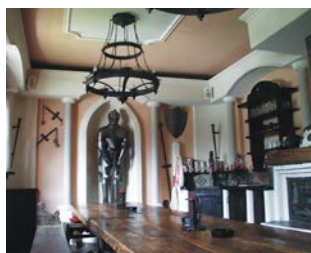


# FASSELBODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....



## Spezialitäten unseres Hauses

Jägerpfandl - verschiedene Filetspitzen mit Speck in Pilzrahmsauce,  
Spätzle und Preiselbeeren A, E, J, N

€ 12,90

Ritteressen - bestehend aus :

gebratenen Stelzen, Hendlstücken, gebackenem Gemüse, Ripperl nach Art des  
Hauses, Schnitzerl, warmen Krautsalat, Folienkartoffeln & Preiselbeerorange

inkl. Vorspeise (nur auf Vorbestellung, mind. 2 Personen) A,E,J,K,I pro Person € 14,90

auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch Ripperl, Stelzen oder ein Bauernbuffet!

Liebe Gäste,

gerne nehmen wir Ihre Reservierungen für Ihre Familienfeste, Firmenfeiern oder Seminare entgegen.

Auf Anfragen führen wir auch gerne Catering für bis zu 100 Personen durch.

Außerdem stehen Ihnen auch unsere Fasselboden Fremdenzimmer zur Verfügung

ALLERGENE:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse  
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend

den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeit auslösen  
können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren  
anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Für nähere Informationen wenden Sie sich ans Servicepersonal!

Patricia & Alexander Fasching

[www.fasselboden.at](http://www.fasselboden.at)

A: Eier

B: Lupine

C: Senf

D: Erdnüsse

E: Milch

F: Sesam

G: Fisch

H: Schalenfrüchte

I: Soja

J: Gluten

K: Schwefeldioxid

L: Weichtiere

M: Krebstiere

N: Sellerie

# FASSELBODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

## Kalte Vorspeisen:

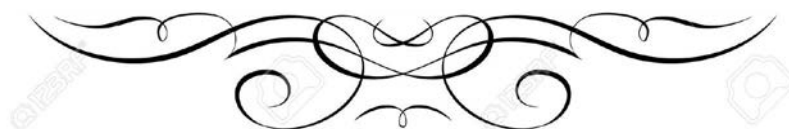
Antipastivariation im Glas mit Mozzarella, Tomaten, Oliven & Parmesan E	€ 6,90
Entencarpaccio mariniert mit Orangenfilets, Honig & Cashewkernen C, N	€ 6,90
Griechischer Salat E	€ 7,50

## Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel A, E, N, J	€ 3,20
Karotten-Cilli-Limetten-Cremesuppe mit Croutons, Obershaube und Kernöl E, I, J, N	€ 3,90

## Salate :

Hühnersalat mit gegrillten Hühnerstreifen auf Toast und gemischtem Salat C, J	€ 8,90
Steirischer Backhendlsalat mit Champignons und Speckstreifen auf Blattsalat A, C, E, J	€ 9,20



# FASSELBODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

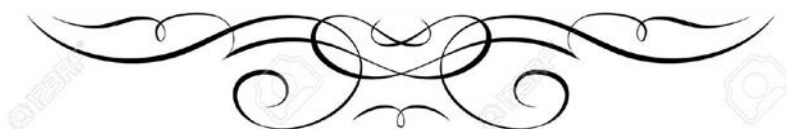
## Hauptgerichte

### Vom Grill:

Filetspieß von der Schweinelende mit Spiegelei, Pommes frites und Grilltomate auf Mais A, I, J	€ 13,20
Hühnerfilet mit Petersilkkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter I, J	€ 9,80
Rosa gebratenes Schweinefilet auf Pfeffersauce mit Krokette und Marktgemüse C, E, I, J, N	€ 13,20
Mediterran gefülltes Hühnerfilet auf Reis mit Tomatenwürfeln und Knoblauch-Balsamicoaftel A, E, I, J, N	€ 11,90
Rumpsteak Klassik von der Beiried mit Steakpommes, Gemüse, Spiegelei und Kräuterbutter A, E, I	€ 17,90

### Aus der Pfanne:

Hausgebeiztes Surschnitzel mit Kartoffel-vogelssalat E, I, J	€ 9,50
Bauern Cordon Bleu mit Speck, Zwiebel und Käse gefüllt, dazu Haus-Wedges A, E, J	€ 9,80
Hünerschnitzel gebacken mit Gemüsereis A, E, I, J	€ 9,50
Gebackene Leber mit Petersilkkartoffeln A, E, I, J	€ 8,90
Geröstete Leber „Tiroler Art“ mit Apfel, Zwiebel, Rotwein, Speck, Kapern und dazu Bratkartoffeln K, N	€ 9,20



# FASSELBODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

## Pasta & Nudeln:

Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat A, C, E, J	€ 7,90
Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan E, I, J, N	€ 7,60
Tagliatelle mit Rahmsauce und geröstetem Saisongemüse A, E, I, J, N	€ 7,60

## Fisch:

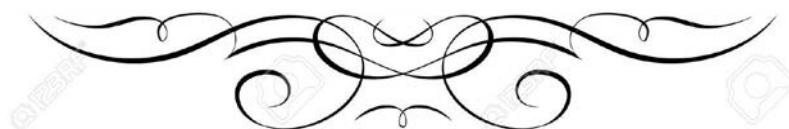
Zanderfilet & Lachsfilet natur mit Knoblauch gebraten, auf Tagliatelle mit Pesto & frischem Parmesan G, H, I, J	€ 14,90
Zanderfilet mit Schwarzbrotkruste auf Kartoffel-Obersgratin im Steinofen überbacken A, E, G, J	€ 13,90

## Fleischlose Gerichte:

Eiernockerl mit Blattsalat A, C, J	€ 7,90
Käsespätzle mit Blattsalat A, C, E, J	€ 7,90
Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräutersauce, Preiselbeeren und Blattsalat A, C, E, J, N	€ 8,50

## Vegener Teller:

Gegrillter Gemüse- und Früchtespieß, Reis, Pizzabrot, Pesto, Tomatensauce und Oliven E, I, J, N	€ 9,80
--	--------



# FASSELBODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

## Gutbewährte Hausmannskost:

Blunzngröstl mit Speckkraut & frischem Kren N	€ 8,50
Aufgeschnittene geseelte Saumaise mit Salzkartoffeln und Kraut I	€ 8,90
Fickergulasch mit Erdäpfeln, Grillwürstel, Gurkerl und Spiegelei J	€ 8,90
Berner Würstel mit Pommes frites und Garnierung C, E	€ 7,90
Cevapcici mit Pommes frites und Zwiebel C, K	€ 7,90

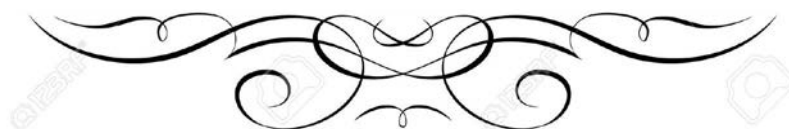
## Desserts:

Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers D, E, H, J	€ 3,90
Topfenstrudel mit Schlagobers A, E, I, J	€ 3,50

## Immer frisch aus der Pfanne:

Marillenpalatschinken A, E, J	€ 4,20
Wachauerpalatschinken, Schokosauce und Schlagobers A, D, E, H, J	€ 5,20
Eispalatschinken, Schokosauce und Schlagobers A, D, E, H, J (Schokosauce hausgemacht!)	€ 5,60

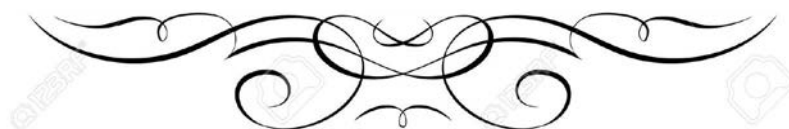
Auf Anfrage Haustorte



# FASSELBODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Hausgemachte Steinofenfrische Pizza:	ganz	halb(klein)
1. Margherita Tomaten, Käse E, J	€ 6,50	€ 5,50
2. Romana Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern E, G, J	€ 8,00	€ 6,00
3. Prosciutto Tomaten, Käse, Schinken E, J	€ 7,70	€ 5,70
4. Pugliese Tomaten, Käse, Zwiebel E, J	€ 7,70	€ 5,70
5. Al Tonno Tomaten, Käse, Tunfisch E, G, J	€ 8,00	€ 6,00
6. Peperoni Tomaten, Käse, Sardellen, Pfefferoni E, G, J	€ 8,00	€ 6,00
7. Diavolo (scharf) Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Kapern, Oliven, Zwiebel E, J	€ 8,20	€ 6,20
8.-Calzone Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven E, J	€ 8,20	€ 6,20
9. Siciliana Tomaten, Käse, Sardellen, Salami, Oliven, Pfefferoni E, G, J	€ 8,50	€ 6,50
10. Waldviertler (scharf) Tomaten, Käse, Räucherspeck, Zwiebel, Oliven, Pfefferoni E, J	€ 8,50	€ 6,50
11. Segreto Geheimnis des Hauses E, J	€ 9,00	€ 7,00
12. Frutti di Mare mit Meeresfrüchten, Käse E, J, M	€ 9,00	€ 7,00
13. Tridatto di Carne mit Fleischsauce, Käse E, J, N	€ 8,00	€ 6,00
14. Gemüsepizza mit Gemüse der Saison, Käse E, J	€ 8,00	€ 6,00



# FASSELBODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....



## Gute Küche und 14 Allergene



### Eier

**Nicht verabreichen:** Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 222 – Lecithin aus Eibasis, E 1105 Lysozym aus Eibasis  
**Oft zu finden in:** Eierteigwaren, Mayonnaisen, Kuchen, Palatschinken, Panaden, Desserts



### Erdnüsse

**Nicht verabreichen:** Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör  
**Oft zu finden in:** Cerealien und Müsli, Kuchen, Schokoladen, Brotaufstrichen, aromatisiertem Kaffee, Feinkostsalaten, Marinaden



### Fisch

**Nicht verabreichen:** Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce  
**Oft zu finden in:** Saucen, Würzpasten, Fonds, Brotaufstrichen, Suppen, Surimi, Pasteten, Sardellenwurst, Vitello tonnato



### Gluten

**Nicht verabreichen:** Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern  
**Oft zu finden in:** Mehl, Bröseln, Gebäck, Brot, Teigwaren, Kuchen, Backerbsen, Desserts



### Krebstiere

**Nicht verabreichen:** Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren  
**Oft zu finden in:** Würzpasten, Feinkostsalaten, asiatischen Zubereitungen, Sashimi, Surimi, Bouillabaisse, Paella



### Lupine

**Nicht verabreichen:** Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)  
**Oft zu finden in:** Pizza, Kuchen, Brot, Gebäck, Snacks, fettreduzierten Fleischerzeugnissen, glutenfreien Produkten, Fleischersatz, Flüssigwürze



### Milch

**Nicht verabreichen:** Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)  
**Oft zu finden in:** Saucen, Aufläufen, Gratins, Brot, Gebäck, Dressings, Schokolade, Würsten, Suppen



### Schalenfrüchte

**Nicht verabreichen:** Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse  
**Oft zu finden in:** Müsli, Cerealien, Kuchen, Likör, Pasteten, Pestos, Schokoladen, Marzipan



### Schwefeldioxid und Sulfite

**Nicht verabreichen:** E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228, mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein  
**Oft zu finden in:** Saucen, Suppen, Feinkostsalaten, Fruchtsäften, Chips und anderen trockenen Kartoffelprodukten, Sauerkraut



### Sellerie

**Nicht verabreichen:** Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver  
**Oft zu finden in:** Wurst, Fleischzubereitungen, Suppen, Eintöpfen, Suppengewürzen, Fertiggerichten, Bouillons, eingelegtem Gemüse



### Senf

**Nicht verabreichen:** Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen  
**Oft zu finden in:** Fleischerzeugnissen, Ketchup, Mayonnaise, Sauer Gemüse, Einlege Gemüse



### Sesam

**Nicht verabreichen:** Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz  
**Oft zu finden in:** Brot, Gebäck, Müsli, Hummus, Marinaden, Feinkostsalaten, Falafel, vegetarischen Gerichten



### Soja

**Nicht verabreichen:** Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin E 322 (Soja), Tofu  
**Oft zu finden in:** Desserts, Schokocremes, Drinks, Diätprodukten, Kaffeeweißer, Müsli, Aufstrichen, Brotwaren, Gebäck, Kuchen, Margarinen, Eis, Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Dressings, Saucen



### Weichtiere

**Nicht verabreichen:** Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares  
**Oft zu finden in:** asiatischen Würzpasten, Paella, Suppen, Feinkostsalaten, Saucen, Marinaden

