

... herzlich willkommen bei uns in Furth im Wald



"... servus beim Fellner ..."

Unsere Sommerkarte startet

"Hotel-Gasthof-Fellner"

Bei der Auswahl unserer Gerichte legen wir großen Wert auf
regionale Zutaten und frische Produkte.

Mit viel Sorgfalt und Liebe zur bayerischen Küche – zugleich aber auch offen für
mediterrane Einflüsse – möchten wir Ihren Geschmack voll und ganz treffen.

Fleisch- und Wurstwaren stammen aus unserer hauseigenen Familienmetzgerei.

An Sonn- und Feiertagen servieren wir Ihnen zusätzlich eine besondere
Sonntagskarte mit Braten, Schmankerln und klassischen Sonntagsgerichten.

Aktuell verzichten wir bewusst auf Rindfleisch auf unserer Karte.
Aufgrund der derzeitigen Einkaufspreise, für heimische Rinder-Edelteile,
wäre dies nur mit Verkaufspreisen ab etwa 30,00 € oder mehr
wirtschaftlich darstellbar – dies entspricht nicht unserer Philosophie.
Auch auf günstiges Rindfleisch aus Argentinien verzichten wir ausdrücklich.

Öffnungszeiten

Montag – Freitag	06:30 Uhr – 22:30 Uhr
Samstag -Sonntag	07:30 Uhr – 22:30 Uhr

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

... zünftige Brotzeiten, immer gut...

... unsere Brotzeiten:

„Schweizer Wurstsalat“ mit Musik

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

€ 12,50

„bayrischer Wurstsalat“ mit Musik

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

€ 11,50

Pressack rot/weiß

aus der Metzgerei Pressack rot und weiß
sauer angemacht, mit Zwiebel und Essiggurke

€ 10,50

Currywurst „Fellner-Art“

Currywurst mit Pommes,
Zwiebelecken und leicht pikanter Sauce

€ 11,00

Tellersulz

hausgemachte Bratensulz
mit Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“

€ 9,00

„Arbeiter Schnitzel“

gebräunter Leberkäse mit zwei Spiegeleier
hausgemachten Kartoffelsalat und Salatbouquet

€ 13,50

... kräftige Rindersuppe aus Markknochen gekocht:

kleine Leberspätzle-Suppe € 4,50

kleine Pfannkuchen-Suppe € 4,50

große Leberspätzle-Suppe € 7,00

große Pfannkuchen-Suppe € 7,00

... Renner das ganze Jahr über

Schwabenpfanne

€ 21,50

Senioren € 18,50

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

„Holzfäller Steak“

€ 18,50

zwei Schweinenacken Steak's vom Grill
Kräuterbutter, Röstzwiebel und krossen Rösti

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

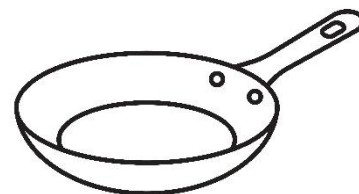
Senioren € 13,00

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 geht's in die Sommersaison

*Freut euch auf frische Pasta und knackige Salate, die den Sommer auf den Teller bringen.
Mit regionalem Grillgemüse, aromatischem steirischem Kernöl und feinem italienischen Hartkäse
zaubern wir mediterranen Flair in unsere Küche.*

frische Bandnudeln in Weißweinrahm,
saisonalen Grillgemüse, steirischem Kernöl, Grana Padano



vegetarisch	€ 12,50
mit Putenstreifen	€ 15,50
mit Lachsfilet	€ 17,50

knackige Sommersalate mit Joghurt- Hausdressing,
saisonalen Grillgemüse, steirischem Kernöl, Weißbrot

vegetarisch	€ 12,50
mit Putenstreifen	€ 15,50
mit Lachsfilet	€ 17,50



Schweinefilet Pfifferling-Rahm

€ 22,50

Schweinefilet Medaillons vom Gril mit Pfifferling Rahm,
Butterspätzle und Salatbouquet

frische Bandnudeln in Weißweinrahm,
frisch sautierten Pfifferlingen, steirischem Kernöl, Grana Padano

vegetarisch	€ 14,50
mit Putenstreifen	€ 17,50
mit Lachsfilet	€ 19,50

...die fleischlose Ecke

Käsespätzle

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



€ 15,00

Senioren € 12,00

Schnitzel vom Feld (vegan)

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

€ 16,00

Senioren € 13,00



Kindergerichte

Kinderschnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes	€ 9,50
Spätzle mit Rahmsauce	€ 7,50

...Mehlspeis, oder Nachspeis

Kaiserschmarrn

in Butter gebackener Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott, Früchten und Puderzucker



€ 12,50

Apfelkuch'l

gebackene Apfelringe im Teigmantel
mit Staubzucker und einer Kugel Vanilleeis

€ 11,50



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*

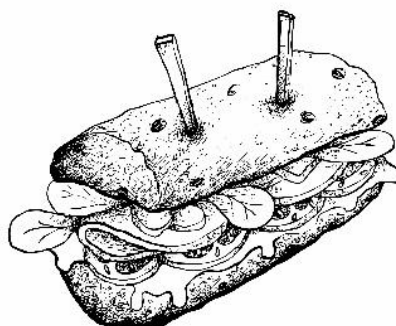
Schinken, Käse, Salami,
Zwiebel, Dampfbootsauce (pikant)

groß € 11,50 klein € 6,00

Superboot*

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

groß € 11,50 klein € 6,50



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	€ 3,50
Adelholzener Mineralwasser still		€ 4,50

Coca Cola	0,5l	€ 4,50
Coca Cola zero	0,5l	€ 4,50

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

...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

Allergene & Zusatzstoffe

unsere Speisen und Getränke können Allergene und
zusatzstoffpflichtige Zutaten enthalten.

Eine vollständige Kennzeichnung gemäß
EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
erhalten Sie bei unserem Personal.