

... 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**

€ 12,50

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“**

€ 14,00

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“**

€ 13,00

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

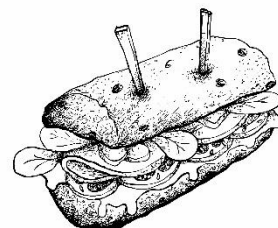
klein € 5,00

### **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** € 12,00  
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 € 13,00  
Roastbeef-Streifen € 14,50

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

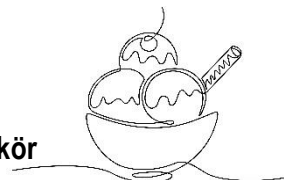
**kleiner Salatteller (Beilagen Salat)** € 4,50

## zum Dessert

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

**Apfelstrudel**  
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 9,00

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

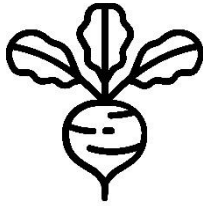


auf Einwegverpackungen zur Mitnahme berechnen wir 0,50 € Gebühr pro Gericht.

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



**schmackhaftes Wintergemüse und eine Delikatesse vom Kalb**

**Kalbsleber „Berliner-Art“**

€ 17,50

gebackene Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Kohlrabi-Gemüse  
dazu krosse Rösti Williams Birne und Preiselbeeren

**Kohlrabi trifft Filet**

€ 15,50

Schweinemedallions vom Grill  
auf sämigen Kohlrabi-Gemüse  
mit Kartoffel-Schupfnudeln und Salatbouquet serviert

**Schnitzel vom Feld (vegan)**



€ 11,50

Schnitzel auf Schwarzwurzel Champignon Basis  
mit hausgemachten Kartoffel- und Krautsalat dazu ein Beilagen Salat



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\*

€ 17,00

### **Schwabenpfanne**

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

€ 18,00

### **Grillteller „Art des Hauses“**



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

€ 19,50



## Fellner-Klassiker aus der Pfanne

### **von der Pute**

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

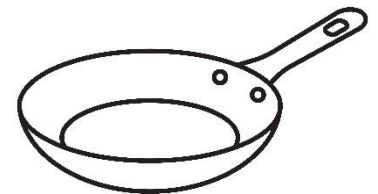
€ 15,50

### **vom Schwein**

#### **(die wahrscheinlich besten Schnitzel der Stadt)**

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

€ 14,00



### **Cordon Bleu**

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

€ 16,50

## **.... 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 € 3,00  
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 € 4,00  
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 € 4,00

### **HOHENBOGEN-WASSER**

Trilogie von Waldbeeren 40% vol. 2cl € 4,00

### **OBSTLER**

Edelbrand von Äpfeln und Birnen 40% vol. 2cl € 4,00

### **BLUTWURZ-LIKÖR**

Kräuter-Likör 45% vol. 2cl € 4,00

### **INGWER-LIKÖR**

kräftiger Gewürzlikör 25% vol. 2cl € 4,00

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		

