



FEUER
DORF

Sommer

Lass dich treiben

Speisekarte



Liebe Gäste des Feuertdorfs!

Herzlich willkommen in unserer kulinarischen Oase
am Wiener Donaukanal

Unsere Küchencrew rund um Küchenchef Noah Mann hat ein herrliches Potpourri an Köstlichkeiten rund um unser Hauptthema "Grillen" entworfen und freut sich, wenn es euch schmeckt!

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel achten wir im höchsten Maße auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität. So kommt unser Fleisch ausschließlich von der Fleischerei Höllerschmid aus dem Kamptal und unsere Weine zum großen Teil aus Österreich - von uns persönlich bekannten Winzern.

Wir freuen uns über euren Besuch und werden alles tun, um ihn für euch zum "Erlebnis" zu machen.

Guten Appetit & einen schönen Aufenthalt im Feuertdorf
wünscht

das Feuertdorf-Team

Snacks & Vorspeisen



Pimientos de Padrón Maldon-Salz	9.5
Burattina (G) Rucola, Cherrytomaten, Balsamico	11.8
Mini-Würstel Variation vom Ötscherblick Schwein (A,G,L,M,E) 7 Stk. Variation aus Käsekrainer & Bratwürstel vom Ötscherblickschwein, Bernerwürstel	12.5
Calamari Fritti (A,R) paniert in Maismehl, Zitrone	17.5
Gambas al Ajillo (B) Knoblauch, Chili, Olivenöl	18.5

Feuerdorf "Leaf & Beef"



Wassermelonen Feta Salat (VEGGIE) (G) mit Gurke, Minze an Limettendressing (hausgemacht)	12.8
BIO Backhendl Salat (C,A,G) Hühnerfilet mit Erdäpfel-Vogerl-Salat (Kernöl)	17.8
Feuerdorf-Bowl (N)	
<u>Basis:</u> Reis, Cherrytomaten, Avocadostücke, Rotkraut, Sesam, vegane Zitronenmayo	<u>Topping:</u> Tofu 15.5 Hühnerfilet 16.5 Rinderfilet 18.5



Meeresgeflüster



- Tuna-Spieß** ^(D) **15.5**
Finest Seafood von Yuu'n Mee
- Garnelen-Spieß** ^(B,R) **17.5**
Riesengarnelen Mediterrane Art
- Octopus-Spieß** ^(R) **18.5**
Finest Seafood von Yuu'n Mee
- Octopus-Salat** ^(R) **18.5**
Zarter Yuu'n Mee Oktopus, Cherrytomaten, Rucola, Rote Zwiebel, Oliven

Feuerdorf Klassiker



- Portobello** ^{VEGAN} ^(F,P) **13.8**
mit Soja Faschiertem
- BIO Carpaccio vom österreichischen Rind** ^(C) **16.5**
Cherrytomaten, Rucola, Parmesan
- BIO Cevapcici vom österreichischen Rind** ^(A,C,H,L,M) **16.8**
6 Stk. Cevapcici mit Pommes und Ajvar
- Dry aged Beef Burger vom österreichischen Rind** ^(150g) ^(A,C,G,E,O) **19.9**
Beef Burger mit Cheddar Cheese, Salat & Tomate, Zwiebel,
mit hausgemachter Burger Sauce und Pommes
- Feuerdorf Ripperl** ^(500g) ^(A,E,G,M) **24.9**
Schweinerippen, zwei hausgemachten Feuerdorf Saucen, Pommes
- Filet Steak vom Simmertalrind** ^(180g) ^(A,G) **29.8**
Grillgemüse, hausgemachte Pfeffersauce



Wiener Klassiker



Käsespätzle <small>VEGGIE (G,G)</small> mit Röstzwiebel	15.5
Rindsgulasch mit Joseph Brot	17.5
Wiener Schnitzel vom Schwein <small>(C,A,G)</small> mit Pommes & Preiselbeeren	18.5

Beilagen



Saucen nach Feurdorf Rezeptur <small>(Allergene bitte beim Service erfragen)</small> BBQ Ketchup, Hot Chili, Purple Curry, Honig Senf, Fruity Ketchup, Knoblauch	1.8
Trüffel Mayo <small>(M,LG)</small>	2.8
Pommes <small>(A,L)</small>	4.9
Joseph Brot (2 Scheiben)	4.9
Krautsalat <small>(hausgemacht)</small>	4.9
Grillgemüse <small>(A)</small>	4.9
Süßkartoffel Pommes	5.5
Trüffel-Parmesan Pommes <small>(A,G)</small>	6.5



Dessert



Marilleeisknödel (E,C,N,F,G,A,H)	6.9
Sachertorte (E,C,N,F,G,A,H)	6.9
Topfen- oder Apfelstrudel (E,C,N,F,G,A,H)	6.9
Bananensplit (E,C,N,F,G,A,H)	6.9





*Wir freuen uns auf ein Wiedersehen
im Feuertdorf am Donaukanal*

Allergene: **A** Gluten, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Soja, **G** Milch,
H Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Schwefeldioxid + Sulfite,
P Lupine, **R** Weichtiere, **VEGGE** Vegetarisch, **VEGAN** Vegan, **GF** Glutenfrei

*Alle Preise verstehen sich in € und inkl. MWSt.