



## Vorhang auf!

Speisen beim Fally ist kein Theater – aber gepflegte Unterhaltung vom Feinsten

### Zur Ouverture: Ein schöner Aperitiv

SEKT ODER SEKT ORANGE	3.30
SEKT MIT HOLUNDERBLÜTEN	3.30
UHUDLER FRIZZANTE	3.50
GELBER MUSKATELLER	3.40
REININGHAUS JAHRGANGSPILS 0,3	3.40
PIFF PIESTINGER „SCHNEEBERGLAND“	2.80

### *VERSUCHUNGEN SOLL MAN NACHGEBEN - WER WEISS, OB SIE WIEDERKOMMEN? (Oscar Wilde)*

BAUERNOBSTLER	2.30	ZWETSCHKE	2.30
MARILLE	2.30	ZIRBE	2.50
WACHOLDER	2.30	NUSSSCHNAPS	2.50
WILLIAMSBIERNE	2.30	HOLLERLIKÖR	2.50
KIRSCHEN	2.30	HIMBEERE	3.80
APFELBRAND	2.30	VOGELBEER	3.80

*HÄTTE ICH DREI WÜNSCHE FREI, EIN GLÄSCHEN WEIN WÄRE SICHER DABEI...*

### **Auswahl unserer glasweisen Weine**

WELSCHRIESLING KLASSIK 2019; Weingut Platzer, Tieschen, Stmk	3.20
PINOT NOIR 2016; Weingut Guttmann, Weiden/See	3.70
GRÜNER VELTLINER „LÖSSMANN“ 2019; Weingut Kolkmann/Fels/Wagram	3.20
SHIRAZ 2015; Weingut Merum, Tadtén	4.00

**Fragen Sie gerne nach, unser Angebot ändert sich laufend!**



## Prolog: Ein feines Supperl

---

LEBERKNÖDELSUPPE	3.30
KRÄUTER-FRITTATENSUPPE	3.30
KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit geröstetem Schwarzbrot	4.20
TIROLER KASPRESSKNÖDELSUPPE	4.40
GELBE PAPRIKASCHAUMSUPPE mit Popcorn	4.30

## Werkseinführung: Eine leichte Vorspeise

---

MARINIERTES LACHSCARPACCIO mit Holunderblüten-Beize und Rucola	7.10
TAFELSPITZSULZ mit Blattsalaten, Zwiebelringen, Aceto Balsamico und steirischem Kürbiskernöl	6.70
DUETT VON DER BLUNZ'N Gebackene Blunz'n und Blutwurstcarpaccio mit Salatbouquet und Fruchtchutney	6.80
KNACKIGER BLATTSALAT mit lauwarmem Räucherfisch und würzigen Croutons	7.20



## Regionalbühne: Zur gefälligen Zerstreung

---

### ÖDENKIRCHNER «SCHMANKERLTeller»

Hausgemachte Köstlichkeiten: Schinkenspeck, Wildsalami, Hausgeselchtes,  
Schmalz, Käse und hausgemachtes Chutney 11.20

### BLUNZ´N BURGER

mit mariniertem Sauerkraut, Bratspeck, Krensaucе und Erdäpfel Wedges 9.80

KALTER BRATENTELLER Kümmel- und Schweinsbraten, Geselchtes mit frischem Kren 6.50

SPECKBROT mit geräuchertem Speck und frischem Kren 4.80

HAUSB RATWÜRSTEL GESELCHT ODER FRISCH mit Kren, Senf und Gebäck 5.50

SCHARFE DEBREZINER mit Senf, Kren und Gebäck 4.50

FRANKFURTER mit Senf, Kren und Gebäck 2.90



## Kindertheater: Essen mit Spaß!

### WALDGEIST

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

6.60

### WIESENELFE

Kleiner Putenspieß mit Butterreis

6.90

### BAUMWICHEL

Kleines Kotelette mit Kroketten und Gemüse

7.20

### **Als Nachspeise:**

### SMARTIESCLOWN

Köstliches Fruchteis garniert mit bunten Schokolinsen

3.50



## Sie wünschen, wir spielen: „Wie es euch gefällt“

### UNSERE STARS

GESCHMORTE LAMMKEULE mit Erdäpfelgratin, Erbsenschoten und Rosmarinsafterl	17.90
GEBACKENES FRÜHLINGS-CORDON BLEU gefüllt mit Pesto, Rohschinken und Mozzarella. Dazu einen Salatteller	13.50

### DAS ENSEMBLE

GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER PUTE mit buntem Salatteller	9.50
SCHWEINSBRATEN VOM SCHOPF mit Semmelknödel, Sauerkraut oder Salat	9.50
ÖDENKIRCHNER HAUSPFANDL mit Blunz'n, Selchwüstel, Bratspeck, Sauerkraut und Braterdäpfel	10.50
KNUSPRIGES BACKHENDL IM PFANDL mit gemischtem Salatteller	10.20
GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL mit Schnittlauchsauce, Apfelkren, Petersilerdäpfeln und frischem Gemüse	11.90
GEGRILLTE KOTELETTESCHEIBEN im Kräutersaftl, mit Marktgemüse und Erdäpfelrösti	10.80
ZWIEBELROSTBRATEN mit Braterdäpfeln und gemischtem Salatteller	13.80

### UNSER WASSERBALLETT

GEBACKENES SCHOLLENFILET mit Kräutersauce und Erdäpfelsalat	9,80
GEBRATENE REGENBOGENFORELLE IM GANZEN in Mandelbutter mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalaten	14.10
GEBRATENES REGENBOGEN-FORELLENFILET mit Marchfelder Spargelrisotto und Kerbelschaum	15.80

### DIE REQUISITE

BÄRLAUCHPUFFER mit hausgemachter Salsa und gemischtem Salat	10.80
EIERNOCKERL mit Blattsalaten	7.80
TIROLER SPINATKNÖDEL mit Bergkäse, brauner Butter und buntem Salatteller	9.50



## Großes Finale: Ein köstliches Dessert

### *EMOTIONAL*

---

JOGHURTNOCKERL mit marinierten Erdbeeren	5.30
HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD mit Vanilleeis und Schlagobers	5.50

### *UNERWARTET*

---

MALAKOFFTORTE	3.30
TOPFEN-MOHN TORTE	3.30
SCHOKOLADE-NUSSTORTE mit Obershäubchen	3.30
WARMER TOPFENSTRUDEL	3.10
WARMER APFELSTRUDEL +Vanillesauce	3.10 1.50

### *EISIG*

---

HAUSGEMACHTES SORBET NACH SAISON	3.80
EISKAFFEE	4.80
BANANENSPLIT	5.20
EISBECHER «NUSSKNACKER» Haselnusseis, Vanille, Schokoeis mit karamellisierten Nüssen und Schlagobers	5.30
EISBECHER «FRUCHTZAUBER» Fruchteis mit marinierten saisonalen Früchten und Schlagobers	5.30
ERDBEER – EISBECHER mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Schlagobers	5.50
BAILEYS ON ICE – Stracciatella Eis mit Baileys	4.20
GRAND MARNIER ON ICE – Schokoladeneis mit Orangenlikör	4.20
LIMONCELLO ON ICE – Zitroneneis mit fruchtigem Limoncello	4.20

## Letztes Bild: So ein Käse

---

FALLY'S KÄSEVARIATION mit hausgemachtem Chutney, Trauben und Butter	7.80
---	------