

*Herzlich Willkommen*  
*im*  
**Hotel Falckermayer**



# Aus dem Suppentopf

---

## **Pfannkuchensuppe**

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 3,50 €

## **Edelfischsuppe**

Garnele, Zander, Lachs und Muscheln in pikantem Tomaten-Safransud 7,50 €

## **Currysuppe**

Cocos-Curry-Ingwersuppe mit Riesengarnele in Wasabi-Tempuramantel 5,50 €

# Salate

---

## **Beef-Salat**

Gemischte Salatplatte mit pikant marinierten Ochsenlendenstreifen & Hausdressing, dazu frisches Baguette 14,50 €

## **Caesar Salat**

Gemischte Salatplatte mit Putensteakstreifen, Parmesan & Hausdressing, dazu frisches Baguette 11,50 €

## **Champignon Salat**

Gemischte Salatplatte mit gebackenen Champignons, Sauce-Remoulade & Hausdressing, dazu frisches Baguette 9,50 €

## **Griechischer Salat**

Gemischte Salatplatte mit Schweinefilet-Spieß, Paprika, Peperoni, Oliven, Fetakäse & Hausdressing, dazu frisches Baguette 12,50 €

# Vegetarische Gerichte

---

## Käsespätzle

Spätzle mit jungem Alpenkäse und Röstzwiebeln

8,50 €

## Gemüseplatte

Bratkartoffeln mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei

7,50 €

## Ofenkartoffel

Kartoffel gefüllt mit Ratatouille dazu Kräuterquark

7,50 €

# Fischgerichte

---

## Zander

Zanderfilet in Zitronen-Pfefferkruste auf Butterkartoffeln und Kaisergemüse

14,50 €

## Lachs

Lachssteak auf Kaisergemüse und Reis, dazu Hummersoße

15,50 €

# Burger

---

## **XXL-House** <sub>4</sub>

100% Rindfleisch mit hausgemachtem Sesam-Burgerbrot, Bacon,  
3-fach Käse und Röstzwiebeln, dazu Salatbouquet und Pommes frites **12,50 €**

## **Caesar-Mediterran** <sub>4</sub>

100% Rindfleisch mit hausgemachtem Parmesan-Tomaten-Burgerbrot  
und Bacon, dazu Salatbouquet und Pommes frites **12,50 €**

## **Crunchy-Chicken**

Hähnchenbrust in knuspriger Panade mit hausgemachtem Burgerbrot  
und Cocktailsoße, dazu Salatbouquet und Kartoffel-Dippers **10,50 €**

## **Veggie**

Gemüse-Kartoffelbratling mit hausgemachtem Sesam-Burgerbrot,  
Käse und Cocktailsoße, dazu Salatbouquet und Kartoffel-Dippers **9,50 €**

# Aus'm Pfandl

---

## Schnitzel

Panierte Schweinelende in Butterschmalz gebacken  
mit Pommes frites und gemischtem Salat

11,50 €

## Cordon Bleu 3, 4, 6, 7

Panierte Schweinelende gefüllt mit Emmentaler und Schinken  
in Butterschmalz gebacken dazu Pommes frites und gemischtem Salat

12,50 €

## Schlemmerpfanne 3, 4, 6, 7

Schweinefilet mit Schinken und Bergkäse gratiniert auf Butterspätzle  
mit Champignon-Rahmsoße und Röstzwiebeln

12,50 €

## Scharfes Töpfchen 3, 4, 6, 7

Schweinelende mit jungem Alpenkäse gratiniert auf Butterspätzle  
und Kaisergemüse in Rahmsoße mit Peperoni und grünem Pfeffer

12,50 €

# Spieße & Fingerfood vom Lavasteingrill

---

## Spare-Ribs

Pikant marinierte Schweinerippchen in Honigkruste auf Kartoffel-Dippers,  
dazu verschiedene Dips

12,50 €

## Grillteller 1, 3, 6, 7

Grillspieß vom Schweinefilet mit Grillwürstchen und Speck auf  
Pommes frites und Buttergemüse, dazu Sauce Hollandaise

12,50 €

# Steaks vom Lavasteingrill

---

<b>Putensteak</b>	7,50 €
<b>Entrecoté vom irischen Weideochs'n</b>	12,50 €
<b>Lende vom irischen Weideochs'n</b>	11,50 €
<b>Filet vom irischen Weideochs'n</b>	15,50 €

## Beilagen zum Steak

Pommes frites	3,50 €	Kaisergemüse	3,50 €
Kartoffel-Dippers	3,50 €	Speckbohnen	3,50 €
Ofenkartoffel	3,50 €	Ratatouille	3,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €	Gemischter Salat	3,50 €
Baguette	2,50 €		
Bratensoße	2,50 €	Rahmsoße	2,50 €
Pfefferrahmsoße	2,50 €	Trüffelrahmsoße	3,00 €
Kräuterquark	2,00 €	Kräuterbutter	1,50 €

## Zwiebelrostbraten

Lendensteak vom irischen Weideochs'n auf Bratkartoffeln & Speckbohnen garniert mit Röstzwiebeln	18,00 €
--	---------

# Für unsere kleinen Gäste

---

## **„Räuber Hotzenplotz“**

Spätzle mit Kalbsrahmsoße

3,50 €

## **„Mickey Mouse“**

Kleines Schweinschnitzel mit Pommes frites

5,50 €

## **„Donald Duck“**

Chicken Nuggets mit Pommes frites

5,50 €

## **„Tom & Jerry“**

Zwei Knödel mit Soße

3,50 €

# Desserts

---

## **Kaiserschmarrn <sub>4</sub>**

mit Apfelmus und Vanilleeis, dazu frische Früchte

7,50 €

## **Apfelkücherl <sub>4</sub>**

mit Vanilleeis und Sahne, dazu frische Früchte

7,50 €

## **Schokosoufflé <sub>4</sub>**

kleiner Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Früchten

6,50 €

## **Schokomousse**

mit frischen Früchten

5,50 €

**Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!**

# Brotzeit

---

## **Wurstsalat** 1, 3, 6, 7

mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot

6,50 €

## **Schweizer Wurstsalat** 1,3, 4, 5, 6, 7

mit Käse, Zwiebelringen, Essiggurke und Brot

7,00 €

## **Kalter Braten**

vom Schwein mit Meerrettich, Butter und Brot

7,00 €

## **Brotzeitbrettl** 1,3, 4, 5, 6, 7

verschiedene Wurst- und Käsesorten mit Butter, Essiggurke und Brot

7,50€

## **Emmentalerplatte** 4

mit Butter und Brot

7,50 €



# Alkoholfreie Getränke

---

	0,5 L	0,25 L
Tafelwasser mit Zitrone	2,70 €	1,60 €
Silenca still	2,70 €	
Silenca medium	2,70 €	
Apfelschorle	3,10 €	2,20 €
Apfelsaft	3,70 €	2,60 €
Kirschorle	3,10 €	2,20 €
Kirschsft	3,70 €	2,60 €
Johannisbeerschorle	3,10 €	2,20 €
Johannisbeernektar	3,70 €	2,60 €
Orangenschorle	3,10 €	2,20 €
Orangensaft	3,70 €	2,60 €
Holunderschorle <sup>5</sup>	3,10 €	2,20 €
Spezi mit Zitrone <sup>2,3,4,5</sup>	3,10 €	2,20 €
Cola / Cola light <sup>2,3,4,5</sup>	3,10 €	2,20 €
Zitronenlimonade <sup>5</sup>	3,10 €	2,20 €
Orangenlimonade <sup>4,5</sup>	3,10 €	2,20 €

# Aperitif

---

<b>Hugo</b> mit Prosecco, Limettenscheibe und Minze		5,50 €
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco und Orangenscheibe 8		5,50 €
<b>Prosecco</b>	0,75 L	17,00 €
<b>Glas Prosecco</b>		3,00 €

# Spirituosen

---

<b>Asbach</b>	2 cl	2,60 €
<b>Baileys</b>	2 cl	2,60 €
<b>Eierlikör</b>	2 cl	2,60 €
<b>Erdbeerlimes</b>	2 cl	2,60 €
<b>Himbeergeist</b>	2 cl	2,60 €
<b>Jack Daniels</b>	2 cl	2,60 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,60 €
<b>Kirschlikör</b>	2 cl	2,60 €
<b>Obstler</b>	2 cl	2,60 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,60 €
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	2,60 €
<b>Wodka</b>	2 cl	2,60 €
<b>Zwetschgenwasser</b>	2 cl	2,60 €

# Biere

---

Stiftungsbräu-Helles vom Fass	0,5 L	3,40 €
Schweiger Altbairisch Dunkel	0,5 L	3,40 €
Schweiger Helles alkoholfrei	0,5 L	3,40 €
Radler <sub>5</sub>	0,5 L	3,40 €
Erdinger Weißbier vom Fass	0,5 L	3,50 €
Erdinger Urweiße vom Fass	0,5 L	3,50 €
Erdinger Weißbier Dunkel	0,5 L	3,50 €
Erdinger Weißbier Leicht	0,5 L	3,50 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 L	3,50 €
Ruß <sub>5</sub>	0,5 L	3,50 €
Cola-Weißbier <sub>2, 3, 4, 5</sub>	0,5 L	3,50 €
Schweiger Pilsener	0,3 L	3,40 €
Ruß'n Maß <sub>5</sub>	1,0 L	7,00 €
Radler Maß <sub>5</sub>	1,0 L	6,80 €
Goaß Maß <sub>2, 3, 4, 5</sub>	1,0 L	8,60 €

# Weine

---

## Weißweine

<b>Franken</b>	Nordheimer Vögelein	0,75 L	13,50 €
	Db., Bacchus, halbtrocken, würzig	0,25 L	4,40 €
<b>Italien</b>	Sartori Villa Mura	0,75 L	13,50 €
	DOC., Pinot Grigio delle Venezie, trocken, frisch	0,25 L	4,40 €
	Tenuta Roveglia	0,75 L	23,00 €
	DOC., Lugana Limne trocken, rund, gehaltvoll	0,25 L	7,70 €
<b>Österreich</b>	Golser Grüner Veltliner	0,75 L	12,50 €
	Db., trocken, herzhaft	0,25 L	4,10 €
<b>Rheinpfalz</b>	Forster	0,75 L	15,00 €
	Db., Weißburgunder, trocken, feine Frucht	0,25 L	4,90 €
	Vier Jahreszeiten	0,75 L	16,00 €
	Db., Chardonnay trocken, aromatisch	0,25 L	5,20 €
	Forster Ungeheuer	0,75 L	18,00 €
	Db., Riesling Kabinett, trocken, aromatisch	0,25 L	5,90 €

## Rotweine

<b>Rheinpfalz</b>	Vier Jahreszeiten	0,75 L	13,50 €
	Db., Dornfelder trocken, dunkel, kräftig	0,25 L	4,40 €

<b>Österreich</b>	Kremser Blauer Zweigelt	0,75 L	18,00 €
	Db., Kellermeister Privat trocken, herzhaft, kräftig	0,25 L	5,90 €

## Italien

Trentino	Merlot	0,75 L	17,00 €
	DOC., Castel Firmian trocken, würzig	0,25 L	5,60 €

Piemont	Barbera Superiore	0,75 L	28,00 €
	DOCG., San Pancrazio trocken, delikat		

## Roséwein

<b>Rheinpfalz</b>	Ungsteiner Kobnert	0,75 L	12,50 €
	Db., Portugieserrebe Weißherbst, mild süffig	0,25 L	4,10 €

**All unsere Weine sind Erzeugerabfüllungen**



# LANTENHAMMER

*Destillerie seit 1928*

<b>Edelbrände</b>	<b>42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>
-------------------	-------------	-------------	---------------

Haselnussgeist

Marillenbrand

Mirabellenbrand

Sauerkirschbrand

Schlehengeist

Waldhimbeergeist

Williamsbirnenbrand

Zwetschgenbrand

<b>Fruchtliqueure</b>	<b>25 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
-----------------------	-------------	-------------	---------------

Mirabellen Liqueur

Sauerkirsch Liqueur

Waldhimbeer Liqueur

Williamsbirnen Liqueur

# Warme Getränke

---

Schwarztee	2,40 €
Grüner Tee	2,40 €
Früchtetee	2,40 €
Pfefferminztee	2,40 €
Kamillentee	2,40 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Haferl Kaffee	2,70 €
Milchkaffee	2,70 €
Cappuccino	2,80 €
Heiße Schokolade	2,70 €
Latte Macchiato	2,90 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,40 €

## *Erklärung der deklarierten*

1	mit Geschmacksverstärker	5	mit Süßungsmitteln
2	koffeinhaltig	6	nitrihaltig
3	mit Konservierungsstoffen	7	phosphathaltig
4	mit Farbstoff	8	chininhaltig

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, können Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen unserem Allergene-Ordner entnehmen.*