„Servus“

beim Felbermaier

Über uns

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.

Das Gasthaus wird nun in vierter Generation von Eva Felbermaier zusammen mit Petra Felbermaier geführt. Eva Felbermaier konnte im Juli 2025 den geprüften Küchenmeister als jüngste bayerische Absolventin mit 20 Jahren erfolgreich abschließen.

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

Warme Küche:

Montag - Samstag	11:30 Uhr - 13:00 Uhr 17:30 Uhr - 20:00 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Sonntag	11:00 Uhr - 13:00 Uhr 17:00 Uhr - 20:00 Uhr

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

Ihre Familie Felbermaier

Regionales von Daheim

Aus unserer eigenen Landwirtschaft bieten wir Ihnen frische Kartoffeln aus neutral kontrolliertem Vertragsanbau mit „QS-GAP" und „Geprüfte Qualität Bayern" Zertifizierung an:
Die festkochende Sorte „Bernina" und vorwiegend festkochende Sorte „Gala", jeweils im 5 kg, 12,5 kg oder 25 kg Sack.

Unserem Küchenteam ist besonders wichtig, saisonale und regionale Produkte zu verarbeiten.

Unsere lokalen Lieferanten:

Kartoffeln	eigener Anbau
Fleisch	Metzgerei Völler, Ludwigsmoos
Karotten	Reinhard Dittenhauser, Karlshuld
Pommes	Kartoffel Koppold, Eppertshofen
Obst und Gemüse	Burkhard Beate, Schrobenhausen und eigener Anbau
Molkereiprodukte	Omira, Neuburg an der Donau
Brot und Backwaren	Mayr's Backstüberl, Dirschhofen und Hofbäckerei Brunner, Ludwigsmoos
Edelbrände	Brennerei Kramlich, Königsmoos
Honig	Josef Weber, Waidhofen und Michael Seel, Berg im Gau
Wein	Weinhaus Gradwohl, Schrobenhausen

Bei Wunsch nach einer Allergenspeisekarte fragen sie bitte beim Personal nach

Heiße Getränke

Kanne Kaffee*	1000 ml	€ 15,00
Tasse Kaffee *	120 ml	€ 2,00
Haferl Kaffee *	240 ml	€ 3,50
Portion Tee	240 ml	€ 3,00
Espresso *	40 ml	€ 2,50
Haferl Cappuccino *	200 ml	€ 3,50
Chochoccino*	200 ml	€ 3,50
Latte Macchiato*	200 ml	€ 3,50

Schnäpse

Asbach - Cola *[1]	6,0 cl	€ 4,00
Bacardi – Orange	6,0 cl	€ 4,00
Willi mit Birne	2,0 cl	€ 3,50
Ramazzotti mit Eis *[1]	2,0 cl	€ 3,50
Alle Klaren	2,0 cl	€ 3,00
Kartoffelschnaps	2,0 cl	€ 3,00
Haselnussschnaps	2,0 cl	€ 3,00

Weine

Weinschorle süß oder sauer G	0,5 ltr	€ 4,50
Weinschorle süß oder sauer G	0,25 ltr	€ 3,00
Württemberg White & Sweet G	0,25 ltr	€ 5,00
Silvaner trocken Herxheim G	0,25 ltr	€ 5,00
Dornfelder lieblich Hohberg G	0,25 ltr	€ 5,00
Dornfelder Halbtrocken G	0,25 ltr	€ 5,00
Portugieser Rotwein trocken G	0,25 ltr	€ 5,00

Aperitif

Aperol Spritz 1,G	0,25 ltr	€ 6,50
Hugo mit frischer Minze 1	0,25 ltr	€ 6,50
Maracuja Spritz 1,G	0,25 ltr	€ 6,50

Biere

Spaten Hell 12	0,5 ltr	€ 3,60
Kleines Bier 12	0,25 ltr	€ 2,50
Alkoholfreies Bier 12	0,5 ltr	€ 3,60
Franziskaner Weizen 12	0,5 ltr	€ 3,80
Leichtes Weizen 12	0,5 ltr	€ 3,80
Alkoholfreies Weizen 12	0,5 ltr	€ 3,80
Dunkles Weizen 12	0,5 ltr	€ 3,80
Cola Weizen * 12	0,5 ltr	€ 3,80
Pils 12	0,33 ltr	€ 3,60
Maß Goaß *12, 1	1,0 ltr	€ 13,00
Laternen Maß 1, G	1,0 ltr	€ 14,00

Alkoholfreie Getränke

Cola-Mix oder Sinalco *1,10	0,5 ltr	€ 3,60
Coca-Cola *1,10	0,5 ltr	€ 3,80
Kleine Getränke *1		
(Säfte, Limo, Cola)	0,25 ltr	€ 2,50
Apfelschorle süß oder sauer	0,5 ltr	€ 3,80
Orangen-, Johannisbeer-, Maracujaschorle5		
	0,5 ltr	€ 3,80
Mineralwasser	0,5 ltr	€ 3,00

* koffeinhaltig,1 Farbstoffe
G enthält Sulfite 12 Malz

Warme Gerichte

Petra's Pfeffersteak
Rinderlende I grober Pfeffer I Kräuterbutter I Pommes I Salatteller D,I,8

€ 23,50

Schlemmertopf „überbacken"
Schweinefilet I Champignonsauce I Spätzle I überbackener Gouda I Salatteller D, I, 8 € 20,50

Cordon Bleu „gefüllt"
Cordon Bleu I Schinken und Käse I Pommes I Salatteller 2, 4, 8, 3, A

€ 17,50

Schweineschnitzel „Wiener Art"
Schnitzel I Pommes I Salatteller D, I, A, 8 € 15,50

Bunte Salatplatte mit Dressing und Brot, wahlweise mit:

Gegrillter Putenbrust € 14,50
Cordon-Bleu-Streifen € 14,50
Gebackenen Camembert mit Preiselbeeren € 12,50

Käsespatzen
Saftige Käsespatzen I Röstzwiebeln I Salatteller D, I, A

€ 11,50

Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel I Pommes 8,A,D	€ 7,00
Chicken Nuggets I Pommes 8, 2, 4,A,D	€ 7,00
Spätzle I Champignon- oder Bratensauce 2,D,A	€ 5,00
Portion Pommes I Ketchup 2, 1	€ 5,50

Unsere kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen:

Auf der rechten Seite neben dem Saal finden Sie einen großzügigen Spielplatz sowie eine Spielecke in der Wirtsstube.

Der Wickeltisch ist neben der Damentoilette im Keller zu finden.

Warme Brotzeiten

Currywurst I Pommes 8, 3, 4, 2, 1 € 9,50

Gebräunter Leberkäse I zwei Spiegeleier I Kartoffelsalat 8, 3, 4, 2, A
€ 10,50

Strammer Max
Toastbrot I Schinken I Käse I zwei Spiegeleier I hausgemachte Salate
8, 3, 4, 2, A, D, I € 10,50

Champignontoast
Toastbrot I Schinken I Käse I Champignons I hausgemachte Salate 8, 3, 4, 2, A, D, I
€ 10,50

Hawaiitoast
Toastbrot I Schinken I Käse I Ananas I hausgemachte Salate 8, 3, 4, 2, A, D, I
€ 10,50

Opa's Schnitzelbrot
Schnitzel I Brot I zwei Spiegeleier I hausgemachte Salate € 12,50
8, 3, 4, 2, A, D, I

Kalte Brotzeiten

Bauerngeräuchertes I Käse 2,8,D,A,I € 10,50

Oma's Hausplatte
Pressack I kalter Braten I Aufschnitt I Käse I Butter 8, 3, 4,2,D,A,I € 10,50

Schweizer Wurstsalat
Lyoner I Leberkäse I Emmentaler I Zwiebel I Essig 8, 4, 3,2,A,D,I € 10,50

Bayrischer Wurstsalat
Lyoner I Zwiebel I Essig 2,8, 4, 3,A,I € 9,50

Anna's vegetarische Brotzeit
Schnittlauchbrot I Tomatensalat I Käseauswahl G,A,D,I
€ 11,50

Aufschnitt gemischt 8, 4, 3,2,A € 9,50

Alle kalten Brotzeiten servieren wir mit Brot oder Semmel

Wir wünschen einen guten Appetit!