



**FEUER
DORF**

Speisekarte



Liebe Gäste des Feuerdorfs!

Herzlich Willkommen in unserer kulinarischen Oase
im wunderschönen Wiener Prater.

Unsere Küchencrew hat ein herrliches Potpourri an Köstlichkeiten
rund um unser Thema "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, unsere Würste vom Wiener Familienunternehmen
Radatz, 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 Feuerdorf!

Alex & das Feuerdorf-Team

Gerne servieren wir unsere Speisen
Mittwoch & Donnerstag: 15:00- 21:00 Uhr
Freitag: 15:00-21:30 Uhr
Samstag: 14:00-21:30 Uhr
Sonntag: 14:00-21:00 Uhr
Montag & Dienstag: Ruhetag

Vorspeisen

- 
- Grillpacho** **VEGAN** **A F G H** 4.5
kalte spanische Gemüsesuppe
auf Wunsch mit gegrilltem Chorizo-Spieß **A F** 6.4
- Cesar Salad** **A C G M H** **VEGGIE** 9.8
mit Parmesanhobel, Croutons und Kapern-Pops
auf Wunsch mit:
gegrillten Hühnerfiletstreifen **A C G M H** 15.8
gebackenen Falafelbällchen **A C G M H L** **VEGGIE** 14.9
- BIO Beef Tartare (80g) vom österreichischen Rind** 12.2
mit knusprigem Pita Brot vom Grill und geräucherter Butter **A G M H**
- 

Frisch vom Grill



- Riesen-Champignon aus dem Grill** **A G C H** **VEGET** **12.8**
mit Mozzarella, Cheddar und Blattspinat
- Cevapcici vom österreichischen Rind** **A L M C H** **14.8**
mit Heurigenkartoffel, Krautsalat und Ajvar (mild)
- Tagliata vom Flanksteak** **A G H** **17.5**
auf Rucola mit Parmesanobel und Pita Brot vom Grill
- Secreto-Spieß vom Ötscherblickschwein** **H M G** **17.8**
mit Rucolapesto und gegrilltem Kartoffelsalat
- Dry aged Beef Burger (200g)** **G A H** **19.9**
mit Speckmarmelade, Cheddar Cheese, Pastrami,
Fries und BBQ Sauce
Serviert mit "Jameson & Ginger"
- Grillplatte für 3 Personen** **A G M L H G** **54**
Cevapcici, Secreto-Spieß, Würstelvariation, Chilikäsekrainer,
Fries, knackiger Salatgarnitur und Saucen
- Tomahawk Steak (1kg) vom Rind** **F H G** **99**
mit Grillgemüse, glacierten Champignons und Heurigenkartoffel
mit Schnittlauchsauce
Wartezeit ca. 11/2h (sous vide gegart)



Beilagen & Extras

Gegrillter Kartoffelsalat mit Speck	M H	3.6
Krautsalat	H VEGAN	3.6
Pommes Frites	H VEGAN	3.6
Grillgemüse	H L VEGAN	3.6
Glacierte Champignons	H F VEGAN	3.6
Blattsalat	H M VEGAN	3.6
Heurigenkartoffel mit Schnittlauchsauce	G H	4.9
Garnelenspieß - "Make your Steak - Surf&Turf"	H B	5.6

Saucen

Wir reichen zu unseren Gerichten gerne folgende hausgemachte Saucen:

BBQ	1	H A	Knoblauch	1	A G H C L F
Fruity Ketchup	1		Hot Chili	1	
Honig Senf	1	A G M C D	Curtice Brothers Ketchup	1	M
Purple Cury	1	A G N C L	Trüffel-Mayonnaise	1.5	C

Desserts

Brownie mit Pekannüsse und Schlagobers A C G H F 5.8

Brownie mit Pekannüsse und Schlagobers & 1 Kugel Himbeereis von Nomoo F A C G H 7.8

Käsekuchen A C G H 4.8
mit Original Philadelphia und Beeren

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, VEGAN Vegetarisch, VEGAN Vegan, G Glutenfrei

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

Für Zwischendurch



RADATZ *Schmeckt*

Chilikäsekrainer **A C E M H L O**
mit Pommes & Honig-Senf Sauce

7.8

Käsekrainerbällchen **A C M H**
mit Pommes & Fruity Ketchup

6.8

Leberkäse **A C M D E L O**
mit Pommes & Honig-Senf Sauce

8.4

Wurstelduett **A L M H**
mit Pommes & Fruity Ketchup

7.8

Wojnar´s Vegane Bratwurst **A L M H F** **7.0**
mit Pommes & Fruity Ketchup

Chicken Nuggets **A L M H F G C N** **6.5**
mit Pommes & Fruity Ketchup

Beilagen & Extras



Krautsalat **H** **VEGAN** **3.6**

Pommes Frites **H** **VEGAN** **3.6**

Grillgemüse **H** **L** **VEGAN** **3.6**

Blattsalat **H** **M** **VEGAN** **3.6**

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, **Q** Weichtiere, **VEGGE** Vegetarisch, **VEGAN** Vegan, **GF** Glutenfrei

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

Eis von NOMOO

im Becher je 120ml



Sorten



KAKAO € 4.90

Sieht aus wie eine Sünde,
ist aber keine!
Zartbitter-Kakao in Symbiose mit
cremiger Kokosnussmilch
und knackigen Kuvertürestücken

MANGO € 4.90

NOMOO Mangoeis enthält ganze
42% der kostbaren Alphonso
Mango, was den Geschmack so
unvergleichlich exotisch und
natürlich macht.

KOKOS € 4.90

Cremige Kokosnussmilch und
feines Kokosnussmus lassen
deine Glückshormone
verrückt spielen.

HIMBEERE € 4.90

Enthält 36% süße BIO-Himbeeren
und ist verfeinert mit cremiger
Kokosnussmilch und einem
Spritzer Zitrone.

Special

INGWER-ZITRONE

Eine pure Geschmacksexplosion.
Lass dich überraschen und
erfrischen..

€ 4.90

Alle Sorten 100% **VEGAN**

