

FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....



Spezialitäten unseres Hauses

*Ritterteller – Schweinslungenbraten in Pfeffersauce, Rotkraut,
Speckfisolen, Kroketten & Preiselbeerorange € 12,60*

*Mexikogeheimnis (scharf) - Schweinefleisch pikant gefüllt -
Champignons in Obersauce mit Reis und Salat
€ 9,80*

*Bauernpfandl - Schweinsbraten, Surbraten, Blutwurst
und Grillwürstchen auf Sauerkraut
mit Röstinchen € 9,80*

*Ritteressen - bestehend aus :
gebratenen Stelzen, Hendlstücke, gebackenem Karfiol,
Ripperl nach Art des Hauses, Schnitzerl, warmer
Krautsalat, Folienkartoffeln & Preiselbeerpfirsich
- incl. Vorspeise (nur auf Vorbestellung !)
- *pro Person* € 12,90*

auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch Ripperl, Stelzen oder Bauernbuffet !

Öffnungszeiten :
*Di - Fr von 10.00 - 01.00
Sa von 16.00 - 01.00
So & Mo : Ruhetag
Homepage: www.fasslboden.at*

*Restaurant Fasslboden, Rundum Pub
Patricia & Alexander Fasching KEG
Purkersdorferstr.43 3108 St. Pölten
Tel.: 02742/254314 Fax: Dw 4
E-mail: office@fasslboden.at*



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Couvertgedeck mit Brot, Gebäck, Liptauer- & Topfenröschen € 2,00



Kalte Vorspeisen:

Rohschinken auf Melone und Topfenkren € 5,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan € 6,90

Geräucherter Lachs auf Toastbrot an Dill-
Honigsenfauce € 6,90



Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten od. Leberknödel € 2,60

Französische Zwiebelsuppe € 3,10



Warme Vorspeisen:

Olivenschiffchen mit 2 Pizzastangerl € 3,10

8 Stk. Grünschalmuscheln mit Kräuterbuttersauce & Toastbrot
€ 5,60

Gebackener Camembert auf Blattsalaten & Preiselbeeren € 5,20



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzl vom Schwein mit gemischtem Salat € 7,80

Cordon Bleu mit Pommes frites und Salatteller € 9,20

Putenschnitzl - gebacken, Preiselbeerorange und Salatteller
€ 8,20



Asiatisches Wokgericht – Hühner & Putenstreifen süß-
Sauer-scharf, Chinagemüse und Ananas - im Reisring € 9,20



Vom Grill:

Hühnerfilet gegrillt mit Kräuterbutter, Petersilerdäpfeln,
gedünstetes Kaisergemüse € 8,20

Pfeffersteak mit Kroketten & Gemüse € 16,90

Filetsteak – Klassik, gegrillt mit Spiegelei, Pommes frites
und Gemüse € 16,90

Schweinsrückensteaks in Pfifferlingrahmsauce, gebackene
Serviettenknödel und Kaisergemüse € 11,30

Chef´s Surprise – je nach Saison und
der Zusammenstellung des Chef´s eine Variation verschiedenster
Speisen – immer eine andere Überraschung der Küche € 13,50



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Fische:

<i>Seeteufelragout „Grenable“ - an Zitronen-Kapernsauce, Croutóns, Gemüsereis</i>	<i>€ 10,90</i>
<i>St. Petersfisch in leichter Wermut-Sauce mit Petersilkkartoffeln</i>	<i>€ 10,30</i>
<i>Pangasius Filet im Kräutermantel, Kartoffelr & Blattsalat</i>	<i>€ 9,20</i>



Kleine Speisen:

<i>Gratinierte Schinkenfleckerl mit Blattsalat</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Berner Würstel mit Pommes frites und Salat</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Cevapcici mit Pommes frites und Salat</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Blunz ´ngröstl mit Sauerkraut und frischem Kren</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Portion Fasslboden - Gulasch</i>	<i>€ 5,90</i>



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Salate :

<i>Gemischter Salatteller mit gegrillten Hühnerstreifen auf Toast</i>	€ 7,30
<i>Gebackenen Putenstreifen auf Blattsalaten, gerösteten Champignons und Speckstreifen</i>	€ 7,40
<i>Salatplatte - Salate der Saison mit Schinken und Ei</i>	€ 6,20
<i>Griechischer Salat - Blattsalate mit Schafkäse und Garnierung</i>	€ 5,90
<i>Steirischer Salat - verschiedene Salate mit Kernöl, Toastbrot, Speck und Kürbiskernen</i>	€ 5,90



Fleischlose Gerichte:

<i>Gemüselaibchen auf Kräutersauce</i>	€6,10
<i>Eiernockerl mit grünem Salat</i>	€ 6,40
<i>Käsespätzle mit Blattsalat</i>	€ 6,40
<i>G ´röste Knödel mit Blattsalat</i>	€ 6,40



FASSL 'BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

<i>Pizza:</i>	<i>ganz</i>	<i>halb</i>
1. Margherita Tomaten, Käse	€ 4,90	€ 3,60
2. Romana Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern	€ 6,40	€ 4,00
3. Prosciutto Tomaten, Käse, Schinken	€ 6,10	€ 3,90
4. Pugliese Tomaten, Käse, Zwiebel	€ 5,70	€ 3,70
5. Al Tonno Tomaten, Käse, Thunfisch	€ 6,40	€ 4,00
6. Peperoni Tomaten, Käse, Sardellen, Pfefferoni	€ 6,40	€ 4,00
7. Diavolo (scharf) Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Kapern, Oliven, Zwiebel	€ 6,70	€ 4,10
8.-Calzone Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven	€ 6,70	€ 4,10
9. Siciliana Tomaten, Käse, Sardellen, Salami, Oliven, Pfefferoni	€ 6,90	€ 4,30
10. Waldviertler (scharf) Tomaten, Käse, Räucherspeck, Zwiebel, Oliven, Pfefferoni	€ 7,00	€ 4,30
11. Segreto Geheimnis des Hauses	€ 7,30	€ 4,30
12. Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	€ 7,30	€ 4,40



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Kalte- & Jaus ´ngerichte:

<i>Brettljause - Schweinsbraten, Surbraten, Blutwurst, Liptauer, Käse, Garnierungen</i>	€ 5,60
<i>Extrawurst in Essig und Öl mit Zwiebel und Ei</i>	€ 4,10
<i>Saures Rindfleisch mit Kernöl und Ei</i>	€ 5,90
<i>Saure Platte mit Kernöl und Ei</i>	€ 5,90
<i>Käseplatte - reichlich garniert</i>	€ 6,20
<i>Fleischbrot mit Gurkerl</i>	€ 2,80
<i>Bratenfettbrot mit Schweinsbraten und Kren</i>	€ 2,90



Ofenfrisches Gebäck :

<i>Semmel</i>	<i>Kornspitz</i>	<i>Pizzastangerl</i>
€ 0,70	€ 0,80	€ 0,60
<i>Salzstangerl</i>	<i>Stk. Brot</i>	
€ 0,90	€ 0,50	



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Desserts:

Mousse au Chocolat auf frischem Fruchtsalat € 5,30

Topfennockerl in Kokosbröserl auf Erdbeerspiegel € 5,30

Nußstangerl mit Schlagobers € 4,50

Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers € 3,90



Marillenpalatschinken € 3,70

Wachauerpalatschinken, Schokosauce und Schlagobers € 4,80

Eispalatschinken, Schokosauce und Schlagobers € 5,20



Bananensplit € 4,80

Eiskaffee € 4,80



Liebe Gäste,

gerne nehmen wir Ihre Reservierungen für Ihre Familienfeste, Firmenfeiern oder Seminare entgegen.

Auf Anfragen führen wir auch gerne Catering bis zu 60 Personen durch.

Außerdem stehen Ihnen auch unsere Fasslboden – Fremdenzimmer zur Verfügung !

Für nähere Informationen (www.fasslboden.at) wenden Sie sich ans Servicepersonal, Patricia oder Alexander Fasching.



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Bier frisch vom Faß

Puntigamer Panter	0,2 l	€ 2,00
	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 2,90

Offene Weißweine

Grüner Veltliner (Ritter von Akkon), Zehetm., Goblesburg	1/8	€ 1,20
Rheinriesling Kabinett, Mayer, Furth-Göttweig	1/8	€ 2,00
Chardonnay Spätlese, Rosenberger, Traisental	1/8	€ 2,30
Kaiserg ´spritzer mit Holunderblütensaft		€ 2,00
G ´spritzer weiß		€ 1,60

Offene Rotweine

Blauer Portugieser, Fichtenbauer, Langenlois	1/8	€ 1,20
Zweigelt, Zehetmeier, Gobelsburg	1/8	€ 1,90
Zweigelt, Rosenberger, Traisental	1/8	€ 2,20
Lambrusco	1/8	€ 1,80
G ´spritzer Rot		€ 1,60
Pfirsich G ´spritzer		€ 2,00

Ein reichhaltiges Angebot an Boutellenweinen finden
Sie in unserer Weinkarte !

Kaffee - Tee

Kleiner Brauner	€ 1,90
Verlängerter	€ 2,30
Großer Brauner	€ 2,80
Melange	€ 2,50
Tee mit Zitrone	€ 2,10
Früchtetee	€ 1,60
Heiße Schokolade	€ 2,80



FASSL ´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Alkoholfreies

<i>Coca Cola</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Coca Cola light / Zero</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Almdudler, Fanta, Sprite</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Nestea Pfrisich od. Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Cappy- Apfel- od. Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Cappy- Apfel- od. Orangensaft gespr.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,70</i>
<i>Pago - Fruchtsäfte</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Cappy- Apfel- od. Orangens. m. Wasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Pago mit Wasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Tonic, Bitter Lemone</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Römerquelle mit/ohne</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,60</i>
<i>Römerquelle Emotion</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Sodawasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,20</i>
<i>Sodawasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,00</i>

Schnäpse

<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Himbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Averna, Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Fernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Rosbacher/Gurktaler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Weinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>

Preise incl. aller Abgaben

