

... herzlich willkommen in unserem Haus



"... ein herzliches Servus zu unseren Wildwochen ..."

"Hotel-Gasthof-Fellner"

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

Wir hoffen, ihren Geschmack getroffen zu haben

Unser Wild beziehen wir ausschließlich von „Further Jägern“ aus heimischen Wäldern

Wildfleisch ist gesund und nachhaltig!
Das Wild lebt frei in der Natur in heimischen Wäldern,
hat Bewegungsfreiheit und eine abwechslungsreiche Ernährung.
Wildfleisch ist fettarm und reich an Vitaminen und somit bestens geeignet für eine zeitgemäße
und gesundheitsbewusste Ernährung

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

Öffnungszeiten:

Montag:	16:00 Uhr – 22:30 Uhr
Dienstag - Samstag	07:30 Uhr – 22:30 Uhr
Sonn- und Feiertag	07:30 Uhr – 21:00 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	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, Zwiebelecken und pikanter Sauce 4,2

€ 8,50

saure Brotzeit
bayrischer Wurstsalat vom Leberkäse
Schweizer Wurstsalat vom Leberkäse

€ 8,50

€ 9,50

aus dem Wurstkessel
2 Paar knackige Wiener mit Brot
1 Paar Pfälzer auf Sauerkraut mit Brot

€ 6,00

€ 6,00

, 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*

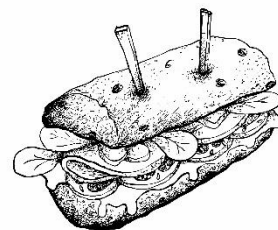
Schinken, Käse, Salami, Zwiebel, Dampfbootsauce (pikant)

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

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

Vegatarisch ohne Fleisch

€ 11,50

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

Wildwochen im Herbst

... es wird Wild



„das Filetstück“

edler Hirschrücken vom Dammhirsch medium gebraten,
auf Speckbohnen serviert, dazu Herzogin-Kartoffeln, Preiselbeeren und Salatbouquet

€ 21,00

Wild aus den heimischen Wäldern

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

€ 18,00

„Rehragout Rendezvous“

herzhaftes Rehragout mit Serviettenknödel und Blaukraut serviert

€ 15,00

frische Bandnudeln

Bandnudeln an feiner Rahmsoße
mit steirischem Kürbiskernöl und geriebenen Hartkäse verfeinert

... mit Grillgemüse und Streifen vom Rehrücken

€ 16,50

... vegetarisch mit Grillgemüse

€ 12,00



Weinempfehlung:

1/8l Róse Göttweiger Berg,
Weingut Dürauer, Niederösterreich

€ 4,00

1/8l Blauer Zweigelt,
Weingut Zederbauer, Niederösterreich

€ 5,00

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

Schweinemedallions 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 Würst'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*

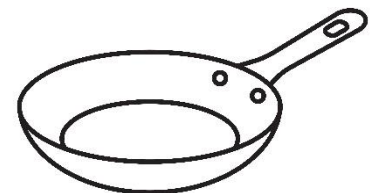
€ 16,00

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 2018, Qualitätswein 12% vol.

Klares Kirschrot, feine Gewürzklänge, mineralischer Abgang

Weingut Zederbauer, Palt, Niederösterreich



1/8 l € 5,00
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		

