

... herzlich willkommen bei uns in Furth im Wald



"... servus beim Fellner ..."

"Hotel-Gasthof-Fellner"

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

Wir hoffen, ihren Geschmack getroffen zu haben



**LANDESGARTENSCHAU
FURTH IM WALD 2025**
SAGENHAFT VIEL ERLEBEN | 22.5.–5.10.

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag

07:30 Uhr – 22:30 Uhr

warme Küche:

von 11:00 - 14:30 Uhr
und 17:00 - 21:00 Uhr

... zünftige Brotzeiten, immer gut...

„Schweizer Wurstsalat“ mit Musik

Streifen von der Lyoner und vom Goldsteig Emmentaler,
garniert mit Zwiebel und frischem Schnittlauch
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 12,50

„bayrischer Wurstsalat“ mit Musik

Scheiben von der Lyoner, mit Essiggurken,
garniert mit Zwiebel und frischem Schnittlauch
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 11,50

Pressack rot/weiß mit Musik

hausmacher & roter Pressack in Scheiben
mit Essiggurken und Cocktailtomaten
garniert mit Zwiebel und frischem Schnittlauch
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 10,50

Tellersulz ein Traum an heißen Tagen

Bratensulz in Aspik
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 8,50

knackige Wiener

2 Paar Wiener Würst'1 mit Senf
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 7,00

kräftige Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht:

mit Leberspätzle

€ 5,00

mit Frittaten

€ 4,50



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

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*



...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 € 15,50
180 gr. Burger Paddy frisch vom Metzger 100 % Rind
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel
Überbacken mit Emmentaler Käse,
mit hausgemachter Burger-Sauce und Pommes serviert*

Currywurst „Fellner-Art“ € 11,00
Currywurst mit Pommes,
Zwiebelecken und leicht pikanter Sauce

Schweinebraten € 15,50 **Senioren € 12,50**
Schweinebraten in Dunkelbier-Soße
mit Kartoffelknödel wahlweise mit Kraut- oder Beilagen-Salat



Kindergerichte

Kinderschnitzel mit Pommes € 9,50
Knödel mit Bratensoße € 7,50
Spätzle mit Rahmsoße € 7,50
Portion Pommes € 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

... unsere Saisongerichte



frischer Spargel aus Niederbayern

Spargel Schweinefilet

Stangenspargel (5 Stangen) vom Spargelhof Gänger Niedermotzing
gegrillte Schweinefiletmedaillons
Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatbouquet

€ 23,50

Spargel Schnitzel

Stangenspargel (5 Stangen) vom Spargelhof Gänger Niedermotzing
paniertes Schweineschnitzel „Wiener-Art“
Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatbouquet

€ 19,50

Spargel Pur

Stangenspargel (8 Stangen) vom Spargelhof Gänger Niedermotzing
Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatbouquet

€ 16,50

Spargel Pasta

Bandnudeln an Bärlauch-Rahm mit saisonalen Grillgemüse
gegrillten Spargel
steirischem Kernöl und geriebenen Hartkäse

€ 15,00

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

... frische Pasta

Bandnudeln an Bärlauch-Rahm mit saisonalen Grillgemüse steirischem Kernöl und geriebenen Hartkäse verfeinert



wahlweise mit...

gegrillten Putenstreifen
vegan mit BIO Chili Tofu



€ 15,00

€ 14,50

...Salat-Ecke

gemischte Salatvariation, mit saisonalen Grillgemüse Hausdressing und Weißbrot verfeinert mit steirischem Kürbiskern-Öl und frischen Kräutern

wahlweise mit...

gegrillten Putenstreifen
vegan mit BIO Chili Tofu



€ 15,00

€ 14,50

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*

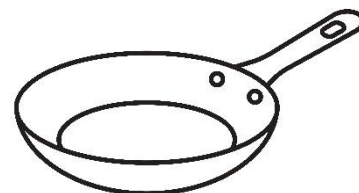
Cordon Bleu

€ 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	€ 3,50
Aldersbacher „Freiherren Pils“	0,4l	€ 3,50

Flaschenbiere

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 Bier alkoholfrei*	0,5l	€ 3,50
Aldersbacher Kloster Bier dunkel*	0,5l	€ 4,00
Radler*	0,5l	€ 3,50
Russen*	0,5l	€ 4,00
Cola-Weißbier*	0,5l	€ 4,00
Arnschwanger „Bären-Weiße“	0,5l	€ 4,00

alkoholfreie Getränke

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

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

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

...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