

FASSELBODEN

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



Spezialitäten unseres Hauses

Jägerpfandl - verschiedene Filetspitzen mit Speck in Pilzrahmsauce,
Spätzle und Preiselbeeren A, E, J, N € 13,90

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 € 15,90

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

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	€ 3,40
Karotten-Cilli-Limetten-Cremesuppe mit Croutons, Obershaube und Kernöl E, I, J, N	€ 4,20

Salate :

Hühnersalat mit gegrillten Hühnerstreifen auf Toast und gemischten Salaten 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	€ 10,20
Rosa gebratenes Schweinefilet auf Pfeffersauce mit Kroketten und Marktgemüse C, E, I, J, N	€ 13,20
Mediterran gefülltes Hühnerfilet auf Reis mit Tomatenwürfeln und Knoblauch-Balsamicoaftel A, E, I, J, N	€ 12,90
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	€ 9,80
Bauern Cordon Bleu mit Speck, Zwiebel und Käse gefüllt, dazu Haus-Wedges A, E, J	€ 10,50
Hünerschnitzel gebacken mit Gemüsereis A, E, I, J	€ 9,80
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	€ 9,50



FASSELBODEN

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

Pasta & Nudeln:

Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat A, C, E, J	€ 8,20
Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan E, I, J, N	€ 7,60
Tagliatelle mit Rahmsauce und geröstetem Saisongemüse A, E, I, J, N	€ 8,90

Fisch:

Zanderfilet & Lachsfilet natur mit Knoblauch gebraten, auf Tagliatelle mit Pesto & frischem Parmesan G, H, I, J	€ 15,90
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
Gemüsegröstl mit frischem Gemüse, Spiegelei und Blattsalat A, C, E, J, N	€ 8,90

Vegener Teller:

Gegrillter Gemüse- und Früchtespieß, Reis, Pizzabrot, Pesto, Tomatensauce und Oliven E, I, J, N	€ 12,90
--	---------



FASSELBODEN

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

Gutbewährte Hausmannskost:

Blunzngröstl mit Speckkraut & frischem Kren ^N	€ 8,90
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}	€ 4,20
Schokoküchlein mit hausgem. Röster und Vanilleeis ^{A, E, I, J}	€ 6,90
Hausdessert auf Anfrage !	

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



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, Eiweiß, E 222 – Lecithin aus Eibasis, E 1105 Lysozym aus Eibasis
Oft zu finden in: Eierteigwaren, Mayonnaisen, Kuchen, Torten, 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, Kaffeeweißler, 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

