



**FEUER
DORF**

Speisekarte



Liebe Gäste des Feuerdorfs!

Herzlich willkommen in unserer kulinarischen Oase
im wunderschönen Wiener Prater.

Unser Küchenchef Nino 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 zum Großteil von der Fleischerei Höllerschmid aus
dem Kamptal, 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!
Euer Feuerdorf-Team





Vorspeisen



BIO Paradieser Carpaccio (Veggie) 9,8

Bio Paradieser Carpaccio m. Frischkäse-Nocken & gerösteten Pinienkernen an Balsamico-Essig
A-C-E-G-H

BIO Beef Tartar vom österreichischen Rind (160g) 14,5

Beef Tartar an Kapernbeeren m. Zwiebel & Gurkerl-Garnitur mit Bio Joseph Brot oder Bio-Tomaten / Oliven Focaccia
A-C-E-H-L

Hauptspeisen



Falafel Wrap (Veggie) 12,0

Wrap mit Hummus, Falafel, Salat, Aioli und Granatapfelsirup
A-C-G-E-O

Green Cuisine Burger (Veggie) 17,0

Green Cuisine Burger mit Guacamole, Aioli, Rucola, Tomate und Cheddar wahlweise mit Pommes oder Wedges als Beilage
A-C-E-F-L

Steckerlfisch 17,5

Forelle im Ganzen gegrillt mit Knoblauchöl & Zitrone mit Bio Joseph Brot oder Bio-tomaten / Oliven Focaccia
A-D-N

Dry aged Beef Burger (150g) 19,9

mit Zwiebelmarmelade, Cheddar Cheese, Salat & Tomate mit hausgemachter Burger Sauce wahlweise mit Pommes oder Wedges als Beilage
A-C-G-E-O

Feuerdorf Ripperl (600g) 19,9

Schweinerippen mit gegrilltem Mais und 2 Feuerdorf Saucen mit Wedges als Beilage
A-E-G-H-M

Grillplatte für 2 Personen 39,9

T-Bone vom Ötscherbick Schwein (350g), Chicken Wings (3 Stück), Ötscherbick Bratwurst (130g), Rinderflank Spies (100g) mit Fries und Wedges mit Feuerdorf Saucen (2 Stück)
A-C-E-F-G-H-L-M

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

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





Desserts



Apfelstrudel mit Schlagobers	5,6
A-C-E-G	
Schoko Brownie	6,9
A-C-E-G	
Erdbeer Rhabarber Streußelkuchen	6,9
A-C-E-G	
Topfenstrudel mit Schlagobers	5,6
A-C-E-G	
Topfenstrudel mit Vanillesauce	5,6
A-C-E-G	

Beilagen & Extras



Pommes	G-L-M	4,1
Wedges	G-L-M	4,9
Gegrillter Mais mit Kräuterbutte	G-L-M	3,5
Grillgemüse	G-L-M	4,5
Bio Joseph Brot oder Bio-Tomaten / Oliven Focaccia	A-C-W-H	4,5
Salat des Tages	G-L-M-N	4,5
Cole Slaw Hausgemacht	G-L-M	4,5

Saucen



BBQ	1,5	Knoblauch	1,5
Fruity Ketchup	1,5	Hot Chili	1,5
Honig Senf	1,5	Curtice Brothers Ketchup	1,5
Purple Cury	1,5		

Zu den Allergenen in unseren Saucen fragen Sie bitte unser Service Personal

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

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