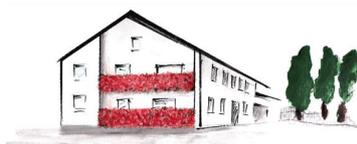


„Serous“



beim Felbermaier



Über uns

Unsere seit 1954 bestehende Gastwirtschaft bietet Ihnen eine Gaststube mit 45 Plätzen, ein Nebenzimmer mit 50 Plätzen und einen Saal mit 190 Sitzplätzen. Gerne gestalten wir für Sie Ihre Familienfeiern, ob Tauf-, Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, nach Ihren Wünschen. Gerne liefern wir auch zu Ihnen nach Hause.



Das Gasthaus wird nun in vierter Generation von Eva Felbermaier zusammen mit Petra Felbermaier geführt. Eva Felbermaier konnte im Juli 2025 den geprüften Küchenmeister als jüngste bayerische Absolventin mit 20 Jahren erfolgreich abschließen.

Besonders zu empfehlen:

Jeden Dienstag ab 13:30 Uhr ist **Tanz für die Junggebliebenen**.

Zu verschiedenen Terminen im Wechsel oder auf Vorbestellung:

Entenessen mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Spareribs mit Knödel und Kartoffelsalat

Knuspriges Spanferkel mit hausgemachten Kartoffelknödeln

Schaschlikessen mit oder ohne Leber mit Pommes

Verschiedene Burger mit Pommes

Moderne Fremdenzimmer mit Dusche und WC stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Warme Küche:

Montag - Samstag

11:30 Uhr - 13:00 Uhr

17:30 Uhr - 20:00 Uhr

Donnerstag

Ruhetag

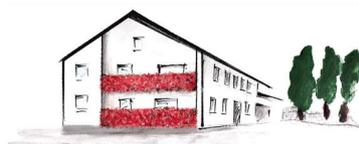
Sonntag

11:00 Uhr - 13:00 Uhr

17:00 Uhr - 20:00 Uhr

Wir hoffen Sie treffen eine gute Wahl aus unserer reichhaltigen Speisekarte und wünschen Ihnen noch einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Felbermaier



Regionales von Daheim

Aus unserer eigenen Landwirtschaft bieten wir Ihnen
frische Kartoffeln aus neutral kontrolliertem
Vertragsanbau mit
„QS-GAP“ und „Geprüfte Qualität Bayern“ Zertifizierung
an:

Die festkochende Sorte „Bernina“ und vorwiegend
festkochende Sorte „Gala“, jeweils im 5 kg, 12,5 kg oder
25 kg Sack.

Unserem Küchenteam ist besonders wichtig, saisonale
und regionale Produkte zu verarbeiten.



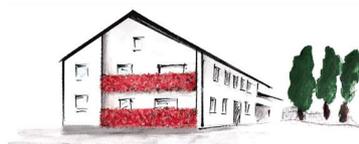
Unsere lokalen Lieferanten:

Kartoffeln	eigener Anbau
Fleisch	Metzgerei Völler, Ludwigsmoos
Karotten	Reinhard Dittenhauser, Karlshuld
Pommes	Kartoffel Koppold, Eppertshofen
Obst und Gemüse	Burkhard Beate, Schrobenhausen
Molkereiprodukte	Omira, Neuburg an der Donau
Brot und Backwaren	Mayr's Backstüberl, Dirschhofen und Hofbäckerei Brunner, Ludwigsmoos
Edelbrände	Brennerei Kramlich, Königsmoos
Honig	Josef Weber, Waidhofen
Wein	Weinhaus Gradwohl, Schrobenhausen

Bei Wunsch nach einer Allergenspeisekarte fragen sie bitte beim Personal nach

Gasthaus Felbermaier
86562 Berg im Gau
Donnerstag Ruhetag

Lampertshofen
Tel. 08433/364
gasthaus.felbermaier@t-online.de
www.gasthaus-felbermaier.de



Heiße Getränke

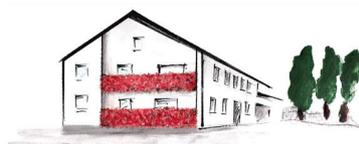
Kanne Kaffee*	1000 ml	€ 15,00
Tasse Kaffee *	120 ml	€ 1,50
Portion Kaffee *	240 ml	€ 3,00
Portion Tee	240 ml	€ 3,00
Espresso *	40 ml	€ 2,50
Haferl Cappuccino *	200 ml	€ 3,20
Chochoccino*	200 ml	€ 3,20

Schnäpse

Asbach - Cola * ₁	6,0 cl	€ 3,50
Bacardi - Orange	6,0 cl	€ 3,50
Willi mit Birne	2,0 cl	€ 3,50
Ramazzotti mit Eis * ₁	2,0 cl	€ 3,50
Alle Klaren	2,0 cl	€ 2,80
Kartoffelschnaps	2,0 cl	€ 2,80
Haselnussschnaps	2,0 cl	€ 2,80

Weine

Weinschorle süß oder sauer _G	0,5 ltr	€ 4,20
Weinschorle süß oder sauer _G	0,25 ltr	€ 2,50
Württemberg White & Sweet _G	0,25 ltr	€ 4,50
Silvaner trocken Herxheim _G	0,25 ltr	€ 4,50
Dornfelder lieblich Hohberg _G	0,25 ltr	€ 4,50
Dornfelder Halbtrocken _G	0,25 ltr	€ 4,50
Portugieser Rotwein trocken _G	0,25 ltr	€ 4,50



Aperitif

Aperol Spritz ^{1,G}	0,25 ltr	€ 5,50
Hugo mit frischer Minze ¹	0,25 ltr	€ 5,50
Maracuja Spritz ^{1,G}	0,25 ltr	€ 5,50

Biere

Spaten Hell ¹²	0,5 ltr	€ 3,40
Kleines Bier ¹²	0,25 ltr	€ 2,50
Alkoholfreies Bier ¹²	0,5 ltr	€ 3,40
Franziskaner Weizen ¹²	0,5 ltr	€ 3,60
Leichtes Weizen ¹²	0,5 ltr	€ 3,60
Alkoholfreies Weizen ¹²	0,5 ltr	€ 3,60
Dunkles Weizen ¹²	0,5 ltr	€ 3,60
Cola Weizen * ¹²	0,5 ltr	€ 3,60
Pils ¹²	0,33 ltr	€ 3,40
Maß Goaß * ^{12,1}	1,0 ltr	€ 11,00
Laternen Maß ^{1,G}	1,0 ltr	€ 12,00

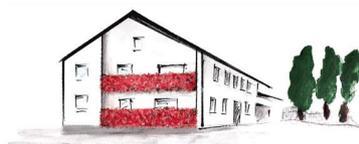
Alkoholfreie Getränke

Cola-Mix oder Sinalco * ^{1,10}	0,5 ltr	€ 3,40
Coca-Cola * ^{1,10}	0,5 ltr	€ 3,40
Kleine Getränke * ¹ (Säfte, Limo, Cola)	0,25 ltr	€ 2,50
Apfelschorle süß oder sauer	0,5 ltr	€ 3,40
Orangen-, Johannisbeer-, Maracujaschorle ⁵	0,5 ltr	€ 3,40
Mineralwasser	0,5 ltr	€ 3,00

* koffeinhaltig, ¹ Farbstoffe

^G enthält Sulfite

¹² Malz



Tagessuppe E, D, I € 4,50
Salatteller klein D € 4,50

Vom Rind

Hawaiiisteam € 20,90
Rinderlende | gegrillte Ananas | Preiselbeeren | Kroketten
| Salatteller D, I, 8

Petra's Pfeffersteak € 20,90
Rinderlende | grober Pfeffer | Kräuterbutter | Pommes |
Salatteller D, I, 8

Grillteller „Zweierlei mit Speck“ € 20,90
Rinderlende | Schweinefilet | gegrillter Speck |
Kräuterbutter | Pommes | Salatteller 2, D, I, 8

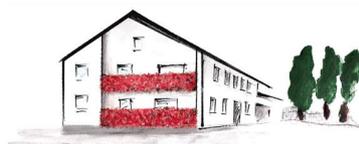
Von der Pute

Bunte Salatplatte „Pute“ € 13,00
Hausgemachte Salate | gegrillte Putenbruststeaks |
Hausdressing | Weißbrot D, 8, I

Vom Schwein

Ofenfrischer Schweinebraten € 14,50
Schweinebraten | hausgemachte Kartoffelknödel |
Bratensoße | Salatteller D, 8, I, A
(nur Sonntags)

Eva's Salatplatte „Cordon-Bleu“ € 13,50
Hausgemachte Salate | Cordon-Bleu-Streifen |
Hausdressing | Weißbrot D, 8, I, A



Vom Schwein

Filet „gegrillt“

€ 18,70

Schweinefilet | Champignonsauce | Nudeln | Salatteller _{D, I, 8}

Schlemmertopf „überbacken“

€ 19,10

Schweinefilet | Champignonsauce | Spätzle |
überbackener Gouda | Salatteller _{D, I, 8}

Cordon Bleu „gefüllt“

€ 16,50

Cordon Bleu | Schinken und Käse | Pommes | Salatteller _{2, 4, 8, 3, A}

Jägerschnitzel „paniert“

€ 15,50

Schnitzel | Champignonsauce | Nudeln | Salatteller _{D, I}

Schweineschnitzel „Wiener Art“

€ 14,50

Schnitzel | Pommes | Salatteller _{D, I, A, 8}

Vegetarisches

Salatplatte „Bert“

€ 9,50

Hausgemachte Salate | gebackener Camembert |
Preiselbeeren | Hausdressing | Weißbrot _{2, D, I}

Käsespatzen

€ 10,50

Saftige Käsespatzen | Röstzwiebeln | Salatteller _{D, I, A}

Spinatknödel

€ 11,20

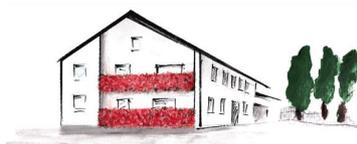
Zwei Spinatknödel | gebräunte Butter | Parmesan |
Salatteller _{D, I, A, 8}

₈ mit Milcheiweiß (In Fleisch)

_A Eier

_D Milch

_I Glutenhaltiges Getreide



Vom Wild

Hirschbraten

€ 19,20

Zarte Hirschschulter | Preiselbeeren | Bauernspätzle |
Kroketten | Salatteller ^{2,A}

(nur Sonntags)

An Spezialtagen oder auf Vorbestellung ab 15 Personen

Knuspriges Spanferkel „All you can eat!“

€ 17,00

Spanferkel | hausgemachte Kartoffelknödel | Salatteller

^{8,D,I,A}

Spareribs

€ 14,00

Spareribs | hausgemachte Kartoffelknödel | Kartoffelsalat

^{8,I,A,D}

Knuspriges Entenviertel

€ 21,80

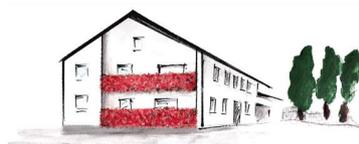
Ente | hausgemachte Kartoffelknödel | Blaukraut ^{8,I,A,D}

Entenbrust

€ 18,20

Entenbrust | hausgemachte Kartoffelknödel | Blaukraut |
Salatteller ^{8,I,A,D}

2 Konserviert 3 Antioxidationsmittel
7 mit Phosphat 4 Geschmacksverstärker



Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel | Pommes ^{8,A,D} € 7,00

Chicken Nuggets | Pommes ^{8, 2, 4,A,D} € 7,00

Kleiner Braten | hausgemachter Kartoffelknödel |
Salatteller ^{A,D} € 11,00

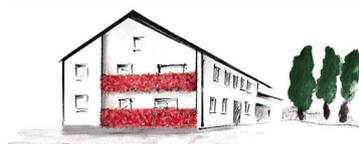
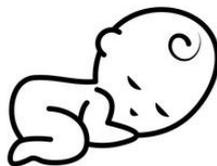
Spätzle | Champignon- oder Bratensauce ^{2,D,A} € 5,00

Portion Pommes | Ketchup ^{2,1} € 5,50

Unsere kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen:

Auf der rechten Seite neben dem Saal finden Sie einen großzügigen
Spielplatz sowie eine Spielecke in der Wirtsstube.

Der Wickeltisch ist neben der Damentoilette im Keller zu finden.



Warme Brotzeiten

Schaschlik | Pommes 8,3,1

€ 9,50

Currywurst | Pommes 8,3,4,2,1

€ 9,00

Gebräunter Leberkäse | zwei Spiegeleier |
Kartoffelsalat 8,3,4,2,A

€ 8,50

Strammer Max

€ 9,50

Toastbrot | Schinken | Käse | zwei Spiegeleier |
hausgemachte Salate 8,3,4,2,A,D,I

Champignontoast

€ 9,50

Toastbrot | Schinken | Käse | Champignons |
hausgemachte Salate 8,3,4,2,A,D,I

Hawaiitoast

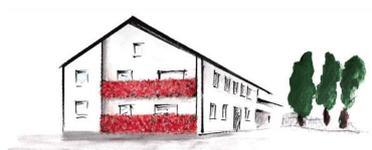
€ 9,50

Toastbrot | Schinken | Käse | Ananas | hausgemachte
Salate 8,3,4,2,A,D,I

Opa's Schnitzelbrot

€ 9,50

Schnitzel | Brot | zwei Spiegeleier | hausgemachte Salate
8,3,4,2,A,D,I

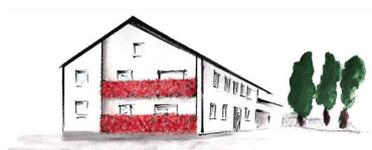


Kalte Brotzeiten

Bauerngeräuchertes Käse _{2,8,D,A,I}	€ 9,50
Oma's Hausplatte Pressack kalter Braten Aufschnitt Käse Butter _{8,3,4,2,D,A,I}	€ 9,50
Kalter Braten Kartoffelsalat _A	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat Lyoner Leberkäse Emmentaler Zwiebel Essig _{8,4,3,2,A,D,I}	€ 9,50
Bayrischer Wurstsalat Lyoner Zwiebel Essig _{2,8,4,3,A,I}	€ 8,50
Anna's vegetarische Brotzeit Schnittlauchbrot Tomatensalat Käseauswahl _{G,A,D,I}	€ 7,90
Aufschnitt gemischt _{8,4,3,2,A}	€ 8,50

Alle kalten Brotzeiten servieren wir mit Brot oder Semmel

2 Konserviert 3 Antioxidationsmittel
7 mit Phosphat 4 Geschmacksverstärker
8 mit Milcheiweiß (In Fleisch)
A Eier
D Milch
I Glutenhaltiges Getreide



Auf ein baldiges Wiedersehen freut sich Familie Felbermaier und das gesamte Team!



04.05.2025 Kommunionssonntag in Berg im Gau



14.08.2021

