

Feldmochinger Hof

SPEISEKARTE SEITE 1

AUS DER SUPPENSCHÜSSEL

Hausgemachte kräftige Rindsuppe

mit Kräuterpfannkuchen	3,30 €
mit Leberknödel	3,80 €

FRISCHE SALATE & VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salatteller	3,90 €
Steirische Backhendlbrust in der Kürbispanade an bunten Salaten vom Markt mit Baguette	10,50 €
Gebackener Ziegenkäse auf Tomaten-Rucola-Salat in Olivenöldressing	10,50 €
Salatplatte »Feldmochinger Hof« mit Parmaschinken, Mozzarella, Oliven, gebratene Garnelen und Knoblauchbaguette	11,20 €
»Asia Salat« 6 Stück Riesengarnelen im Tempurateig mit Chilisauce an bunten Salaten der Saison	11,80 €
»Caesar Salad« Romanasalat in Originaldressing mit Parmesan und Croutons dazu geräucherter Lachs	9,50 €
dazu gebratenes Hühnerbrüstchen	9,90 €
dazu kleines Lendsteak	12,80 €

KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	6,80 €
Tafelspitz »sauer« dünn geschnitten, lauwarm serviert mit Kernöl, Salatbouquet und Röstkartoffeln	11,80 €
6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl* mit Fasskraut oder frischen Kren und Hausbrot	6,90 €
Tiroler Gröstl im Eisenpfandl serviert (kleine Portion) mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Spiegelei	8,80 €
Kalter Braten reich garniert mit Essiggurke, Ei, Tomate, frischem Meerrettich, Butter und Hausbrot	8,90 €
Zweierlei vom Käse reich garniert mit Butter und Brot	7,20 €

*Antioxidationsmittel



Feldmochinger Hof

SPEISEKARTE SEITE 2

OHNE FLEISCH

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	7,90 €
Geröstete Knödl mit Zwiebeln, Ei, Kräutern und buntem Blattsalat	7,50 €
Südtiroler Schlutzkrafen mit Spinat und Ricotta gefüllt, in nussiger Butter, dazu Parmesan und Schnittlauch	8,80 €

AUS FLUSS & MEER

Zanderfilet in der Mandelbutter gebraten mit frischem Marktgemüse und Dampfkartoffeln	15,20 €
Sankt Petersfischfilet in Weißweinsauce mit Krabben, dazu junger Blattspinat und Butterreis	15,80 €
»Spaghetti Scampi« mit leichter Schärfe, Lauchstreifen, Tomaten und gegrillten Riesengarnelen	15,20 €

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN BIOLANDSCHWEIN

Legendäres Hofschnitzel paniert, in Butter gebraten dazu Röstkartoffeln und Rahm-Gurkensalat (Schnitzel mit leichter Senf-Meerrettichkruste)	11,90 €
Champignonrahmschnitzel dazu hausgemachte Knopfspätzle und bunte Salate	12,80 €
Schweinefiletmedaillons in Sauce von Pfefferboursin, dazu buntes Gemüse vom Markt und Butterreis	15,90 €
Ratsherrnteller mit Schweinefilet, Champignons, Würstl Speckscheibe, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	15,90 €



Feldmochinger Hof

SPEISEKARTE SEITE 3

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten, mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und buntem Salatteller	14,80 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, mit buntem Gemüse und Berner Kartoffelrösti	14,20 €
Gesottener Jungbullen tafelspitz in Meerrettichsauce, mit jungem Blattspinat und Röstkartoffeln	14,50 €
Klösterlspieß mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in pikanter Sauce mit Pommes frites	13,90 €
Zwiebelrostbraten aus der irischen Jungbullenlende mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salatteller	16,20 €
Lendensteak »Piri Piri« in pikanter Rahmsauce mit einem Hauch Knoblauch, dazu buntes Marktgemüse, Pommes frites oder Reis	16,20 €

FÜR DIE KLEINEN

Zwergel Schnitzel Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	6,80 €
Schweinchen Dick Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel	6,50 €
Fußball im Batz Knödel mit Bratensauce	3,20 €
Micky Maus Pommes frites mit Ketchup	3,80 €
Pippi Langstrumpf Spätzle mit Champignonrahmsauce	4,50 €

...SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachte Apfelkücherl in Bierteig mit Zimtzucker und Vanilleeis	4,90 €
»Palatschinken Konfitüre« mit hausgemachter Marmelade gefüllt, dazu Eis & Sahne	5,50 €
Gundel Palatschinken mit Schokoladensauce gefüllt dazu Vanilleeis, geröstete Mandeln und Sahne	5,90 €
G'staubter Kaiserschmarrn mit Butter, Rosinen und Mandeln, in der Pfanne gebacken »wie daheim bei Großmutter« dazu Apfelkompott oder Zwetschgenröster	8,50 €

»Eisiges« entnehmen Sie bitte unserer Mövenpick Eiskarte !



Feldmochinger Hof

GETRÄNKEKARTE SEITE 1

APERITIF

Prosecco Frizzante Bertoldi wenig, dropsig, frisch, sortentypisch	0,1 l	3,90 €
Prosecco Frizzante Bertoldi wenig, dropsig, frisch, sortentypisch	0,75 l	24,00 €
“Hugo Sprizz” (Hollunderblütenlikör, Limette, Pfefferminze, mit Prosecco aufgegossen)	0,1 l	5,50 €
“Spritz Aurora” (Aperol*, Campari*, Weißwein, Orangenscheibe und Mineralwasser)	0,2 l	5,80 €
Martini , secco, bianco, rosso	5 cl	3,80 €
Sherry Tio Pepe , fino, medium, medium dry	5 cl	3,80 €
Portwein Sandemann tawny	5 cl	3,80 €

HACKER-PSCHORR – FASSBIERE

Edelhell Hacker-Pschorr	0,5 l	3,30 €
Edelhell Hacker-Pschorr	Schnitt	2,60 €
Weißbier Hacker-Pschorr	0,5 l	3,50 €
Münchener Radler Hacker-Pschorr	0,5 l	3,30 €
Münchener Ruß Hacker-Pschorr	0,5 l	3,50 €

HACKER-PSCHORR – FLASCHENBIERE

Braumeister Pils	0,3 l	3,20 €
Weißbier dunkel Hacker-Pschorr	0,5 l	3,50 €
Kellerbier ANNO 1417 Hacker-Pschorr	0,5 l	3,50 €
Münchener Dunkel Hacker-Pschorr	0,5 l	3,50 €
leichtes Weißbier Hacker-Pschorr	0,5 l	3,50 €
Münchener alkoholfrei, naturtrüb Hacker-Pschorr	0,5 l	3,50 €
Hefeweißbier alkoholfrei Paulaner	0,5 l	3,50 €

OFFENE WEISSWEINE 0,2L

Pfälzer Riesling , Maikammer, Gimmeldinger Meerspinne, Kabinett, halbtrocken	4,20 €
Silvaner , Zur Schwane, Franken, Qualitätswein, trocken	4,50 €

*Farbstoff



Hotel & Gasthof

Stand März 2013

Feldmochinger Hof

GETRÄNKEKARTE SEITE 2

Grüner Veltliner , Dürnberg Q.b.A. feinherb, Falkenstein, Niederösterreich	4,50 €
Chardonnay , Vin de Pays d Oc, Frankreich, Caves de Sieur d Arques, Languedoc-Roussillon, trocken, lebendig Frucht, rund, angenehm	4,50 €
Spätburgunder Rosé , Hex von Dasenstein, Kappelrodeck, halbtrocken, ausgezeichnetes Weingut aus Baden	4,80 €

OFFENE ROTWEINE 0,2L

Blauer Zweigelt , Dolle, Kamptal Q.b.A. dezente Kirschnote, Österreich	4,50 €
Merlot „Terroir D altitude“ Marrnon, Vaucluse, Frankreich	4,80 €
Trollinger „Brucker“ trocken, Steillage Berg, Württemberg	4,90 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹	2,10 €
Glas Tee	2,50 €
Espresso Alfredo ¹	2,00 €
Espresso Macchiatto ¹	2,20 €
Cappuccino Alfredo ¹	2,60 €
Latte Machiatto ¹	3,00 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Spezi ^{1*}	0,4 l	3,50 €
Coca Cola	0,2 l	2,00 €
Fanta [*]	0,2 l	2,00 €
Fruchtsaftschorle	0,4 l	3,50 €
Schweppes lemon ²	0,2 l	2,50 €
Schweppes tonic ²	0,2 l	2,50 €

¹ Koffein, ² Chinin, *Farbstoff



Feldmochinger Hof

GETRÄNKEKARTE SEITE 3

WASSER & SÄFTE

Adelholzener Classic	0,75 l	5,50 €
Adelholzener Classic	0,25 l	2,10 €
Adelholzener still	0,75 l	5,50 €
Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €
Johannisbeersaft	0,20 l	2,50 €
Rhabarbersaft	0,20 l	2,50 €

ITALIENISCHE BITTER 2CL

Fernet Branca	2,80 €
Fernet Menta	2,80 €
Ramazotti	2,80 €
Averna	2,80 €
Grappa di Prosecco	3,20 €
Amaretto	3,20 €

SPIRITUOSEN 2CL

Bauernobstler	2,20 €
Malteserkreuz	3,20 €
Linie Aquavit	3,70 €
Gin	3,50 €
Wodka	3,50 €
Williams Alde Gott	3,30 €
Marillenbrand Österreich	3,30 €

COGNAC, RUM, ...

Remy Martin	2 cl	3,90 €
Grand Marnier	2 cl	3,90 €
Havanna Club	2 cl	3,50 €
Jim Beam	4 cl	6,90 €
Dimple	4 cl	8,50 €



Feldmochinger Hof

GETRÄNKEKARTE SEITE 4

UNSERE BESONDEREN EDELBRANNTWEINE

„Nonino Grappa“ Grappa di Prosecco oder Moscato	2cl	5,00 €
SPEZIALITÄTEN VON DER BRENNEREI LANTENHAMMER:		
▪ König Ludwig Bierbrand auch „bayrischer Grappa“	2cl	3,80 €
▪ Williamsbirne naturtrüb	2cl	5,00 €
▪ Waldbrombeer	2cl	5,00 €
▪ Vogelbeeren	2cl	5,00 €
▪ Marille	2cl	5,00 €
▪ Bayrischer Whisky „Slyrs“	4cl	8,50 €
▪ Alde Gott Mirabella oder Kirsch, 3 Jahre gereift	2cl	4,50 €

FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

DEUTSCHLAND

2010/11 Riesling „Faß 68“ , trocken belebend, steinobstig, frisch, mineralisch Weingut Wittmann, Rheinhessen	19,80 €
2009/10 Müller-Thurgau , trocken, Franken blumig, fruchtig, elegant Weingut Probst	19,80 €
2010/11 Weißburgunder , trocken satt, weiß-fruchtig, cremig, garantiert Trinkvergnügen Weingut Müller-Cartoir, Pfalz	24,00 €
2010/11 Sauvignon blanc , trocken saftig, frisch, etwas Stachelbeere & Litschi aufstrebendes Weingut Studier, Pfalz	25,50 €
2009/10 Silvaner Kabinett „Würzburger Abtsleite“ subtiler, eleganter Silvaner Abf. Juliusspital, Franken	28,50 €
2010/11 Riesling „Hölle“ Kabinett, trocken zarte gelbe Frucht, mineralisch Ausgezeichnetes Weingut Künstler, Rheingau	29,00 €



Feldmochinger Hof

GETRÄNKEKARTE SEITE 5

ÖSTERREICH

2010/11 „GrüVe“ Grüner Veltliner

würzige Aromatik, erfrischende Säure, Leichtigkeit

Weingut Jurtschitsch, Niederösterreich 19,80 €

2009/10 Chardonnay, Carnuntum

Frische saubere Frucht, Blütenduft

Gerhard Markowitsch 26,00 €

ITALIEN

2010/11 Lugana Whigel

intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus,

ausgeprägte Frucht am Gaumen

Tenuta Rovaglia, Lombardei 22,50 €

FLASCHENWEINE ROT 0,75L

ITALIEN

2010/11 Primitivo IGT

volle Beerenfrucht, Gewürznote, viel Extrakt

Vini del Sole, Apulien 21,00 €

CHILE

2009/10 Cabernet Sauvignon Reserva

kraftvoll, würzig, dunkle Kirsche, Brombeere

Ventisquero, Colchagua 25,00 €

DEUTSCHLAND

2008/09 „Incognito“, Qualitätswein, trocken,

vollfruchtig, würzig, elegant (15 Monate Ausbau

in älteren Barrique-Fässern aus französischer Eiche)

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 25,00 €



Feldmochinger Hof

GETRÄNKEKARTE SEITE 6

ÖSTERREICH

2009/10 Zweigelt, Burgenland

dunkles Rubinrot im Glas, reife Weichsel mit
einer Würze in der Nase, Frische und Eleganz

Hannes Reeh, junger Winzer mit Hang zur Natürlichkeit 27,50 €

2009/10 Blauer Zweigelt Umathum, Frauenkirchen

Fruchtiger Zweigelt mit üppigem Körper und samtigen Tanninen.

Gewachsen auf der einzigen Steinterrasse des Burgenlands 33,00 €

PROSECCO, SEKT, & CHAMPAGNER

Sekt Hausmarke „Feldmochinger Hof“	0,75l	27,00 €
Prosecco Bertoldi Spumante Brut	0,75l	28,00 €
Prosecco rosé Modelet Spumante	0,75l	28,00 €
Fürst von Metternich	0,75l	34,00 €
Champagne Pommery Brut	0,75l	75,00 €



GUTEN APPETIT UND ZUM WOHL!
IHRE FAMILIE RETTINGER



Hotel & Gasthof

Stand März 2013