

EL FUGIBLETT



RESTAURANT PIZZERIA
MUSIK • BAR

Herzlich Willkommen

Felber Mühle



APERITIFE

Prosecco	3,60
Prosecco mit Hollersaft	4,10
Martini bianco / dry	3,60
Sherry medium	3,90
Campari Soda	4,20
Campari Orange	4,60
Aperol Spritzer	4,60

VORSPEISEN (appetizers)

Mozzarella mit Tomaten, fein mariniert dazu Brot <i>mozzarella with tomatoes, well marinaded served with bread</i>	8,80
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare <i>breaded mushrooms with sauce tartare</i>	8,90
Miesmuscheln mit Käse überbacken dazu Weißbrot <i>mussels au gratin with cheese served with white bread</i>	10,30
(½ Duzend) Weinbergschnecken mit Toastbrot <i>(half a dozen) escargots with toasted bread</i>	10,90

SUPPEN (soups)

Frittatensuppe - kräftige Rindssuppe mit Einlage <i>sliced pancake soup</i>	3,90
Tomatencremesuppe - mit Sahnehäubchen <i>cream of tomato topped with whipped cream</i>	3,90
Knoblauchrahmsuppe - mit Croutons <i>cream of garlic with croutons</i>	4,80
Zwiebelsuppe - überbacken <i>onion soup gratiné</i>	4,80
Muschelrahmsuppe - mit Croutons und Sahnehäubchen <i>clam chowder with croutons, topped with cream</i>	5,80

PASTA *nach Wahl* (elected pasta dishes)

Spaghetti, Penne oder Tagliatelle	kl / gr
Aglio e Olio (feines Olivenöl und Knoblauch) <i>fine olive oil and garlic</i>	5,40 / 7,10
Pomodoro (hausgemachte Tomatensauce) <i>homemade tomato sauce</i>	5,40 / 7,20
Arrabbiata (Pfefferoni, Tomaten, Zwiebel) <i>peppers, tomatoes, onions</i>	7,20 / 8,90
Carbonara (Schinken, Speck und Ei) <i>ham, bacon and egg</i>	7,20 / 8,90
Bolognese (frische Fleischsauce) <i>fresh meat sauce</i>	6,20 / 7,80
Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten) <i>with sea food</i>	9,70 / 11,90
hausgemachte LASAGNE - mit Käse überbacken <i>homemade LASAGNE - au gratin with cheese</i>	7,30 / 9,40

SALATE (salad)

mit **Balsamico - Olivenöl** Marinade und **hausgemachten Dressings**
with balsamic vinegar, olive oil and homemade dressings

Beilagensalat - bunt gemischte Salate 4,50
side salad - various salads

Blattsalat - bunt gemischte Blattsalate 5,60 / 7,60
leaf salad - varied mixed leaf salads

Salat - bunt gemischter Salatteller 5,70 / 8,80
mixed salad - varied mixed salad bowl

Hendlsalat * 9,60 / 11,70
gemischte Salate, Hühnerfiletstreifen, Obst
chicken salad - mixed salads, chicken fillet stripes, fruits

Thunfischsalat * 9,60 / 11,70
gemischte Salate, Thunfisch, Zwiebel, Oliven
tuna salad - mixed salad, tuna, onion and olives

Bauernsalat * 9,60 / 11,70
gemischte Salate, Schafskäse, Oliven, Obst
farmer salad - mixed salad, feta, olives, fruit

Excelsior * 10,80 / 14,10
gemischte Salate, Thunfisch, Shrimps,
Hühnerfiletstreifen, Schafskäse, Zwiebel, Obst
mixed salad, tuna, shrimp, chicken fillet stripes, feta, onion, fruit

* = serviert mit frischem Pizzabrot!
= served with fresh pizzabread!

PIZZABROT - mit Sesam und Zwiebel 2,10
pizzabread - sesame & onion

PIZZA (pizze)

mit **hausgemachtem Teig, Tomatensauce** und **Mozzarellakäse** -
im **Steinholzofen** vom Pizzakoch frisch gebacken zur Variation :

with **homemade dough, tomato sauce and mozzarella**
freshly baked in our **stone-wood-oven** :

kl / gr

Pizzabrot - Sesam und Zwiebel - **pizzabread - sesame & onion** 2,10

Margharita - Tomaten & Mozzarella - **tomatoes & mozzarella** 5,40 / 7,30

Salami - **salami** 7,20 / 9,40

Diavolo - Salami, Zwiebel, Pfefferoni
salami, onions, peppers 8,60 / 10,60

Giovanni - Salami, Paprika, Champignons
salami, green pepper, mushrooms 8,60 / 11,40

Rucola - Rohschinken, Rucola, Parmesanspäne
raw-ham, rocola, fresh parmesan-flakes 9,70 / 12,90

Al Prosciutto - Schinken, Oliven - **ham, olives** 6,80 / 8,80

Hawaii - Schinken, Ananas - **ham, pine apple** 7,60 / 9,40

Spinacci - Schinken, Salami, Blattspinat, Champignons
ham, salami, leaf spinach, mushrooms 8,60 / 10,60

Capricciosa - Schinken, Champs, Artischocken, Oliven
ham, mushrooms, artichokes, olives 8,60 / 10,60

Primavera - Schinken, Champs, Spargel, Oliven, Ei
ham, mushrooms, asparagus, olives, egg 8,60 / 10,90

Grandiosa - Schinken, Champs, Speck, Maiskörner
ham, mushrooms, bacon, sweetcorn 8,60 / 10,80

Rustica - Zwiebel, Speck, Knoblauch
onion, bacon, garlic 7,60 / 10,30

Gemüsepizza mit geröstetem Gemüse different sorts of fresh roasted vegetables	8,10 / 9,90
Ai Funghi - frische Champignons fresh mushrooms	6,60 / 8,40
Pesto Genovese - Schafskäse, Pignoli, Knoblauch feta, pignoli, garlic	7,60 / 9,40
Gorgonzola - Gorgonzola, Schinken gorgonzola cheese, ham	7,80 / 9,80
Käsequattro - Mozzarella, Schafskäse, Parmesan, Gorgonzola cheese quattro - mozzarella, feta, parmesan, gorgonzola	7,80 / 9,80
Romana - Sardellen, Oliven anchovies, olives	6,60 / 8,60
Tonno - Thunfisch, Zwiebel, Oliven tuna, onion, olives	8,20 / 9,60
Quattro Stagione Meeresfrüchte, Schinken, Artischocken, Oliven seafood, ham, artichokes, olives	9,10 / 12,10
Frutti di Mare - Meeresfrüchte, Oliven seafood, olives	9,90 / 12,90
Pazzo Schinken, Salami, Shrimps, Muscheln, Knoblauch, Oliven ham, salami, shrimp, mussels, garlic, olives	9,20 / 12,90
zusammengeklappte Pizza (folded up pizza)	
Calzone - Schinken, Champignons, Parmesan ham, mushrooms, parmesan	7,10 / 9,10
Calzone Verdura - verschiedene Gemüsesorten different sorts of vegetables	7,10 / 9,10
Spinatcalzone - Schinkenstreifen, Blattspinat, Gorgonzola strips of ham, leaf spinach, gorgonzola	7,10 / 9,10

FLEISCHSPEISEN (meat dishes)

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Preiselbeeren viennese schnitzel (pork) with chips and cranberries	10,90
Piccata - Schweinsschnitzel, Spaghetti und Sauce Pomodoro pork escalope, spaghetti with tomatoe sauce	12,80
Bratl aus'm 'Reindl' - Schweinefleisch, Würstel, Champignons, dazu Kartoffeln mit Zwiebel und Speck pork, mushrooms, sausages served with potatoes, onion and bacon	12,60
Hühnerspieß - Reis, grillierte Früchte, Coktail & Currysauce chicken en brochette on rice, grilled fruits, cocktail and curry sauce	12,60
Grillteller Rinderfilet, Schweinefleisch, Hühnerfilet, Grillwürstel, Ananas, Grilltomate, Pommes Frites und Cocktailsauce mixed grill plate : fillet of beef, pork, and chicken, grilled sausages, pineapple, grilled tomato, chips and cocktail sauce	17,80
Filetsteak - Rinderfilet, Bratkartoffeln und Gemüse fillet steak : fillet of beef, fried potatoes and vegetables	28,60
Pfeffersteak - Rinderfilet, Pfeffersauce, Kartoffeln, Gemüse pepper steak : fillet of beef, pepper sauce, potatoes, vegetables	29,90

FISCH (fish dishes)

Tintenfisch vom Grill - dazu Lauchkartoffel calamari grilled, with leek potatoes	11,10
Scampi und Garnelen - mit Knoblauchsauce und Weißbrot gambas/ scampi and shrimp - in spicy sauce with white bread	22,80
Gebratene Garnelen - auf Curry-Gemüse-Tagliatelle mit Mango roasted prawns on curry-vegetable-tagliatelle and mango	17,90
Forellenfilet - auf Kartoffeln und Blattsalat trout fillet on potatoes and leaf salad	15,60

MEXIKANISCH (mexican food)

Maiskolben vom Grill - mit Kräuterbutter 4,30
corn on the cob, grilled with herb butter

Folienkartoffel - mit Kräuterrahm, Rohgemüse, Tortillachip 6,60
foiled potato with herb cream sauce, raw vegetables, tortillachip

Ofenkartoffel mit Hühnerfilet
Pilze, Rahmsauce, Zucchini, Tortillachip 12,30
jacked potato, chicken fillet, mushrooms, cream sauce, zucchini, chip

Enchiladas
Maistortillas mit Hühnerfilet, Shrimps und Gemüse,
mit Käse gratiniert dazu Kräuterrahm 13,60
corn tortillas with chicken fillet, shrimp and vegetables,
with cheese au gratin and herb cream

Burritos
Weizentortillas mit Rinderfilet,
Bohnen - Mais - Chili und Kräuterrahm 14,70
wheat tortillas with beef fillet, beans-sweet corn-chili and herb cream

Filetsteak „Mexicane“ (170g)
mit Weizentortilla, Bohnen und Salsa,
kleinem Maiskolben und Kräuterrahm 23,20
with wheat tortilla, beans and salsa, corn on the cob and herb cream

Spare Ribs
Schweinsripperl mit Chili, Kartoffelspalten und Kräuterrahm 13,60
pork ribs with chili, potato wedges and herb cream

KÄSE / Süßspeisen und Eis :

Bitte verlangen Sie unsere Dessertkarte !

cheese/ sweet desserts and ice cream :
please ask for the dessert menu !

GETRÄNKE (drinks)

ALKOHOLFREI

Cola Fanta Sprite	0,25 lt	2,30
	0,50 lt	4,20
Orangensaft	0,20 lt	2,40
Apfelsaft	0,20 lt	2,20
Soda	0,25 lt	1,40
Soda Zitron	0,50 lt	2,80

Flaschen :

Römerquelle	0,33 lt	2,50
	0,75 lt	4,60
Eistee	0,33 lt	2,60
Almdudler	0,33 lt	2,60
Coca Cola light	0,33 lt	2,70
Bitter Lemon	0,20 lt	2,70

Red Bull (Dose)	0,33 lt	3,60
-----------------	---------	------

Spirituosen (2cl)

Obstler		2,90
Williamsbirne		2,90
Marille		2,90
Vogelbeer		3,60
Grappa l'Aiola		3,60

Myer's Rum/ Baccardi		2,80
Gordons Gin/ Sambuca		2,80
Absolut Wodka/ Baileys		2,80
Olmecca Tequilla		2,80

Biere (frisch vom Faß)

Pfiff	0,20 lt	2,30
Seiterl	0,30 lt	2,90
Halbe	0,50 lt	3,90

Radler	0,30 lt	2,90
Radler	0,50 lt	4,10

SÄFTE

Vitamin, Marille, Kokos/Ananas, Johannisbeer, Mango	0,2 lt	2,80
---	--------	------

Warme Getränke

Espresso		2,10
Cafe		2,70
Melange		2,90
Cappuccino		3,10
Latte Macchiato		3,30
Cafe koffeinfrei		2,60
Kakao mit Schlag		3,10
Tee (Zitrone/ Milch)		2,40
Glühwein (1/4lt)		5,80

Cognacs (2cl)

Hennessy		3,60
----------	--	------

Magenbitter (2cl)

Fernet Branca		2,60
Ramazzotti		2,60
Averna		2,60

Whiskey (2cl)

Jack Daniels		2,90
Tullamore Dew Irish		3,20
Chevas Regal Scotch		3,40

Biere

Hefeweizen 0,3lt Schneider		3,20
Hefeweizen 0,5lt Schneider		4,20
Hefeweizen 0,5lt Luitpold		4,20

Schneider 0,5lt alkoholfrei		4,20
Schloßgold 0,5lt alkoholfrei		3,80

FLASCHENWEINE 0,7lt (wine bottled)

Italien - ROTWEIN

Chianti - IGT Toscana, Villa Antinori	32,00
Valpolicella - Classico, Bolla	26,00

Spanien - ROTWEIN

Rioja - Crianza, El Meson	26,00
----------------------------------	-------

Chile - ROTWEIN

Cabernet - Sauvignon, Montes Alpha	32,00
---	-------

Australien - ROTWEIN

Shiraz - Peter Lehmann, Wildcard	27,00
---	-------

Österreich - ROTWEIN

St. Laurent - Schlossweingut Bockfließ	26,00
Blaufränkisch - Weingut Hans Igler	27,00
Maximus - Cuvée - Weingut Hans Igler Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch	33,00

Italien - WEISSWEIN

Pinot Grigio - Grave del Friuli, Pighin	27,00
--	-------

Österreich - WEISSWEIN

Welschriesling - Silberberg, Südsteiermark	24,00
Grüner Veltliner - Kremser Freiheit, Weingut Nigl	25,00
Weißburgunder - Weingut Polz, Steirische Klassik	22,00
Pinot Gris - Weinhof Platzer, Südoststeiermark	27,00

WEINE offen (wine open)

Weiß offen (white - open)

Grüner Veltliner - trocken (Müller)	1/8 lt	2,60
Welschriesling - lieblich (Morandell)	1/8 lt	2,60
Glas Prosecco	0,1 lt	3,00
Piccolo Sekt	0,2 lt	9,10
Prosecco	0,7 lt	19,60

Rot offen (red - open)

Blafränkisch (Burda) vollmundig/ kräftig	1/8 lt	2,60
Zweigelt (Burda) trocken/ leicht herb	1/8 lt	2,60
Chianti (Leonardo) kraftvoll/ harmonisch	1/8 lt	3,60
Lambrusco	1/8 lt	2,70

Aufgrund des laufenden Betriebs, konnten wir bis dato die vorgeschriebene Ausschilderung leider noch nicht bewerkstelligen.
Wir ersuchen um Ihr Verständnis!

Hier die Liste der Allergene:

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf- und Senferzeugnisse
- N Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere zB Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus hergestellte Erzeugnisse

