

---

*„Grüß Gott“*



*beim Felbermaier*

---

Unsere seit 1954 bestehende Gastwirtschaft bietet Ihnen eine Gaststube mit 45 Plätzen, ein Nebenzimmer mit 50 Plätzen und einen Saal mit 190 Sitzplätzen.

Gerne gestalten wir für Sie Ihre Familienfeiern, ob Tauf-, Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, nach Ihren Wünschen.

Gerne liefern wir auch zu Ihnen nach Hause.

Besonders zu empfehlen:

Jeden Dienstag ab 13 Uhr 30 ist **Tanz für die Junggebliebenen.**

Zu verschiedenen Terminen im Wechsel:

**Entenessen** mit Blaukraut und Kartoffelknödel

**Kesselfleischessen** mit frischen Kartoffeln und Kraut

**Spareribs** mit Knödel und Kartoffelsalat

**Knuspriges Spanferkel** mit hausgemachten Kartoffelknödeln

Moderne Fremdenzimmer mit Dusche und WC stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

**Warme Küche:**

Montag - Samstag

11:30 Uhr - 13:00 Uhr

17:30 Uhr - 20:30 Uhr

**Donnerstag**

**Ruhetag**

Sonntag

11:00 Uhr - 13:30 Uhr

17:00 Uhr - 20:30 Uhr

Sehr freuen wir uns über die kleinen Gäste, da wir selbst vier Kinder haben. Fragen Sie uns nach Hochstühlen und Spielsachen.

Wir hoffen Sie treffen eine gute Wahl aus unserer reichhaltigen Speisekarte und wünschen Ihnen noch einen angenehmen Aufenthalt.

*Ihre Familie Felbermaier*

---

*Gasthaus Felbermaier*

---

Aus unserer Landwirtschaft bieten wir Ihnen frische Kartoffeln  
aus neutral kontrolliertem Vertragsanbau mit  
QS Eurepgap Zertifizierung an:

Die Festkochende Sorte „**Ditta**“

und

als festkochende Sorte „**Belana**“

jeweils im 5kg, 12,5 kg oder 25 kg Sack.

Falls sie noch mehr Interesse haben, können Sie sich jederzeit  
melden.



Gasthaus Felbermaier  
86562 Berg im Gau  
Donnerstag Ruhetag

Lampertshofen  
Tel. 08433/364  
Fax 08433/350

**[www.gasthaus-felbermaier.de](http://www.gasthaus-felbermaier.de)**

---

*Gasthaus Felbermaier*

---

*Bei Wunsch nach einer Allergenspeisekarte fragen sie bitte beim Personal  
nach*

## **Heiße Getränke**

Kanne Kaffee	1000 ml	€ 12,00
Tasse Kaffee *	120 ml	€ 1,50
Portion Kaffee *	240 ml	€ 3,00
Portion Tee	240 ml	€ 2,00
Espresso *	40 ml	€ 1,80
Tasse Cappuccino *	200 ml	€ 2,40
Kaffeegedeck pro Person		€ 1,00

## **Schnäpse**

Asbach-Cola *	6,0 cl	€ 2,50
Bacardi – Orange	6,0 cl	€ 2,50
Willi mit Birne	2,0 cl	€ 2,50
Jägermeister	2,0 cl	€ 2,00
Alle Klaren	2,0 cl	€ 2,00
Kartoffelschnaps	2,0 cl	€ 2,20

## **Weine**

Kerner Spätlese lieblich <sub>1</sub>	0,25 ltr	€ 4,00
Kerner halbtrocken Rheinhessen <sub>1</sub>	0,25 ltr	€ 4,00
Silvaner trocken Herxheim <sub>1</sub>	0,25 ltr	€ 4,00
Dornfelder lieblich Hohberg <sub>1</sub>	0,25 ltr	€ 4,00
Dornfelder Halbtrocken <sub>1</sub>	0,25 ltr	€ 4,00
Portugieser Rotwein trocken	0,25 ltr	€ 4,00

---

## Biere

Spaten Hell 9	0,5 ltr	€ 2,60
Kleines Bier 9	0,25 ltr	€ 1,50
Alkoholfreies Bier 9	0,5 ltr	€ 2,60
Franziskaner Weizen 9	0,5 ltr	€ 2,80
Leichtes Weizen 9	0,5 ltr	€ 2,80
Alkoholfreies Weizen 9	0,5 ltr	€ 2,80
Dunkles Weizen 9	0,5 ltr	€ 2,80
Cola Weizen * 9	0,5 ltr	€ 2,80
Pils 9	0,33 ltr	€ 2,40

9 Malz

## Getränke

Cola-Mix oder Sinalco *	0,5 ltr	€ 2,60
Kleine Getränke * (Säfte, Limo, Cola )	0,25 ltr	€ 1,50
Apfelschorle süß oder sauer 5	0,5 ltr	€ 2,60
Orangen-, Johannesbeer- oder Kirschorle 5	0,5 ltr	€ 2,80
Weinschorle süß oder sauer	0,5 ltr	€ 3,50
Tafelwasser	0,5 ltr	€ 2,40
Maß Goaß *	1,0 ltr	€ 8,00
Laternen Maß	1,0 ltr	€ 9,00

\* koffeinhaltig, Farbstoffe

1 enthält Sulfite 5 Saftkonzentrat

---

Tagessuppe € 3,00

### *Vom Rind*

**Hawaii steak** € 13,00  
mit Ananas, Gemüse, Kroketten und Salatteller

**Pfeffer steak** € 13,00  
mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes und Salatteller

**Grillteller „Zweierlei mit Speck“** € 13,00  
mit Pommes, Gemüse und Salatteller 2

### *Vom Schwein*

**Bunte Salatplatte** € 8,00  
mit Schweinefiletstreifen und Dressing

**Schweinebraten** € 8,50  
mit hausgemachten Knödeln und Salatteller  
*(nur Sonntags)*

**Jägerbraten** € 9,00  
in Champignonsauce mit Nudeln und Salatteller  
*(nur Sonntags)*

---

## *Vom Schwein*

<b>Filet „gegrillt“</b> mit Champignons, Nudeln, Gemüse und Salatteller	€ 12,00
<b>Schlemmertopf „Schweinefilet“</b> mit Spätzle und Chamignonsauce, mit Käse überbacken und Salatteller	€ 12,00
<b>Cordon Bleu „gefüllt“</b> mit Schinken und Käse, Pommes und Salatteller <sup>2, 4, 8, 3</sup>	€ 10,50
<b>Schweinenackensteak</b> mit Kräuterbutter, Kartoffeltalern und Salatteller	€ 10,50
<b>Rahmschnitzel „natur“</b> in Rahmsauce mit Spätzle, Gemüse und Salatteller	€ 9,50
<b>Jägerschnitzel „paniert“</b> mit Champignons, Nudeln und Salatteller	€ 9,50
<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes und Salatteller	€ 9,00

2 Konserviert      3 Antioxidationsmittel  
8 mit Phosphat    4 Geschmacksverstärker

---

## *Vom Wild*

**Hirschbraten** € 12,50  
mit Preiselbeeren, Bauernspätzle, Kroketten und  
Salatteller 2  
*(nur Sonntags)*

## *Auf Vorbestellung*

**Knuspriges Spanferkel** € 10,00  
mit hausgemachten Knödel und Salatteller

**Kesselfleisch** € 7,50  
mit Butterkartoffeln, Sauerkraut, Meerrettich und Majoran

**Spareribs** € 8,00

**Ente** € 14,50  
knusprig gebraten mit Knödel und Blaukraut

**Entenbrust** € 13,00  
knusprig gebraten mit Knödel und Salat

2 Konserviert    3 Antioxidationsmittel  
8 mit Phosphat    4 Geschmacksverstärker



---

## *Für den kleinen Hunger*

<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes und Ketchup	€ 4,50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes <sup>8,2,4</sup>	€ 4,00
<b>Braten</b> mit Knödel und Salatteller	€ 6,50
<b>Filet „gegrillt“</b> mit Nudeln und Salatteller	€ 9,00
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Salatgarnitur	€ 5,50
<b>Champignon- oder Hawaiitoast</b> <sup>8,4,2,3</sup>	€ 5,50
<b>Käsespatzen</b> mit Röstzwiebeln <sup>2</sup>	€ 4,50
<b>Spätzle</b> mit Champignonsauce <sup>2</sup>	€ 3,00
<b>Portion Pommes</b> mit Ketchup	€ 3,00
<b>Salatplatte</b> mit Vorderschinken, Ei <sup>8,2</sup>	€ 5,50
<b>Schnitzel</b> auf Brot mit Ei	€ 6,00
<b>Salatteller</b> klein	€ 3,00

---

## ***Brotzeiten „warm“***

<b>Schaschlik</b> mit Brot <small>8,3</small>	€ 4,50
<b>Schaschlik</b> mit Pommes <small>8,3</small>	€ 5,50
<b>Currywurst</b> mit Pommes <small>8,3,4,2</small>	€ 5,00
<b>Warmer Leberkäs</b> mit Ei und Salat <small>8,3,4,2</small>	€ 5,50
<b>Kassler Ripperl „gegrillt“</b> mit Salat <small>8,4,2,3</small>	€ 5,50
<b>4 Bratwürstl</b> mit Sauerkraut <small>8,2</small>	€ 5,50
<b>3 Bratwürstl</b> mit Sauerkraut <small>8,2</small>	€ 4,00
<b>4 Wiener</b> mit Senf <small>2,8,3,4</small>	€ 4,50
<b>Strammer Max</b> <small>8,3,4,2</small>	€ 5,50
<b>Salzspitzel</b>	€ 0,50

2 Konserviert      3 Antioxidationsmittel  
8 mit Phosphat    4 Geschmacksverstärker

---

## ***Brotzeiten „kalt“***

<b>Bauerngeräuchertes</b> mit Käse <sup>2</sup>	€ 5,50
<b>Hausplatte „garniert“</b> <sup>8, 3, 4,2</sup>	€ 5,00
<b>Kassler Ripperl</b> mit Gurke <sup>8, 2, 3,2</sup>	€ 5,00
<b>Kalter Braten</b> mit Kartoffelsalat	€ 5,00
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>8, 4, 3,2</sup>	€ 5,00
<b>Wurstsalat</b> <sup>2,8, 4, 3</sup>	€ 4,50
<b>Käse – Wurstplatte</b> <sup>2,8, 4, 3</sup>	€ 5,00
<b>Vorderschinkenplatte</b> <sup>8, 4, 2, 3</sup>	€ 5,00
<b>Aufschnitt</b> <sup>8, 4, 3,2</sup>	€ 5,00
<b>Fleischsulz</b>	€ 5,00
<b>Gemischte Sulz</b>	€ 4,50



01.11.2017



20.07.2018