



DIE GEHEIME SPECEREY



FELLEIS & KNITTELFELDER

WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT

WILLKOMMEN

Die beiden erfolgreichen Hoteliers Andreas Felleis und Patrick Knittelfelder haben sich beruflich und privat dem Genuss, dem guten Geschmack und der nachhaltigen Produktion hochwertiger Lebensmittel verschrieben.

Aus einem kleinen Feinkostladen in der Judengasse ist schließlich dieser besondere Ort, die geheime Specerey, entstanden. Geheim? Und Specerey? Nun ja, das alte Wort „Specerey“ bezeichnet einfach besondere Spezialitäten jeglicher Art. „Geheim“ ist ein anderes Wort für „sehr besonders“. So gab es etwa den „Geheimrat“. Auch die Kirche spricht bei besonders wichtigen Dingen von „einem Geheimnis“.

Heute prägt Gabriel GARCIA das Leben in der Geheimen Specerey. Spanische Lockerheit, mediterranes „Savoir Vivre“ und die internationalen Erfahrungen an den Herden der großen Meister wie Quique Dacosta, Ca Sento oder Alexander Herrmann zeichnen ihn als Gastgeber aus. Die Küche ist mal spanisch, mal italienisch oder international beeinflusst, aber immer exzellent und kreativ. Die ideale Ergänzung zu Gabriels Speisen finden Sie im Weinkeller – ein Highlight des Restaurants. Einfach die Stufen runter. Flaschenöffner nicht vergessen ;-)

Eine Besonderheit unseres kulinarischen Angebots bilden die Spezialitäten aus der eigenen Weideschweinzucht, die seit Beginn des Jahres 2011 betrieben wird. Überzeugen Sie sich selbst von den in 100 % Handarbeit veredelten Köstlichkeiten.

APERITIF

CHAMPAGNER, PROSECCO & CO

SPARKLING TEA BLÅ ALKOHOLFREI KOPENHAGEN JASMIN, KAMILLE, ZITRUS	1/8 l	€ 6,50
PROSECCO »EXTRA DRY« DOC FOLLADOR, TREVISO	1/8 l	€ 5,50
CUVÉE »ROSE« SPUMANTE FOLLADOR, TREVISO	1/8 l	€ 5,80
CHAMPAGNER BRUT RESERVE HENRI CHAUVET RILLY	1/8 l	€ 12,00
GIN ENZO BLUE GIN, ENZO ALPIN, GURKE, ORANGE		€ 12,00
APEROL MUSKATO ENZO APERO, GRÜNER VELTLINER, SODA		€ 7,50
LILLET SPRITZ		€ 6,50
APEROL SPRITZ »VENEZIANO«		€ 6,50
ALFRED WERMUT »DRY«	1/16 l	€ 5,50
SHERRY FINO	1/16 l	€ 5,50

KAFFEE

ESPRESSO		€ 3,10
DOPPELTER ESPRESSO		€ 4,40
VERLÄNGERTER		€ 3,60
CAPPUCCINO		€ 4,20

DIGESTIF 2 cl

GRAPPA GIARE AMARONE RISERVA		€ 7,00
NONINO GRAPPA MOSCATO		€ 4,50
GREGOR SCHUP GLÖGERBRAND		€ 6,00
NONINO AMARO QUINTESSENTIA DI ERBE		€ 4,50
HERZOG BOCKBIERBRAND		€ 3,80
LAGLER MONDPHASENKRÄUTERLIKÖR		€ 3,80
SALOMON UNDHOF WACHAUER MARILLE		€ 5,30

EDELBRÄNDE VOM »BACHZELTER« KURT KROISSL | OBERWANG

APFELBRAND		€ 4,50
TRAUBENKIRSCHBRAND (ELSBEERE)		€ 7,00
WEICHSELBRAND		€ 4,50
KRANEWITT (WACHOLDER)		€ 5,00
ZWETSCHKE		€ 4,50

BRÄNDE VOM »HANS REISETBAUER« KIRCHBERG

REISETBAUER WILLIAMSBIRNE		€ 6,50
REISETBAUER VOGELBEER		€ 7,50
REISETBAUER INGWER		€ 9,50
REISETBAUER 12Y SINGLE MALT WHISKEY	4 cl	€ 12,50

GETRÄNKE

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER HOCHTERRASSEN SALOMON UNDHOF STEIN	1/8 l	€ 4,80
RIESLING EISQUELL VDP GUTSWEIN BATTENFELD-SPANIER RHEINHESSEN	1/8 l	€ 5,50
GELBER MUSKATELLER WEINGUT MAITZ SÜDSTEIERMARK EHRENHAUSEN	1/8 l	€ 6,60
CHARDONNAY »BRÜNDLBACH SELECTION« JOSEF & JANA PIRIWE THERMENREGION	1/8 l	€ 8,00

ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH »TRADITION« DAC RESERVE OSCAR SZEMES PINKAFELD	1/8 l	€ 4,80
PINOT NOIR »HOFWEINGARTEN« PAUL ACHS NEUSIEDLERSEE	1/8 l	€ 6,00
EMILIO MORO 2018 TEMPRANILLO BODEGAS EMILIO MORO RIBERA DEL DUERO	1/8 l	€ 6,40
ROSSO DI MONTALCINO LA FORNACE TOSKANA	1/8 l	€ 6,50

BIO - ORGANISCHE WEINE

ROSÉ VOM SANKT LAURENT UNGEFILTRERT ANDREAS GESELLMANN GOLS	1/8 l	€ 5,80
»CARA« SOUVIGNIER GRIS & BRONNER BIOWEINGUT PLODER-ROSENBERG VULKANLAND	1/8 l	€ 6,20

BIER

STIEGL PILS VOM FASS	0,2 l	€ 3,10
	0,33 l	€ 4,10
STIEGL »FREIBIER ALKOHOLFREI«	0,33 l	€ 4,10
STIEGL WEISSBIER	0,33 l	€ 4,50
STIEGL HAUSBIER »WILDSHUTER SORTENSPIEL«	0,25 l	€ 6,50
STIEGL GRAPEFRUIT RADLER	0,33 l	€ 4,10

MINERALWASSER

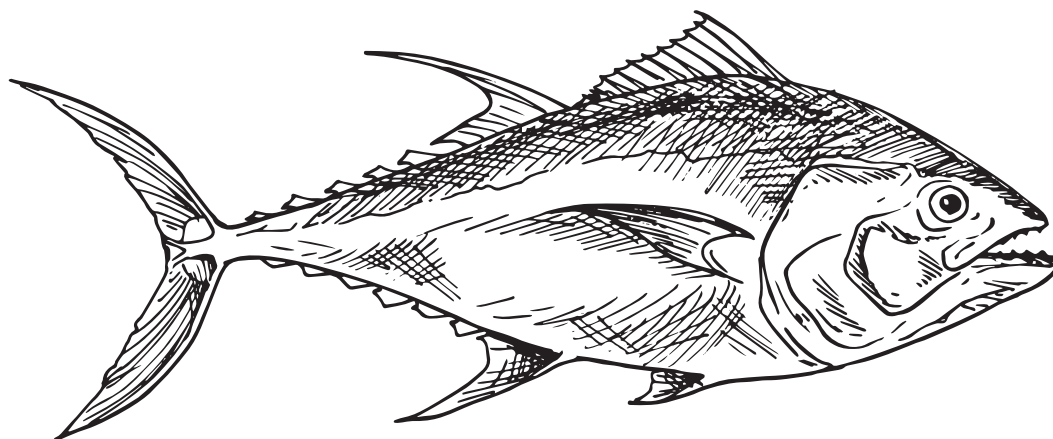
RÖMERQUELLE	0,33 l	€ 3,20
PRICKELND STILL	0,75 l	€ 6,00
RÖMERQUELLE	0,33 l	€ 3,80
PRICKELND STILL MIT ZITRONENSAFT		

LIMONADEN & SÄFTE

ENZO ALPIN	0,33 l	€ 4,50
ENZIAN-KRÄUTERLIMONADE		
QUALITÄTSFRUCHTSÄFTE	0,25 l	€ 4,50
SÜDTIROLER BERGAPFELSAFT AUS DEM HAUSE KOHL APFEL NATURTRÜB MARILLE HOLLUNDER JOHANNISBEERE		
GELBER MUSKATELLER - TRAUBENSAFT	1/8 l	€ 4,50
FLEIN STEIERMARK		
TONIC, GINGER ALE ODER BITTER LEMON	0,2 l	€ 3,90
COCA COLA , COCA COLA ZERO	0,33 l	€ 3,90

BONITO DEL NORTE

AUS DEM BASKENLAND
DER WELTBESTE THUNFISCH AUS DER DOSE



ORTIZ | VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE (D) €24,-

ALS VORSPEISE FÜR 1 - 4 | FEINSTE BAUCHFILETS VOM WEISSEN THUNFISCH AUS DER DOSE

ZART | AROMATISCH | FEIN IM GESCHMACK | IN HOCHWERTIGEM OLIVENÖL EINGELEGT | 100% LEINENFANG | AUS DEN SPANISCHEN MANUFAKTUREN »LA BRÚJULA« & »ORTIZ«

SALADS, SOUPS & WEIDESCHWEINE

SALAT

BLATTSALAT € 5,50

»WINTERSALAT« (L,M,N) € 12,00
SAUERKRAUT, SPECK & ROTE RÜBEN

KNUSPRIG ANGEBRATENE GARNELEN (B) € 19,00
AUF BLATTSALAT

WEISSER THUNFISCH AUS DER DOSE

FEINSTE BAUCHFILETS (D) € 24,00
VOM WEISSEN THUNFISCH | ORTIZ | VORSPEISE FÜR 2

SUPPE

HÜHNERSUPPE (A,C,M) € 7,00
MIT LEBERRAVIOLI

KÜRBISCREMESUPPE (L) € 7,00
MIT INGWER UND KOKOS

UNSERE WEIDESCHWEINE

AUS EIGENER ZUCHT SEIT 2011

- SPEZIELL MARMORIERTES FLEISCH
- DURCHZOGEN VON FEINST HOCHWERTIGEN FETTEN
- GANZJÄHRIGE HALTUNG IM FREIEN
- IN 100% HANDARBEIT VEREDELT

SPEZIALITÄTEN VOM WEIDESCHWEIN

AUS EIGENER ZUCHT | IDEAL ALS STARTER ODER TAPAS

GEMISCHTE ANTIPASTI € 15,00
VOM WEIDESCHWEIN

FEINER BEINSCHINKEN (A) € 14,50
MIT KREN & HAUSBROT

DAS BESTE VOM WEIDESCHWEIN € 15,50
UNSERE EMPFEHLUNG

FEIN GERÄUCHERTER SPECK € 14,00
NICHT ZU SALZIG

LARDO € 8,50
ZARTER, WEISSER RÜCKENSPECK

3ERLEI AUFSTRICHE € 7,50
VERHACKERTES, GRAMMELSCHMALZ UND LEBERAUFSTRICH

GEDECK € 3,50

STARTERS & TAPAS

BEEF TARTARE (A,G,M,L) MIT BROT UND BUTTER	€ 17,00
SPIEGELEI (C,R,D) MIT »GRÜLL« KAVIAR UND SARDELLENCREME	€ 29,00
ATLANTIK OKTOPUS (D,A,M) MIT CHIMICHURRI, POPKORN UND CHILI	€ 20,00
GRÜNES CURRY (R,H,M) MIT FENCHEL-JAKOBSMUSCHEL	€ 15,00
FEINSTER HUMMER (R,D,H,E) MIT MOLE UND AVOCADO	€ 29,00
RINDERFILET »ESCALIVADA« MIT ROQUEFORTSAUCE (G) OFENGEMÜSE: AUBERGINEN, PAPRIKA UND ZWIEBEL	€ 42,00
ROTE RÜBE MIT ROQUEFORT (G) UND GEBRATENEN KASTANIEN	€ 15,00
GERÖSTETER KARFIOL (G) MIT KÜRBISSAUCE	€ 15,00

MAIN

PASTA FRESCA (A,C,M,G) MIT WEIDESCHWEINRAGOUT	€ 16,00
PASTA FRESCA »VONGOLE« (A,C,D,G) KLASSISCH & GELIEBT	€ 18,00
PASTA FRESCA (L) MIT GEBRATENEM GEMÜSE	€ 13,00
SCHOPFSTEAK MIT KRAUT UND APFEL (M,N) FEINES, SPEZIELL MARMORIERTES, GEREIFTES FLEISCH VOM WEIDESCHWEIN	€ 32,00
RINDERFILET AUS GALIZIEN MIT STEINPILZEN UND KARTOFFELN	€ 42,00
FIDEGUA PASTA MIT FISCH (A,B,R) WIE PAELLA ZUBEREITET MIT VONGOLE & GARNELEN	€ 27,00
HIRSCHRÜCKEN (G,L) MIT SHIITAKE PILZEN UND SCHOKOLADE-CHILI SAUCE	€ 45,00
STEINBUTT MIT KARTOFFEL UND FENCHEL (D,L,M) UND ROTEN RÜBEN	€ 30,00

ZUM ABSCHLUSS

GEREIFTER KÄSE (G) AUS DEM »TÖLZER KÄSLADEN«	€ 16,50
--	---------

SÜSSWEINEMPFEHLUNG

UNSER TEAM
GIBT GERNE AUSKUNFT

DESSERT

GENIESSEN SIE UNSERE KLEINE AUSWAHL
AN KÖSTLICHEN SÜSSSPEISEN VON DER KONDITOREI BALTRAM

ALLERGENAUSZEICHNUNG - GEMÄSS ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG BGBl II 175/2014

GLUTENHALTIGES GETREIDE **A** | KREBSTIERE **B** | EI **C** | FISCH **D** | ERDNUSS **E** | SOJA **F** | MILCH OD. LAKTOSE **G** | SCHALENFRÜCHTE **H** | SELLERIE **L** | SENF **M** | SESAM **N** | SULFITE **O** | LUPINEN **P** | WEICHTIERE **R**
UND ALLE DARAUS GEWONNENEN ERZEUGNISSE



FELLEIS & KNITTELFELDERS

AFTER PARTY

HOCHWIRKSAMES SUPPLEMENT

HERRLICHEN WEIN GENOSSEN ODER ZU VIEL GEGESSEN?

HILFT DIR, ÜBER NACHT WIEDER TOP-FIT ZU WERDEN. DEINE KÖRPEREIGENEN ABBAUPROZESSE WERDEN HIERMIT UNTERSTÜTZT.

EINE VOR DEM SCHLAFENGEHEN & EINE ZUM FRÜHSTÜCK.

4 STK. € 5 | 8 STK. € 7

FELLEIS & KNITTELFELDER

CAFÉ GLOCKENSPIEL · DIE GEHEIME SPECEREY · BÄRENWIRT · OSTERIA PATRICIO FELLINI · HOTEL LEHENERHOF · TAUERNHAUS WISENEGG · HOTEL KRONE 1512
GUT WENGHOF · FAMILY RESORT · LUXURY FAMILY HIDEAWAY · BERGCHALETS GUT WENGHOF · AUGENSTERN SKINCARE · KNITTELFELDERS ESSENTIALS · KITCHEN ORIGINALS