

# „Serous“



*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.

## Besonders zu empfehlen:

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

## Zu verschiedenen Terminen im Wechsel oder auf Vorbestellung:

**Entenessen** mit Blaukraut und Kartoffelknödel

**Spareribs** mit Knödel und Kartoffelsalat

**Knuspriges Spanferkel** mit hausgemachten Kartoffelknödeln

**Schaschlikessen** mit oder ohne Leber mit Pommes

**Verschiedene Burger** mit Pommes

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

## Warme Küche:

Montag - Samstag

11:30 Uhr - 13:00 Uhr

17:30 Uhr - 20:00 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
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
Wein	Weinhaus Gradwohl, Schrobenhausen

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

Gasthaus Felbermaier  
86562 Berg im Gau  
Donnerstag Ruhetag

Lampertshofen  
Tel. 08433/364  
gasthaus.felbermaier@t-online.de  
[www.gasthaus-felbermaier.de](http://www.gasthaus-felbermaier.de)



## *Heiße Getränke*

Kanne Kaffee*	1000 ml	€ 15,00
Tasse Kaffee *	120 ml	€ 1,50
Portion Kaffee *	240 ml	€ 3,00
Portion Tee	240 ml	€ 3,00
Espresso *	40 ml	€ 2,50
Haferl Cappuccino *	200 ml	€ 3,20
Chochoccino*	200 ml	€ 3,20

## *Schnäpse*

Asbach - Cola * <sub>1</sub>	6,0 cl	€ 3,50
Bacardi - Orange	6,0 cl	€ 3,50
Willi mit Birne	2,0 cl	€ 3,50
Ramazzotti mit Eis * <sub>1</sub>	2,0 cl	€ 3,50
Alle Klaren	2,0 cl	€ 2,80
Kartoffelschnaps	2,0 cl	€ 2,80
Haselnussschnaps	2,0 cl	€ 2,80

## *Weine*

Weinschorle süß oder sauer <sub>G</sub>	0,5 ltr	€ 4,20
Weinschorle süß oder sauer <sub>G</sub>	0,25 ltr	€ 2,50
Württemberg White & Sweet <sub>G</sub>	0,25 ltr	€ 4,50
Silvaner trocken Herxheim <sub>G</sub>	0,25 ltr	€ 4,50
Dornfelder lieblich Hohberg <sub>G</sub>	0,25 ltr	€ 4,50
Dornfelder Halbtrocken <sub>G</sub>	0,25 ltr	€ 4,50
Portugieser Rotwein trocken <sub>G</sub>	0,25 ltr	€ 4,50



## *Aperitif*

Aperol Spritz <sup>1,G</sup>	0,25 ltr	€ 5,50
Hugo mit frischer Minze <sup>1</sup>	0,25 ltr	€ 5,50
Maracuja Spritz <sup>1,G</sup>	0,25 ltr	€ 5,50

## *Biere*

Spaten Hell <sup>12</sup>	0,5 ltr	€ 3,40
Kleines Bier <sup>12</sup>	0,25 ltr	€ 2,50
Alkoholfreies Bier <sup>12</sup>	0,5 ltr	€ 3,40
Franziskaner Weizen <sup>12</sup>	0,5 ltr	€ 3,60
Leichtes Weizen <sup>12</sup>	0,5 ltr	€ 3,60
Alkoholfreies Weizen <sup>12</sup>	0,5 ltr	€ 3,60
Dunkles Weizen <sup>12</sup>	0,5 ltr	€ 3,60
Cola Weizen * <sup>12</sup>	0,5 ltr	€ 3,60
Pils <sup>12</sup>	0,33 ltr	€ 3,40
Maß Goaß * <sup>12,1</sup>	1,0 ltr	€ 11,00
Laternen Maß <sup>1,G</sup>	1,0 ltr	€ 12,00

## *Alkoholfreie Getränke*

Cola-Mix oder Sinalco * <sup>1,10</sup>	0,5 ltr	€ 3,40
Coca-Cola * <sup>1,10</sup>	0,5 ltr	€ 3,40
Kleine Getränke * <sup>1</sup> (Säfte, Limo, Cola)	0,25 ltr	€ 2,50
Apfelschorle süß oder sauer	0,5 ltr	€ 3,40
Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja- oder Kirschschorle <sup>5</sup>	0,5 ltr	€ 3,40
Mineralwasser	0,5 ltr	€ 3,00

\* koffeinhaltig, <sup>1</sup> Farbstoffe

<sup>G</sup> enthält Sulfite

<sup>12</sup> Malz



Tagessuppe <small>E, D, I</small>	€ 4,50
Salatteller klein <small>D</small>	€ 4,50

## *Vom Rind*

<b>Hawaiiisteam</b>	€ 20,90
Rinderlende   gegrillte Ananas   Preiselbeeren   Kroketten   Salatteller <small>D, I, 8</small>	

<b>Petra's Pfeffersteak</b>	€ 20,90
Rinderlende   grober Pfeffer   Kräuterbutter   Pommes   Salatteller <small>D, I, 8</small>	

<b>Grillteller „Zweierlei mit Speck“</b>	€ 20,90
Rinderlende   Schweinefilet   gegrillter Speck   Kräuterbutter   Pommes   Salatteller <small>2, D, I, 8</small>	

## *Von der Pute*

<b>Bunte Salatplatte „Pute“</b>	€ 13,00
Hausgemachte Salate   gegrillte Putenbruststeaks   Hausdressing   Weißbrot <small>D, 8, I</small>	

## *Vom Schwein*

<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b>	€ 14,50
Schweinebraten   hausgemachte Kartoffelknödel   Bratensoße   Salatteller <small>D, 8, I, A</small>	
<i>(nur Sonntags)</i>	

<b>Eva's Salatplatte „Cordon-Bleu“</b>	€ 13,50
Hausgemachte Salate   Cordon-Bleu-Streifen   Hausdressing   Weißbrot <small>D, 8, I, A</small>	



## Vom Schwein

### Filet „gegrillt“

€ 18,70

Schweinefilet | Champignonsauce | Nudeln | Salatteller <sub>D, I, 8</sub>

### Schlemmertopf „überbacken“

€ 19,10

Schweinefilet | Champignonsauce | Spätzle |  
überbackener Gouda | Salatteller <sub>D, I, 8</sub>

### Cordon Bleu „gefüllt“

€ 16,50

Cordon Bleu | Schinken und Käse | Pommes | Salatteller <sub>2, 4, 8, 3, A</sub>

### Jägerschnitzel „paniert“

€ 15,50

Schnitzel | Champignonsauce | Nudeln | Salatteller <sub>D, I</sub>

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

€ 14,50

Schnitzel | Pommes | Salatteller <sub>D, I, A, 8</sub>

## Vegetarisches

### Salatplatte „Bert“

€ 9,50

Hausgemachte Salate | gebackener Camembert |  
Preiselbeeren | Hausdressing | Weißbrot <sub>2, D, I</sub>

### Käsespatzen

€ 10,50

Saftige Käsespatzen | Röstzwiebeln | Salatteller <sub>D, I, A</sub>

### Spinatknödel

€ 11,20

Zwei Spinatknödel | gebräunte Butter | Parmesan |  
Salatteller <sub>D, I, A, 8</sub>

<sub>8</sub> mit Milcheiweiß (In Fleisch)

<sub>A</sub> Eier

<sub>D</sub> Milch

<sub>I</sub> Glutenhaltiges Getreide



## *Vom Wild*

### Hirschbraten

€ 19,20

Zarte Hirschschulter | Preiselbeeren | Bauernspätzle |  
Kroketten | Salatteller <sup>2,A</sup>

*(nur Sonntags)*

## *An Spezialtagen oder auf Vorbestellung ab 15 Personen*

### Knuspriges Spanferkel „All you can eat!“

€ 17,00

Spanferkel | hausgemachte Kartoffelknödel | Salatteller

<sup>8,D,I,A</sup>

### Spareribs

€ 14,00

Spareribs | hausgemachte Kartoffelknödel | Kartoffelsalat

<sup>8,I,A,D</sup>

### Knuspriges Entenviertel

€ 21,80

Ente | hausgemachte Kartoffelknödel | Blaukraut |

Salatteller <sup>8,I,A,D</sup>

### Entenbrust

€ 18,20

Entenbrust | hausgemachte Kartoffelknödel | Blaukraut |

Salatteller <sup>8,I,A,D</sup>

2 Konserviert    3 Antioxidationsmittel  
7 mit Phosphat    4 Geschmacksverstärker



# *Für unsere kleinen Gäste*

Schweineschnitzel | Pommes <sup>8,A,D</sup> € 7,00

Chicken Nuggets | Pommes <sup>8, 2, 4,A,D</sup> € 7,00

Kleiner Braten | hausgemachter Kartoffelknödel |  
Salatteller <sup>A,D</sup> € 11,00

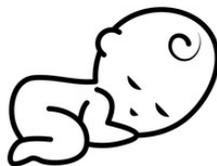
Spätzle | Champignon- oder Bratensauce <sup>2,D,A</sup> € 5,00

Portion Pommes | Ketchup <sup>2,1</sup> € 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

Schaschlik | Pommes 8,3,1

€ 9,50

Currywurst | Pommes 8,3,4,2,1

€ 9,00

Gebräunter Leberkäse | zwei Spiegeleier |  
Kartoffelsalat 8,3,4,2,A

€ 8,50

Strammer Max

€ 9,50

Toastbrot | Schinken | Käse | zwei Spiegeleier |  
hausgemachte Salate 8,3,4,2,A,D,I

Champignontoast

€ 9,50

Toastbrot | Schinken | Käse | Champignons |  
hausgemachte Salate 8,3,4,2,A,D,I

Hawaiitoast

€ 9,50

Toastbrot | Schinken | Käse | Champignons |  
hausgemachte Salate 8,3,4,2,A,D,I

Opa's Schnitzelbrot

€ 9,50

Schnitzel | Brot | zwei Spiegeleier | hausgemachte Salate  
8,3,4,2,A,D,I



# Kalte Brotzeiten

Bauerngeräuchertes   Käse <sub>2,8,D,A,I</sub>	€ 9,50
Oma's Hausplatte Pressack   kalter Braten   Aufschnitt   Käse   Butter <sub>8,3,4,2,D,A,I</sub>	€ 9,50
Kalter Braten   Kartoffelsalat <sub>A</sub>	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat Lyoner   Leberkäse   Emmentaler   Zwiebel   Essig <sub>8,4,3,2,A,D,I</sub>	€ 9,50
Bayrischer Wurstsalat Lyoner   Zwiebel   Essig <sub>2,8,4,3,A,I</sub>	€ 8,50
Anna's vegetarische Brotzeit Schnittlauchbrot   Tomatensalat   Käseauswahl <sub>G,A,D,I</sub>	€ 7,90
Aufschnitt gemischt <sub>8,4,3,2,A</sub>	€ 8,50

Alle kalten Brotzeiten servieren wir mit Brot oder Semmel

2 Konserviert    3 Antioxidationsmittel  
7 mit Phosphat    4 Geschmacksverstärker  
8 mit Milcheiweiß (In Fleisch)  
A Eier  
D Milch  
I Glutenhaltiges Getreide



Auf ein baldiges Wiedersehen freut sich Familie Felbermaier und das gesamte Team!



04.05.2025 Kommunionssonntag in Berg im Gau



14.08.2021

