

*Herzlich Willkommen*  
*im*  
**Hotel Falckmaier**



# Aus dem Suppentopf

---

## **Pfannkuchensuppe**

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 3,50 €

## **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 €

# Vegetarische Gerichte

---

## **Käsespätzle**

Spätzle mit jungem Alpenkäse und Röstzwiebeln

8,50 €

## **Gemüseplatte**

Bratkartoffeln mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei

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 4**

100% Rindfleisch mit hausgemachtem Sesam-Burgerbrot, Bacon,  
3-fach Käse und Röstzwiebeln, 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 €**

# Für unsere kleinen Gäste

---

## **„Räuber Hotzenplotz“**

Spätzle mit Kalbsrahmsoße **3,50 €**

## **„Donald Duck“**

Chicken Nuggets mit Pommes frites **5,50 €**

## **„Tom & Jerry“**

Zwei Knödel mit Soße **3,50 €**

## **„Mickey Mouse“**

Kinderschnitzel mit Pommes frites **5,50 €**

# Aus'm Pfandl

---

## Schnitzel

Panierte Schweinelende in Butterschmalz gebacken  
mit Pommes frites und gemischtem Salat

11,50 €

## Cordon Bleu <sup>3,4,6,7</sup>

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

12,50 €

## Schlemmerpfanne <sup>3,4,6,7</sup>

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

12,50 €

## Scharfes Töpfchen <sup>3,4,6,7</sup>

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

12,50 €

# Vom Grill

---

## Spare-Ribs

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

12,50 €

## Grillteller <sup>1,3,6,7</sup>

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

12,50 €

## Zwiebelrostbraten

Lendensteak vom irischen Weideochs' n auf Bratkartoffeln & Speckbohnen  
garniert mit Röstzwiebeln

19,00 €

# Brotzeit

---

<b>Wurstsalat</b> <small>1, 3, 6, 7</small>	
mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	6,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <small>1,3, 4, 5, 6, 7</small>	
mit Käse, Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	7,00 €
<b>Kalter Braten</b>	
vom Schwein mit Meerrettich, Butter und Brot	7,00 €
<b>Brotzeitbrettl</b> <small>1,3, 4, 5, 6, 7</small>	
verschiedene Wurst- und Käsesorten mit Butter, Essiggurke und Brot	7,50€
<b>Emmentalerplatte</b> <small>4</small>	
mit Butter und Brot	7,50 €

# Desserts

---

<b>Kaiserschmarrn</b> <small>4</small>	
mit Apfelmus und Vanilleeis, dazu frische Früchte	7,50 €
<b>Apfelkücherl</b> <small>4</small>	
mit Vanilleeis und Sahne, dazu frische Früchte	7,50 €

# Alkoholfreie Getränke

---

	0,5 L	0,25 L
Tafelwasser mit Zitrone	2,70 €	1,60 €
Silenca still	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	0,40 L	5,50 €
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco und Orangenscheibe 8	0,40 L	5,50 €
<b>Prosecco</b>	0,75 L	17,00 €
<b>Glas Prosecco</b>	0,20 L	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>Weißweinschorle</b>		0,50 L	4,20 €
<b>Franken</b>	Nordheimer Vögelein Db., Bacchus, halbtrocken, würzig	0,75 L	13,50 €
		0,25 L	4,40 €
<b>Italien</b>	Sartori Villa Mura DOC., Pinot Grigio delle Venezie, trocken, frisch	0,75 L	13,50 €
		0,25 L	4,40 €
	Tenuta Roveglia DOC., Lugana Limne trocken, rund, gehaltvoll	0,75 L	23,00 €
		0,25 L	7,70 €
<b>Österreich</b>	Tagwerker Grüner Veltliner Db., trocken, herzhaft	0,75 L	12,50 €
		0,25 L	4,10 €
<b>Rheinpfalz</b>	Vier Jahreszeiten Db., Chardonnay trocken, aromatisch	0,75 L	16,00 €
		0,25 L	5,20 €

## 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 €

## 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			
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.*