… herzlich willkommen bei uns in Furth im Wald

Hotel Gasthof Fellner

Biergarten · hauseigene Metzgerei

"… servus beim Fellner …“

unsere Winterkarte startet

"Hotel-Gasthof-Fellner"

traditionell bayrisch, die Stade Zeit!

Wenn die Wälder in bunten Farben leuchten, kommt frisches Wild aus unseren heimischen Revieren auf den Teller. Regional, nachhaltig und von unseren Jägern aus der Region. Genießen Sie die besonderen Aromen unserer Wälder mit fein zubereiteten Wildspezialitäten.

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.

Die stille Winter- und Vorweihnachtszeit lädt dazu ein, für einen Moment innezuhalten und die schönen Seiten des Lebens zu genießen. Wir wünschen Ihn genussvolle Stunden und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Öffnungszeiten

Montag	15:00 Uhr – 22:00 Uhr
Dienstag – Freitag	06:30 Uhr – 22:00 Uhr
Samstag	07:30 Uhr – 22:00 Uhr
Sonntag	07:30 Uhr – 21:00 Uhr
warme Küche:	von 11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 20:30 Uhr (Sonntag bis 20:00 Uhr)

… zünftige Brotzeiten, immer gut…

… unsere Brotzeiten:

„Schweizer Wurstsalat“ **mit Musik**
roter Leberkäse und Goldsteig Emmentaler,
garniert mit Zwiebel und frischem Schnittlauch
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“ **€ 12,50**

„bayrischer Wurstsalat“ **mit Musik**
Roter Leberkäse, mit Essiggurken,
garniert mit Zwiebel und frischem Schnittlauch
dazu Pastritztaler Bauernbrot vom „Gruber Bäcker“ **€ 11,50**

Wiener gehen immer **€ 7,50**
zwei Paar heiße Wiener aus der Metzgerei
Mittelscharfer Senf und Bauernbrot

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

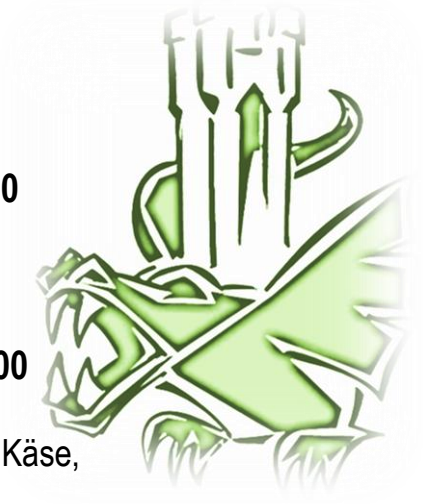
„Arbeiter Schnitzel“
gebräunter Leberkäse mit zwei Spiegeleier
hausgemachten Kartoffelsalat und Salatbouquet **€ 13,50**

… 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*

Salatteller Putenstreifen **€ 15,50**
Salatteller der Saison Putenbruststreifen vom Grill
Hausdressing und Weißbroten

Salatteller Rinderstreifen **€ 18,50**
Salatteller der Saison Rinderhüfte vom Grill
Hausdressing und Weißbrot

…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*



…Winterspezial

Saisongerichte für die kalte Jahreszeit, Rindfleisch aus der Umgebung.

Sauerbraten **€ 19,50**
zart geschmorter Sauerbraten vom Rind
böhmische Hefeknödel und Apfelblaukraut

Pfeffer Steak **€ 24,50**
250 gr. abgehangene Rinderhüfte vom Grill
an Cognac-Pfeffer-Rahm
mit krossen Rösti und Salatbouquet serviert

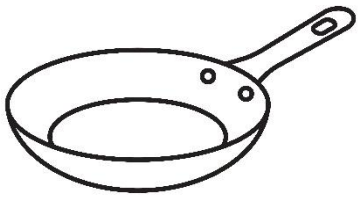
Fellner-Klassiker aus der Pfanne

(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*

Kindergerichte

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

…Mehlspeis, oder Nachspeis

Kaiserschmarrn **€ 12,50**
in Butter gebackener Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott, Früchten und Puderzucker

Apfelküch´l
gebackene Apfelringe im Teigmantel
mit Staubzucker und einer Kugel Vanilleeis **€ 11,50**

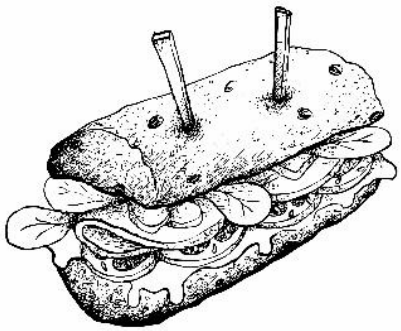
unsere Sandwich-Spezialitäten, gibt es „so“ nur bei uns…

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.	**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.	**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**

Meidinger Obstbrennerei

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.