

... herzlich willkommen bei uns in Furth im Wald



"... servus beim Fellner ..."

unsere Speisekarte für Herbst und Winter 2025

"Hotel-Gasthof-Fellner"

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

Wir hoffen, ihren Geschmack getroffen zu haben

...so kommt unser Fleisch aus unserer hauseigenen Metzgerei
...das Wild beziehen wir von unseren heimischen Jägern

Sonntags gibt's eine extra Karte mit Braten und Co.

Öffnungszeiten:

Montags	ab 15:00 Uhr – 22:00 Uhr
Dienstag - Samstag	07:00 Uhr – 22:00 Uhr
Sonntags	07:30 Uhr – 21:00 Uhr

warme Küche:	von 11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 20:30 Uhr
--------------	--

... zünftige Brotzeiten, immer gut...

„Schweizer Wurstsalat“ mit Musik

vom roten Leberkäse und Goldsteig Emmentaler,
garniert mit Zwiebel und frischem Schnittlauch
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 12,50

„bayrischer Wurstsalat“ mit Musik

vom roten Leberkäse, mit Essiggurken,
garniert mit Zwiebel und frischem Schnittlauch
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 11,50

„Pfefferbeißer“

zwei paar herzhafte Pfefferbeißer, heiß!
mit Senf dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 9,50

Currywurst „Fellner-Art“

Currywurst mit Pommes,
Zwiebelecken und leicht pikanter Sauce

€ 11,00

knackige Wiener

2 Paar Wiener Würst'l mit Senf
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 7,00

„Arbeiter Schnitzel“

gebräunter Leberkäse mit zwei Spiegeleier
hausgemachten Kartoffelsalat und Salatbouquet

€ 13,00

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

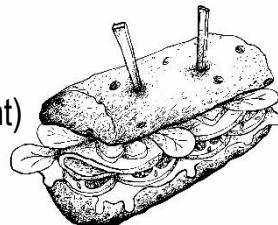
unsere Sandwich-Spezialitäten, gibt es „so“ nur bei uns...

U-Boot*

Schinken, Käse, Tomaten, Majo, Salz und Pfeffer

groß € 10,00

klein € 5,50



Dampfboot*

Schinken, Käse, Dampfbootsauce (pikant)

groß € 10,00

klein € 5,50

Teufelsboot*

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

groß € 11,50

klein € 6,00

Superboot*

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

groß € 11,50

Peperoni und Ei

klein € 6,50

kräftige Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht:

kleine Leberspätzle-Suppe € 4,50

kleine Pfannkuchen-Suppe € 4,50

große Leberspätzle-Suppe € 7,00

große Pfannkuchen-Suppe € 7,00

...die fleischlose Ecke

Käsespätzle

€ 15,00 Senioren € 12,00

schwäbische Knöpfle in Rahm, überbacken mit Käse,
im Guss-Pfand'l serviert mit Rösti-Zwiebel und Beilagen Salat*

Schnitzel vom Feld (vegan)

€ 16,00 Senioren € 13,00

Schnitzel auf Schwarzwurzel Champignon Basis
mit hausgemachten Kartoffel- und Krautsalat an Salatbouquet serviert*



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

... herbstliche Saisongerichte

... passt zur Jahreszeit

„Wild aus den heimischen Wäldern“

Rehbraten in Rotweinsoße, mit Butterspätzle € 18,50
Williams-Birne und Preiselbeeren serviert
dazu Blaukraut

„Holzfäller Steak“

Schweinenacken Steak mit Speckbohnen
Kräuterbutter, Röstzwiebel und krossen Rösti

„Zwiebelrostbraten“

Rinderlende mit Speckbohnen
Kräuterbutter, Röstzwiebel und Pommes

... frische Pasta

Bandnudeln an Weißwein Rahm,
herbstlichen Grillgemüse
steirischem Kernöl und geriebenen Hartkäse



wahlweise mit...

gegrillten Putenstreifen

vegetarisch

€ 15,50

€ 14,50

Kindergerichte

Kinderschnitzel mit Pommes € 9,50
Spätzle mit Rahmsoße € 7,50

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

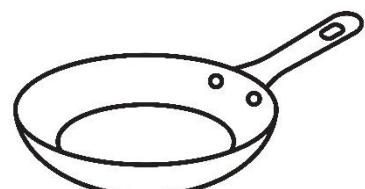
...Spezialitäten des Hauses

Schwabenpfanne Schweinefilet-Medaillons auf Rahmuspätzle mit frisch sautierten Champignons, überbacken mit Käse im Guß-Pfand'l serviert	€ 21,50	Senioren € 18,50
Cheeseburger 180 gr. Burger Paddy frisch vom Metzger 100 % Rind Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel überbacken mit Emmentaler Käse, mit hausgemachter Burger-Sauce und Pommes serviert*	€ 15,00	
Fellner „Spezial Burger“ 180 gr. Burger Paddy frisch vom Metzger 100 % Rind mit Krautsalat, Tomaten Gurken und Zwiebeln, dazu gebratener Speck und ein Spiegelei mit hausgemachter Sauce und Pommes serviert*	€ 16,00	



Fellner-Klassiker aus der Pfanne (die wahrscheinlich besten Schnitzel der Stadt)

von der Pute Putenschnitzel „Wiener-Art“ in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Salatbouquet*	€ 17,00	Senioren € 14,00
vom Schwein zwei Stück Schweineschnitzel „Wiener-Art“ aus dem mageren Rücken geschnitten in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Salatbouquet*	€ 16,00	Senioren € 13,00
Cordon Bleu Schmetterlingsschnitzel vom Schweinrücken mit Käse und Schinken gefüllt in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren und Salatbouquet	€ 18,00	



.... als Beilage wählen Sie zwischen:
Pommes Frites oder hausgemachten 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

vom Fass

Aldersbacher Urhell*	0,5l	€ 3,80
Aldersbacher „Freiherren Pils“	0,4l	€ 3,80

Flaschenbiere

Aldersbacher Weißbier hell*	0,5l	€ 4,30
Aldersbacher Weißbier dunkel*	0,5l	€ 4,30
Aldersbacher Weißbier leicht*	0,5l	€ 4,30
Aldersbacher Weißbier alkoholfrei*	0,5l	€ 4,30
Aldersbacher Bier alkoholfrei*	0,5l	€ 3,80
Aldersbacher Kloster Bier dunkel*	0,5l	€ 4,30
Radler*	0,5l	€ 3,80
Russen*	0,5l	€ 4,30
Cola-Weißbier*	0,5l	€ 4,30
Arnschwanger „Bären-Weiße“	0,5l	€ 4,30

alkoholfreie Getränke

	klein 0,25l	groß 0,5l
Apfelsaftschorle	€ 3,00	€ 4,30
Orangensaftschorle	€ 3,00	€ 4,30
Traubensaftschorle	€ 3,00	€ 4,30
Johannisbeerenschorle	€ 3,00	€ 4,30
Holunderschorle	€ 3,00	€ 4,30
Spezi	€ 3,00	€ 4,30
Orangenlimo	€ 3,00	€ 4,30
Zitronenlimo	€ 3,00	€ 4,30
St. Bernhard Tafelwasser	€ 2,50	€ 3,80
Adelholzener Mineralwasser still		€ 4,50
Coca Cola	0,4l	€ 3,80
Coca Cola zero	0,4l	€ 3,80

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

Weine aus unserer Partnergemeinde Furth bei Göttweig

Grüner Veltliner, Landwein weiß 12,2% vol.

1/8l

€ 3,00

Flasche 1l

€ 24,00



Rotwein Cuvée, Landwein rot 12,5% vol.

1/4l

€ 7,00

Flasche 1l

€ 28,00



WINZERHOF DÜRAUER
Qualität seit 1848

BIO Zweigelt 2018, Qualitätswein 12% vol.

1/4l

€ 9,50

Flasche 0,75l

€ 28,50



Rosé Göttweiger Berg 11,5% vol.

1/4l

€ 5,00

Flasche 0,75l

€ 20,00



WINZERHOF DÜRAUER
Qualität seit 1848

Weißweinschorle süß/sauer

0,4l

€ 4,00

Aperol Sprizz

0,4l

€ 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

**... sagenhafter Genuss,
Der Wein,
zur Landesgartenschau
aus unserer Partnerstadt**



**LANDESGARTENSCHAU
FURTH IM WALD 2025
6 Winzer – 1 Wein**

**ASCHAUER
WEINBAU**

**WINZERHOF DÜRAUER
SCHÄFER & HUF**

**WEINGUT
MÜLLER
GROSSMANN**

**Rosenberger
WEIN & WILD**

WINZERHOF TERSCHE

**ZEDER
BAUER**

Grüner Veltliner Kremstal,	0,125l	€ 3,80
	0,75l	€ 22,00

...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

€ 3,00

Haferl Kaffee

€ 4,00

Espresso

€ 3,00

Cappuccino

€ 3,50

Latte Macchiato

€ 4,00

Kanne Tee

€ 4,00

Kanne Tee mit Rum

€ 5,50

verschiedene Sorten

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