



Vorhang auf, Scheinwerfer an –
Speisen beim Fally ist Unterhaltung vom Feinsten

Zur Ouverture: Ein schöner Aperitiv ...

UHUDLER FRIZZANTE	3,60
GELBER MUSKATELLER	3,60
SEKT ODER SEKT ORANGE	3,50
SEKT MIT HOLUNDERBLÜTEN	3,50
REININGHAUS JAHRGANGSPILS 0,3	3,70
PIFF PIESTINGER „SCHNEEBERGLAND“	3,10

VERSUCHUNGEN SOLL MAN NACHGEBEN,
WER WEISS OB SIE WIEDERKOMMEN
(Oscar Wilde)

... oder ein gepflegtes Schnapserl

VOGELBEER	3,80	BAUERNOBSTLER	2,60
HIMBEERE	3,80	ZWETSCHKE	2,60
ZIRBE	2,60	WACHOLDER	2,60
HOLLERLIKÖR	2,60	KIRSCHKE	2,60
NUSSSCHNAPS	2,60	MARILLE	2,60
WILLIAMSBIERNE	2,60	APFELBRAND	2,60

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

Fragen Sie bitte nach unseren glasweisen Weinen!

Prolog: Ein feines Supperl

KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit geröstetem Schwarzbrot	4,80
TIROLER KASPRESSKNÖDELSUPPE	4,80
TAGESSUPPE	3,50
LEBERKNÖDELSUPPE	3,50
FRITTATENSUPPE	3,50

Erster Akt: Eine leichte Vorspeise

GERÄUCHERTES FILET VON DER WECHSELLANDFORELLE mit Preiselbeeroberskren, Butter	7,80
DUETT VON DER BLUNZ'N gebackene Blutwurst und Blutwurstcarpaccio mit Salatbouquet und Fruchtchutney	7,20
TAFELSPITZSULZ garniert mit Zwiebelringen, Aceto Balsamico und steirischem Kürbiskernöl	6,90

Kindertheater: Essen mit Spaß!

BAUMWICHTEL Kleines Schweinskotelette mit Kroketten und Gemüse	7,20
WIESENELFE Kinderputenspieß mit Butterreis	6,90
WALDGEIST Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	6,80
KINDEREISBECHER „SMARTIESCLOWN“	3,90

Zweiter Akt: Die großen Klassiker

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller 16.50

GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL

Schnittlauchsauce, Apfelkren, Petersilerdäpfel
und frisches Gemüse 13.80

GEGRILLTE KOTELETTESCHEIBEN

im Kräutersaftl, Marktgemüse und Erdäpfelrösti 12.50

KNUSPRIGES BACKHENDL IM PFANDL

mit gemischtem Salatteller 12.50

ÖDENKIRCHNER HAUSPFANDL

mit Blunz'n, Selchwüstel, Bratspeck
Sauerkraut und Braterdäpfeln 11.50

GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER PUTE

mit buntem Salatteller 10.50

SCHWEINSBRATEN VOM SCHOPF UND KÜMMELBRATEN

mit Semmelknödel, Sauerkraut oder Salat 10.50

Wasserballett: Bekömmlicher Genuss

GEBRATENE WECHSELLANDFORELLE

in Mandelbutter mit Petersilerdäpfeln
und Blattsalaten 15,50

GEBACKENES Kabeljaufilet

mit Kräutersauce und Erdäpfelsalat 12,80

Regionales Theater: Echt guat

KALTER ÖDENKIRCHNER «SCHMANKERLTELLER»

Hausgemachte Köstlichkeiten aus FALLYs Spezialitätenküche 11,80

BLUNZ'N BURGER

mit mariniertem Sauerkraut, Bratspeck, Krensauce und Wedges 10,80

KALTER BRATENTELLER

Kümmel- und Schweinsbraten, Geselchtes mit frischem Kren 7,80

WARME HAUSBRATWÜRSTEL GESELCHT

mit Kren, Senf und Gebäck 6,90

SPECKBROT

mit geräuchertem Hausspeck und frischem Kren 5,50

SCHARFE DEBREZINER

mit Senf, Kren und Gebäck 4,80

FRANKFURTER

mit Senf, Kren und Gebäck 3,50

Musik am Gaumen: unsere vegetarischen Köstlichkeiten

TIROLER KNÖDEL TRIO:

Je ein SPINAT-, ROTE RÜBEN- und KRÄUTER-Knödel
mit brauner Butter und Salatteller 12,80

GEMÜSE-KOKOS-CURRY

mit Kichererbsen und Basmatireis 11,80

Großes Finale: Ein köstliches Dessert

HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD mit Vanilleeis und Schlagobers	6,50
MALAKOFFTORTE	3,70
TOPFEN-MOHN-TORTE	3,70
SCHOKOLADE-NUSSTORTE mit Obershäubchen	3,70
WARMER TOPFENSTRUDEL Vanillesauce	3,60 5,20
WARMER APFELSTRUDEL Vanillesauce	3,60 5,20
TAGESDESSERT	3,50

Eisrevue: zum Dahinschmelzen

EISBECHER «NUSSKNACKER» Haselnuss-, Vanille-, und Schokoeis mit karamellisierten Nüssen und Schlagobers	6,50
EISBECHER «FRUCHTZAUBER» Fruchteis mit marinierten saisonalen Früchten und Schlagobers	6,50
BANANENSPLIT	6,50
EISKAFFEE	6,20
BAILEYS ON ICE – Stracciatellaeis mit Baileys	4,80
GRAND MARNIER ON ICE – Schokoladeneis mit Orangenlikör	4,80
LIMONCELLO ON ICE – Zitroneneis mit Limoncello	4,80
HAUSGEMACHTE SORBETTRILOGIE NACH SAISON	4,50

Epilog: Feierlicher Ausklang

FALLY'S KÄSEVARIATION mit hausgemachtem Chutney, Trauben, Butter, Gebäck	7,80
---	------

Aus der Region:

FLEISCH

Österreichisches Fleisch über Schlachthof

Fröch / Wr. Neustadt,

Donaulandrind / Schwein – AMA Gütesiegel

WILD

aus dem eigenen Jagdrevier

BROT UND GEBÄCK

Bäckerei Nothnagel / Feistritz am Wechsel

MILCH

Familie Rigler / Steyersberg – AMA Gütesiegel

EIER

aus Bodenhaltung von Familie Weninger / Edlitz

ERDÄPFEL

Familie Eckhard / Drassmarkt

Familie Leeb / Gramatl

FISCHE

Gut Dornau / Leobersd., Wechselforelle/Trattenb.

OBST UND GEMÜSE

Gärtnerei Schevcig / Neunk., Fam.Leeb / Gramatl

SÄFTE

Familie Vorauer / Söchau

Familie Hlavka / Edlitz

BAUERNHOFEIS

Familie Blochberger / Krumbach

SCHNÄPSE

Familie Ungersbäck / Molfritz

Über die Allergene informiert Sie gerne unser Personal!