


...aus unserer Suppenküche

Kräftige Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht:

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



Brotzeiten ...für jeden was dabei:

„Arbeiter-Schnitzel“ 	
gebräunter Leberkäse mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier dazu Salatbouquet 2*	€ 12,00
ein Renner zu jeder Jahreszeit	
Currywurst „Fellner-Art“ mit Pommes, Zwiebeleckern und pikanter Sauce 4,2	€ 8,00
saure Brotzeit	
bayrischer Wurstsalat	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat	€ 9,50
Tellersulz	
hausgemachte Sulz vom Braten, reichhaltig garniert, mit Brot	€ 6,50
mit Bratkartoffeln	€ 8,50

, 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

€ 13,00

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“

€ 14,50

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 und Gemüse 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

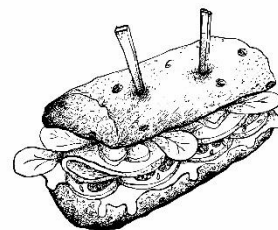
klein € 5,00

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*

Schnitzel vom Feld (vegan) € 13,50

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



„Chili Con Carne“ € 12,00

veganes Chilli 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

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 aktuellen Saisongericht



frischer Gäuboden Spargel vom Spargelhof Gänger aus Niederbayern

Portion niederbayrischer Stangenspargel „Gourmet“, klassisch mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatbouquet serviert	€ 15,00
...mit paniertem Schweineschnitzel	€ 18,50
...mit gegrillten Schweinefilet	€ 20,50
...mit gegrillter Rinderhüfte	€ 23,50

Frühlingszeit ist auch Bärlauchzeit

FrISCHE Pasta mit Bärlauch

Bandnudeln in Bärlauch-Rahm mit steirischem Kürbiskernöl und geriebenen Hartkäse verfeinert

vegetarisch mit Grillgemüse und Spargel	€ 12,50
mit gegrillten Putenstreifen	€ 15,00
mit gegrillten Rinderstreifen	€ 17,50

Weinempfehlung:

1/8l Dürauer Róse € 4,00




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  € 17,00
zwei Scheiben vom Schweinekamm mit Steak-Pfeffer und frischen Röstzwiebel dazu Kräuterbutter und Salatbouquet*

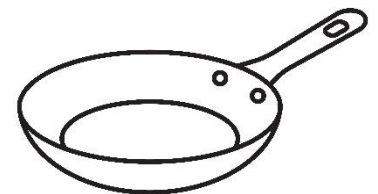
Schwabenpfanne € 18,00
Schweinemedaillons auf sämigen Rahmspätzle mit sautierten Champignons und Käse überbacken im Guss-Pfand'l serviert*

Grillteller „Art des Hauses“  € 19,50
Schweine-, Puten-, und Rindersteak mit Würst'l und Kräuterbutter, dazu Salatbouquet *

Fellner-Klassiker aus der Pfanne

von der Pute € 16,00
Putenschnitzel „Wiener-Art“ in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Salatbouquet*

vom Schwein € 14,50
(die wahrscheinlich besten Schnitzel der Stadt)
Schweineschnitzel „Wiener-Art“ aus dem mageren Rücken geschnitten in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Salatbouquet*



Cordon Bleu € 16,50
Schmetterlingsschnitzel vom Schweinrücken mit Käse und Schinken gefüllt in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren und Salatbouquet 2,10

**.... 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