dunkel*	0,5l	€ 4,50
Radler*	0,5l	€ 3,50
Russen*	0,5l	€ 4,00
Colaweizen,1,8,10*	0,5l	€ 4,00
Arnschwanger „Bären-Weiße“	0,5l	€ 4,00



1, mit Farbstoff 2, mit Konservierungsstoff 3, mit Antioxidationsmittel 4, mit Geschmacksverstärker 5, geschwefelt 6, geschwärzt 7, gewachst 8, mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat 10, koffeinhaltig 11, Chinin haltig 12, Taurin haltig

* über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

Weine aus unserer Partnergemeinde Furth bei Göttweig



Grüner Veltliner, Landwein weiß 12.2% vol.

1/8l € 2,50
Flasche 1 Liter € 18,00

Winzerhof Aschauer, Unterbergern, Niederösterreich

Blauer Zweigelt 2017, Qualitätswein 12% vol.

Klares Kirschrot, feine Gewürzklänge, mineralischer Abgang

Weingut Zederbauer, Palt, Niederösterreich



1/8 l € 4,50
Flasche 0,75 € 25,00

Rosé Göttweiger Berg 2018 11,5% vol.

Weingut Dürauer, Furth bei Göttweig, Niederösterreich

1/8 l € 3,00
Flasche 0,75 € 16,00

1, mit Farbstoff 2, mit Konservierungsstoff 3, mit Antioxidationsmittel 4, mit Geschmacksverstärker 5, geschwefelt 6, geschwärzt 7, gewachst 8, mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat 10, koffeinhaltig 11, Chinin haltig 12, Taurin haltig

* über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

alkoholfreie Getränke klein

Apfelsaftschorle	0,25l	€ 2,50
Orangensaftschorle	0,25l	€ 2,50
Traubensaftschorle	0,25l	€ 2,50
Johannisbeerenschorle	0,25l	€ 2,50
Spezi 1,3,10	0,25l	€ 2,50
Orangenlimonade 3	0,25l	€ 2,50
Zitronenlimonade	0,25l	€ 2,50
St. Bernhard Mineral Wasser	0,25l	€ 2,00

alkoholfreie Getränke groß

Apfelsaftschorle	0,5l	€ 3,50
Orangensaftschorle	0,5l	€ 3,50
Traubensaftschorle	0,5l	€ 3,50
Johannisbeerenschorle	0,5l	€ 3,50
Spezi 1,3,10	0,5l	€ 3,50
Orangenlimonade 3	0,5l	€ 3,50
Zitronenlimonade	0,5l	€ 3,50
Coca Cola 1,8,10,14	0,4l	€ 3,50
Coca Cola zero 1,10	0,4l	€ 3,50
Labertaler Mineral Wasser still 0,5l	0,5l	€ 3,50
St. Bernhard Mineral Wasser	0,5l	€ 3,00



...für nach dem Essen

CHAMB-WASSER

Edelbrand von der Williams-Christ-Birne 38% vol. 2cl € 3,00

HOHENBOGEN-WASSER

Trilogie von Waldbeeren 40% vol. 2cl € 3,00

OBSTLER

Edelbrand von Äpfeln und Birnen 40% vol. 2cl € 3,00

BLUTWURZ-LIKÖR

Kräuter-Likör 45% vol. 2cl € 3,00

INGWER-LIKÖR

kräftiger Gewürzlikör 25% vol. 2cl € 3,00

Tasse Kaffee	€ 2,50	Haferl Kaffee	€ 3,00
Espresso	€ 2,50	Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00	Kännchen Tee	€ 3,00
Kännchen Tee mit Rum	€ 4,50		

