

... 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 herzhaft 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*

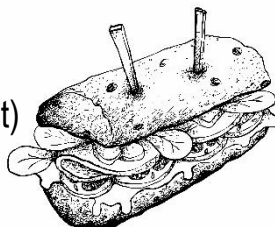
Schinken, Käse, Tomaten, Majo, Salz und Pfeffer

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
Peperoni und Ei

groß € 11,50

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 Röstzwiebel 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
Williams-Birne und Preiselbeeren serviert
dazu Blaukraut € 18,50

„Holzfäller Steak“

Schweinenacken Steak mit Speckbohnen
Kräuterbutter, Röstzwiebel und krossen Rösti € 18,50

„Zwiebelrostbraten“

Rinderlende mit Speckbohnen
Kräuterbutter, Röstzwiebel und Pommes € 25,50

... frische Pasta

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



wahlweise mit...

gegrillten Putenstreifen	€ 15,50
vegetarisch	€ 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

€ 21,50

Senioren € 18,50

Schweinefilet-Medaillons auf Rahmspätzle
mit frisch sautierten Champignons, überbacken mit Käse
im Guß-Pfand'l serviert

Cheeseburger

€ 15,00

180 gr. Burger Paddy frisch vom Metzger 100 % Rind
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel überbacken mit Emmentaler Käse,
mit hausgemachter Burger-Sauce und Pommes serviert*

Fellner „Spezial Burger“

€ 16,00

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*



Fellner-Klassiker aus der Pfanne

(die wahrscheinlich besten Schnitzel der Stadt)

von der Pute

€ 17,00

Senioren € 14,00

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

vom Schwein

€ 16,00

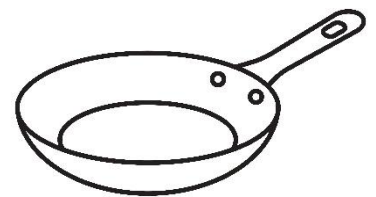
Senioren € 13,00

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

Cordon Bleu

€ 18,00

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



**.... 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.



WINZERHOF DÜRAUER
Qualität seit 1848

1/4l € 7,00
Flasche 1l € 28,00

BIO Zweigelt 2018, Qualitätswein 12% vol.



1/4l € 9,50
Flasche 0,75l € 28,50

Rosé Göttweiger Berg 11,5% vol.



WINZERHOF DÜRAUER
Qualität seit 1848

1/4l € 5,00
Flasche 0,75l € 20,00

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
GRÜNER VELTLINER

WEINGUT
MÜLLER
GROSSMANN

Rosenberger
WEIN & WILD

WEINGUT
TERSCH
WEIN & WILD

WEINGUT
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