

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

*Zur Overture: Ein schöner Aperitif ...*

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 Schnapsertl*

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*

<b>KNOBLAUCHRAHMSUPPE</b> mit geröstetem Schwarzbrot	<b>4.80</b>
<b>TIROLER KAPRESSKNÖDELSUPPE</b>	<b>4.80</b>
<b>TAGESSUPPE</b>	<b>3.50</b>
<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b>	<b>3.50</b>
<b>FRITTATENSUPPE</b>	<b>3.50</b>

*Erster Akt: Eine leichte Vorspeise*

<b>GERÄUCHERTES FILET VON DER WECHSELFÖRELLE</b> mit Preiselbeeroberskren, Butter	<b>7.80</b>
<b>DUETT VON DER BLUNZE</b> gebackene Blunze und Blunzencarpaccio mit Salatbouquet und Fruchtchutney	<b>7.20</b>
<b>TAFELSPITZSULZ</b> garniert mit Zwiebelringen, Aceto Balsamico und steirisches Kürbiskernöl	<b>6.90</b>

*Kindentheater: Essen mit Spaß!*

<b>BAUMWICHEL</b> Kleines Kotelette mit Kroketten und Gemüse	<b>7.20</b>
<b>WIESENELFE</b> Kinderputenspieß mit Butterreis	<b>6.90</b>
<b>WALDGEIST</b> Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	<b>6.80</b>
<b>KINDEREISBECHER „SMARTIECLOWN“</b>	<b>3.90</b>

## *Zweiter Akt: Die großen Klassiker*

<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> mit Braterdäpfeln, Röstzwiebel und gemischtem Salatteller	<b>18.50</b>
<b>GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL</b> Schnittlauchsauce, Apfelkren, Petersilerdäpfeln und frisches Gemüse	<b>14.80</b>
<b>GEGRILLTE KOTELETTESCHEIBEN</b> im Kräutersaftl, Marktgemüse und Erdäpfelrösti	<b>13.50</b>
<b>KNUSPRIGES BACKHENDL IM PFANDL</b> mit gemischtem Salatteller	<b>13.50</b>
<b>ÖDENKIRCHNER HAUSPFANDL</b> mit Blunz´n, Selchwüstel, Bratspeck Sauerkraut und Braterdäpfeln	<b>12.50</b>
<b>GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER PUTE</b> mit buntem Salatteller	<b>11.90</b>
<b>SCHWEINSBRATEN VOM SCHOPF UND KÜMMELBRATEN</b> mit Semmelknödel, Sauerkraut oder Salat	<b>11.90</b>

## *Wasserballett: Bekömmlicher Genuss*

<b>GEBRATENE WECHSELFÖRELLE</b> in Mandelbutter mit Petersilerdäpfeln und Blattsalaten	<b>16.80</b>
<b>GEBACKENES Kabeljaufilet</b> mit Kräutersauce und Erdäpfelsalat	<b>14.80</b>

*Regionales Theater: Echt guat*

<b>KALTER ÖDENKIRCHNER «SCHMANKERLTeller»</b> hausgemachte Köstlichkeiten aus „FALLYs“ Spezialitätenküche	<b>11.80</b>
<b>BLUNZ`N BURGER</b> mit mariniertem Sauerkraut, Bratspeck, Krensauce und Wedges	<b>10.80</b>
<b>KALTER BRATENTELLER</b> Kümmel- und Schweinsbraten, Geselchtes mit frischem Kren	<b>7.80</b>
<b>WARME HAUSBRATWÜRSTEL GESELCHT</b> mit Kren, Senf und Gebäck	<b>6.90</b>
<b>SPECKBROT</b> mit geräuchertem Hausspeck und frischem Kren	<b>5.50</b>
<b>SCHARFE DEBREZINER</b> mit Senf, Kren und Gebäck	<b>4.80</b>
<b>FRANKFURTER</b> mit Senf, Kren und Gebäck	<b>3.50</b>

*Musik am Gaumen: unsere vegetarischen Köstlichkeiten*

<b>TIROLER KNÖDEL TRIO- SPINAT-ROTE RÜBEN-GEMÜSEKNÖDEL</b> mit brauner Butter und Salatteller	<b>12.80</b>
<b>GEMÜSE-KOKOS-CURRY</b> mit Kichererbsen und Basmatireis	<b>11.80</b>

*Großes Finale: Ein köstliches Dessert*

<b>HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD</b> mit Vanilleeis und Schlagobers	<b>6.50</b>
<b>MALAKOFFTORTE</b>	<b>3.70</b>
<b>TOPFEN-MOHN-TORTE</b>	<b>3.70</b>
<b>SCHOKOLADE-NUSSTORTE</b> und Obershäubchen	<b>3.70</b>
<b>WARMER TOPFENSTRUDEL</b>   Vanillesauce	<b>3.60   5.20</b>
<b>WARMER APFELSTRUDEL</b>   Vanillesauce	<b>3.60   5.20</b>
<b>TAGESDESSERT</b>	<b>3.50</b>

*Eisrevue: bringt den Gaumen zum Schmelzen*

<b>EISBECHER «NUSSKNACKER»</b> Haselnuss-, Vanille-, und Schokoeis mit karamellisierten Nüssen und Schlagobers	<b>6.50</b>
<b>EISBECHER «FRUCHTZAUBER»</b> Fruchteis mit marinierten saisonalen Früchten und Schlagobers	<b>6.50</b>
<b>BANANENSPLIT</b>	<b>6.50</b>
<b>EISKAFFEE</b>	<b>6.20</b>
<b>BAILEYS ON ICE – Stracciatellaeis mit Baileys</b>	<b>4.80</b>
<b>GRAND MANIER ON ICE – Schokoladeneis mit Orangenlikör</b>	<b>4.80</b>
<b>LIMONCELLO ON ICE – Zitroneneis mit Limoncello</b>	<b>4.80</b>
<b>HAUSGEMACHTE SORBETTRILOGIE NACH SAISON</b>	<b>4.50</b>

*Epilog: Feierlicher Ausklang*

<b>FALLY'S KÄSEVARIATION</b> mit hausgemachtem Chutney, Trauben, Butter, Gebäck	<b>7.80</b>
--	-------------

## Getränkekarte

<b>0,33 Flasche Cola, Cola light, Sprite, Almdudler, Frucade, Eistee</b>	<b>2.80</b>
<b>Tonic Water</b>	<b>2.70</b>
<b>0,33 Flasche Mineral</b>	<b>2.40</b>
<b>Mineral 1 Liter</b>	<b>4.90</b>
<b>Red Bull</b>	<b>4.50</b>
<b>¼ Spezi, Cola, Fanta, Almdudler</b>	<b>2.40</b>
<b>½ Spezi, Cola, Fanta, Almdudler</b>	<b>4.40</b>
<b>¼ Soda   ¼ Soda Zitrone</b>	<b>1.20   1.60</b>
<b>½ Soda   ½ Soda Zitrone</b>	<b>2.40   3.20</b>
<b>¼ Melissen oder Hollersaft mit LW   mit Sodawasser</b>	<b>2.00   2.50</b>
<b>½ Melissen oder Hollersaft mit LW   mit Sodawasser</b>	<b>2.50   3.50</b>
<b>¼ Apfel-Karotten, Naturrüber Apfel mit LW   mit Sodawasser</b>	<b>2.40   3.00</b>
<b>½ Apfel-Karotten, Naturrüber Apfel mit LW   mit Sodawasser</b>	<b>3.20   4.60</b>
<b>0,2 Pago (Marille und Johannisbeere)</b>	<b>3.00</b>
<b>¼ Pago mit Leitungswasser   mit Sodawasser</b>	<b>3.30   3.60</b>
<b>½ Pago mit Leitungswasser   mit Sodawasser</b>	<b>3.60   4.20</b>
<b>¼ Apfelsaft oder Orangensaft</b>	<b>2.80</b>
<b>½ Apfelsaft oder Orangensaft</b>	<b>4.60</b>
<b>¼ Apfelsaft oder Orangensaft mit LW   mit Sodawasser</b>	<b>2.00   2.50</b>
<b>½ Apfelsaft oder Orangensaft mit LW   mit Sodawasser</b>	<b>2.80   3.50</b>
<b>½ Puntigamer oder Piestinger</b>	<b>3.70</b>
<b>⅓ Puntigamer oder Piestinger</b>	<b>3.30</b>
<b>0,5 Flasche Gösser alkoholfrei</b>	<b>3.80</b>
<b>0,5 Flasche Weizenbier Edelweiss</b>	<b>3.90</b>
<b>0,5 Flasche Piestinger Dunkel</b>	<b>3.80</b>

<b>Tee (Früchte, Pfefferminze, Kamille, Grüntee, Kräuter)</b>	<b>2.40</b>
<b>Tee mit Zitrone / Milch</b>	<b>2.50</b>
<b>Kl. Brauner, Kl. Schwarzer</b>	<b>2.50</b>
<b>Gr. Brauner, Gr. Schwarzer</b>	<b>3.80</b>
<b>Melange</b>	<b>3.30</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>3.20</b>
<b>Hauskaffee</b>	<b>3.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.80</b>

## *Herkunft*

<b>FLEISCH</b>	<b>Österreichisches Fleisch über Schlachthof Fröch / Wr. Neustadt, Donaulandrind / Schwein – AMA Gütesiegel aus dem eigenen Jagdrevier</b>
<b>WILD</b>	<b>Bäckerei Nothnagel / Feistritz am Wechsel</b>
<b>BROT UND GEBÄCK</b>	<b>Familie Rigler / Steyersberg – AMA Gütesiegel</b>
<b>MILCH</b>	<b>aus Bodenhaltung von Familie Weninger / Edlitz</b>
<b>EIER</b>	<b>Familie Eckhard / Drassmarkt</b>
<b>ERDÄPFEL</b>	<b>Familie Leeb / Gramatl</b>
<b>FISCHE</b>	<b>Gut Dornau / Leobersd., Wechselforelle/Trattenb.</b>
<b>OBST UND GEMÜSE</b>	<b>Gärtnerei Schevcig / Neunk., Fam.Leeb / Gramatl</b>
<b>SÄFTE</b>	<b>Familie Vorauer / Söchau Familie Hlavka / Edlitz</b>
<b>BAUERNHOFEIS</b>	<b>Familie Blochberger / Krumbach</b>
<b>SCHNÄPSE</b>	<b>Familie Ungersbäck / Molfritz</b>

**Über die Allergene informiert Sie gerne unser Personal!**

