

# Felmayer's Gastwirtschaft

**Kürbiscremesuppe**  
mit Schlagobers und Kernöl  
G, L

6,4

**Kürbislaibchen**  
mit Salatgarnitur und Knoblauchdip  
A, C, G

16,9

**Kürbis-Cordon bleu**  
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu gemischter Salat  
A, C, G, L

20,9



**Kürbisburger** mit Pommes frites und Ketchup  
Rindfleisch, roter Zwiebel, Paradeiser,  
Cheddar-Käse und Kürbis-Ingwer-Chutney  
A, C, O

16,9

**Schweinsmedaillons** auf Kürbisragout  
mit Tagliatelle  
A, G, L

22,9

**Omas Zwetschgenknödel**  
in Butterbrösel (25 Min. Wartezeit)  
A, C, G

10,9

**Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene  
entsprechend der gesetzlichen Vorschriften**

**A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)  
**B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch von Säugetieren, Milcherzeugnisse inklusive Laktose  
**H** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

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