



**FEUER
DORF**

Speisekarte



Liebe Gäste des Feuerdorfs!

Nun ist es soweit - seit Mai 2021 ist das Feuerdorf eine kulinarische Oase im wunderschönen Wiener Prater.

Das Team rund um Küchenchef Mathias Koppel 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!

Matteo & das Feuerdorf-Team

Snacks

- 
- Wojnar´s 2erlei Aufstrich** **A G M VEGGIE** 4.8
(Liptauer & Frühlingskräuter) mit Soletti
- Wojnar´s veganer Aufstrich** **A M VEGAN** 4.8
aus sonnengetrockneten Tomaten mit Soletti
- Käsekrainerbällchen vom Radatz** (8 Stk.) **A G** 6.8
mit knusprigem Pita Brot und Fruity Ketchup
- Chilikäsekrainer vom Radatz** **A G M** 7.8
mit Ofenkartoffel, milder Pfefferoni und Honig Senf Sauce
- Würstelduett vom Radatz** **A G M** 7.8
Mini-Bernerwürstel und Mini-Rostbratwurst (6 Stk.),
mit Ofenkartoffel, Essiggurkerl und BBQ Sauce
- Gegrillter Leberkäse** **A M O** 8.4
mit Ofenkartoffel, frischem Krautsalat, Essiggurkerl
und Fruity Ketchup

Flambbrote vom Grill

- 
- „Tel Aviv“** **A G H L M N VEGGIE** 7.8
Hummus by **NENI**, Feta Käse, Ruccola und
Pesto aus getrockneten Tomaten in Pita Brot
- „New York“** **A M** 8.8
Pastrami, süßer Senf, Essiggurkerl und Kren in Pita Brot
- „Napoli“** **A G H** 11.5
Prosciutto, Mozzarella und Basilikumpesto in Pita Brot



Hauptspeisen

BBQ Bowls

Mexico Bowl A H O V 11.8

Ausgelöste Hühnerkeule, Reis, Kukuruz, Tortilla Chips und Jalapeño

Südstaaten Bowl L O V 13.8

Pulled Pork (12 Stunden gegart), Reis, Coleslaw, Gammeln und Pink Onion

Patagonien Bowl L O M V 15.8

Short Ribs vom österreichischen Rind, Baked Beans, Ofenkartoffel und gerösteter Mais

Salad Bowls

BBQ Soja Steak Bowl M N V VEGAN 10.5

Gemischter Blattsalat, Tomatensalat, Senfdressing, Dinkel Pops und Hummus by NENI

Feta Bowl G M V VEGAN 12.7

Gemischter Blattsalat, Schmorzwiebel, Kirschtomaten, gerösteter Mais und Senfdressing

Garnelen Bowl B E M V 18.8

Gemischter Blattsalat, Gurkensalat, Senfdressing, Erdnüsse und roter Paprika

Klassiker vom Grill

Cevapcici vom österreichischen Rind G O V 13.4

mit Ofenkartoffel, Krautsalat und Ajvar (mild)

BBQ Spare Ribs vom Ötscherblickschwein G M V 19.6

mit Ofenkartoffel, Kukuruz und Kräuterbutter

Dry aged Beef Burger (200g) A G M E 19.9

mit Speckmarmelade, Cheddar Cheese, Pastrami und Farm Fries aus dem Airfryer mit BBQ Sauce
Serviert mit "Jameson & Ginger"

Saftiges Flanksteak (250g) "Tagliata Style" H M V 20.1

auf Ruccola, geschmorten Kirschtomaten, Walnüssen und Trüffeldressing

BBQ T-Bone Steak (350g) vom Ötscherblickschwein 23.5

mit Ofenkartoffel, Grilltomate und Kräuterbutter G M V



BBQ Specials



Beef Tartare (80g) vom österreichischen Rind 9.4

mit knusprigem Pita Brot, geräucherter Butter und herzhafter Garnitur **A C G L M S**

Miesmuscheln in der Pfanne **A B O S** 12.3

im Weißweinsud gekocht mit knusprigem Pita Brot

Forelle im Ganzen gegrillt **D G S** 15.9

aus niederösterreichischer Zucht mit Ofenkartoffel, Grillgemüse und Kräuterbutter

Grillplatte für 4 Personen **A D G M O S** 65

T-Bone Steak vom Ötscherblickschwein, Forelle im Ganzen, Short Ribs vom Rind, ausgelöste Hühnerkeule, Chilikäsekrainer und Würstelvariation vom Radatz mit Ofenkartoffel, Kukuruz und herzhafter Garnitur

Dry aged Tomahawk Steak (1,2kg) **G M S** 99

sous-vide gegart (nur auf Vorbestellung bzw. 1 1/2 h Wartezeit) mit Ofenkartoffel, Kukuruz, Krautsalat und herzhafter Garnitur

Alle Hauptspeisen mit Sauce nach Wahl

Honig Senf, Fruity Ketchup, Purple Curry, BBQ Ketchup, Hot Chili, Knoblauch

Beilagen & Extras



Grillgemüse **S VEGAN** 3.4

Krautsalat **M O S VEGAN** 3.4

Kleiner gemischter Salat mit Senfdressing **M O S VEGAN** 3.4

Pommes aus dem Airfryer *) **S VEGAN** 3.4

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter **G S VEGGIE** 3.8

Kukuruz im Ganzen mit Kräuterbutter **G S VEGGIE** 4.2

Garnelenspieß - "Make your Steak - Surf&Turf" **B** 5.6

*) Zubereitung im Airfryer reduziert den Fettgehalt um bis zu 70%





Für die Kleinen

- 1 Kinder-Portion Pommes**   **3.2**
aus dem Airfryer *)
- Käsekrainerbällchen vom Radatz** (5 Stk.)   **5.5**
mit knusprigem Pita Brot und Fruity Ketchup
- Würstelduett vom Radatz**      **6.8**
mit Mini-Bernerwürstel und Mini-Rostbratwurst (4 Stk.),
mit Pommes, Essigurkerl und Fruity Ketchup
- Gegrillter Leberkäse mit Farm Fries**      **8**
aus dem Airfryer *), Essigurkerl und Fruity Ketchup

*) Zubereitung im Airfryer reduziert den Fettgehalt um bis zu 70%



Desserts

- Kokosmilchreis mit Ananas-Chutney**    **4.6**
im Glas
- Buttermilch Pancakes vom Grill**     **4.9**
mit Beerenragout und frischer Minze
- Brownie mit Schlagobers**      **5.1**
- Lemon Cheesecake im Glas**    **5.4**
mit Orangen-Fruchtgelee und Spekulatius-Keks crumble



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,  **VEGETARISCH** Vegetarisch,  **VEGAN** Vegan,  **GF** Glutenfrei

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