

... herzlich willkommen in unserem Haus



"... der HERBST hält Einzug ..."

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,  
steht unsere Branche auch 2023 vor einer großen Herausforderung.  
hohe Lebensmittelpreise, gestiegene Personalkosten und bis zu sechsfach höhere Energiekosten für  
Gas und Strom, das sind die großen Probleme für unsere Betriebe.

Wir versuchen unseren PreisLeistungsverhältnis weiter gerecht zu werden.

Wir stehen vor einer Herkules-Aufgabe,  
den Betrieb als 3 Sterne Hotel über das ganze Jahr 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 – Sonntag      07:00 – 22:30 Uhr

warme Küche:

von 11:00 - 14:00 Uhr  
und 17:00 - 21:00 Uhr



## ...aus unserer Suppenküche

### **Kräftige Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht:**

mit Leberspätzle	<b>groß € 5,50</b>	<b>klein € 4,00</b>
mit Frittaten	<b>groß € 5,50</b>	<b>klein € 4,00</b>



### **Brotzeiten ...für jeden was dabei:**

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

, 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

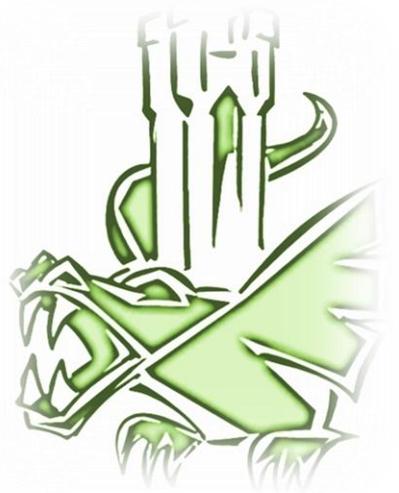
## Burger ...100% Rindfleisch von heimischen Rindern:

### **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

<b>groß</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>klein</b>	<b>€ 4,50</b>

### **Dampfboot\***

Schinken, Käse, Dampfbootsauce (pikant)

<b>groß</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Klein</b>	<b>€ 4,50</b>

### **Teufelsboot\***

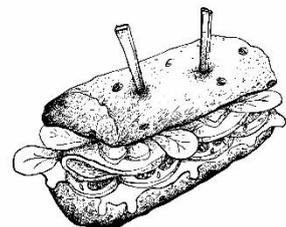
Schinken, Käse, Salami, Zwiebel, Dampfbootsauce (pikant)

<b>groß</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Klein</b>	<b>€ 5,00</b>

### **Superboot\***

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

<b>groß</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>klein</b>	<b>€ 5,50</b>



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**

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

€ 12,00

### **Schnitzel vom Feld (vegan)**

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



€ 13,50



## 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

### ... es wird herbstlich

#### **Fisch aus Oberpfälzer Gewässer**

Zanderfilet an Grillgemüse, mit zerlassener Mandelbutter und Salzkartoffeln an Salatbouquet serviert

€ 17,50

#### **Wild aus den heimischen Wäldern**

Rehbraten aus Schulter und Keule mit Williams-Birne und Preiselbeeren serviert, dazu Butterspätzle und Blaukraut

€ 18,50

### frische Bandnudeln

Bandnudeln an feiner Rahmsauce mit steirischem Kürbiskernöl und geriebenen Hartkäse verfeinert

... vegetarisch mit Grillgemüse

€ 14,50

... mit gegrillten Putenstreifen

€ 16,00

#### **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**



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\*

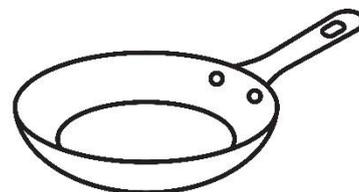
€ 16,00

### **vom Schwein**

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

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

€ 14,50



### **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\***

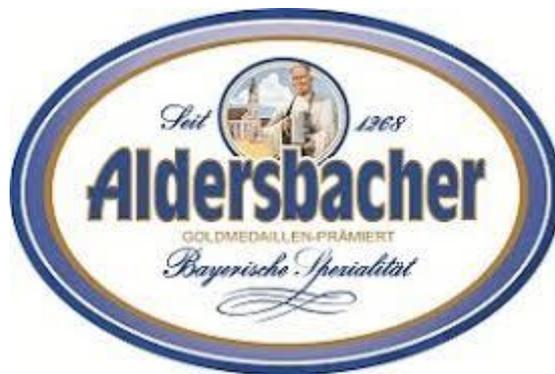
auf Einwegverpackungen zur Mitnahme berechnen wir 0,50 € Gebühr pro Gericht.

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		

