



La Flammerie

Original Elsässer
Flammkuchen



Österreichs 1. Original
Elsässer Flammkuchenhaus

Die Geschichte des Flammkuchens

ELSÄSSISCHE SPEZIALITÄT MIT TRADITION!

Mit dünn ausgerollten Teigfladen wurde am gemeinschaftlichen Backtag die Temperatur im holzbefeuerten Steinofen getestet. Der „Flammekueche“, wie er im Elsass genannt wird, zeigte an, ob der Steinofen heiß genug für die Brote war. Seinen Namen verdankt er den Flammen, die beim einschieben oft noch nicht vollständig ausgelodert waren. Traditionell wurden die Flammkuchen mit Crème, Speck und Zwiebeln belegt, sehr heiß gebacken, in Stücke geteilt und gemeinschaftlich verspeist.

TEILEN MACHT FREUDE

Am besten schmeckt der „Flammekueche“, wie schon früher am Backtag, in geselliger Runde mit vielen Freunden. So wird er auch bei uns originalgetreu in 6-8 Stücke zerteilt, auf dem Holzbrett serviert und ganz nach Elsässer Art kann jeder gleich aus der Hand ein Stück „gebackenes Glück“ genießen.

BESTE QUALITÄT

Der Teig wird aus reinsten Zutaten ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe mit höchster Sorgfalt hauchdünn hergestellt.

Er wird von uns auf ganz traditionelle Weise zuerst mit cremigem Schmand bestrichen und dann je nach Geschmack belegt. Ob herzhaft und würzig, vegetarisch, mit Fisch, ganz schön scharf, oder himmlisch süß, es ist für jeden etwas dabei!



Mit guten Freunden schmeckt gutes Essen noch besser!

ALL YOU CAN EAT!

Perfekt für die gesellige Runde

AUSSUCHEN & PROBIEREN

ALL YOU CAN EAT – Unser Angebot für alle, die gerne die Vielfalt genießen und probieren möchten. Es ist perfekt für die gesellige Runde. Sie wählen gemeinsam ihre Flammkuchen-Favoriten aus, legen die Reihenfolge selbst fest und verzehren zum Festpreis so viele Flammkuchen wie Sie möchten.

STETS FRISCH UND KROSS GEBACKEN

Um Ihnen die beste Qualität unserer Flammkuchen zu garantieren, servieren wir stets frisch aus dem Ofen pro „Schlemmer-Runde“ für eine Gruppe von

- 1 - 3 Personen 1 Flammkuchen
- 4 - 6 Personen 2 Flammkuchen
- 7 - 8 Personen 3 Flammkuchen
- 9 - 12 Personen 4 Flammkuchen

ALL YOU
CAN EAT:
Um Reservierung
wird gebeten, Tel.
0681 / 844 58 027

ALL YOU CAN EAT ...

ist nur möglich, wenn alle am Tisch teilnehmen. Es gilt als beendet, wenn mehr als ein Viertel des Flammkuchens übrig bleibt.

ALL YOU CAN EAT

Genießen bis alle satt sind **19,50 €** pro Person

Flammkuchen zum Mitnehmen

Alle Flammkuchen bieten wir auch zum Mitnehmen an.

Ganz gleich ob herzhaft, vegetarisch oder auch süß, Sie zahlen für jeden

10,50 €

Gemeinsam
statt einsam



AM BESTEN SCHMECKT DER FLAMMKUCHEN IN GESELLIGER RUNDE MIT VIELEN FREUNDEN.

Bei uns geht es um gutes Essen in geselliger Runde. Die Spezialität aus dem Elsass lockt Familien und Freunde zum Beisammensein.

REGIONALE PRODUKTE AUS HEIMISCHER PRODUKTION

Wir legen größten Wert darauf, dass unsere Lebensmittel aus der Umgebung von heimischen Anbietern kommen. Somit ist eine hohe Qualität unserer Speisen gewährleistet.

ALLE SPEISEN GIBT ES AUCH „TO GO“

Alle Flammkuchen sowie unseren Haussalat gibt es zum Mitnehmen. Auch das gutgekühlte Hirter Biersortiment (Fass, Flaschen) erhalten Sie zum handelsüblichen Preis zum Mitnehmen!

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Siehe Aushang

Flammkuchen herzhaft & würzig

- 1 ORIGINAL ELSÄSSER 10,20
mit Speckwürfeln & Zwiebeln G
- 2 ELSÄSSER GRATINIERT 10,70
mit Speckwürfeln, Zwiebeln & Käse G
- 3 BOLOGNA 11,70
mit Hackfleisch, Lauch, Paprika & Käse G, L, A
- 4 LOČILO 11,70
mit Hähnchenbrustfilet, Lauch & Paprika G
- 5 POPEYE 'S LIEBLING 11,20
mit mariniertem Blattspinat, Speck & Käse
- 6 LARDO 12,70
mit Surbraten, Kartoffeln, Rucola
und Balsamicoglaze G, O
- 7 HARTER 12,70
mit Cherry-Tomaten, geräuchertem Schinken,
Rucola und Parmesanflocken G
- 8 MR. PEPPER 12,70
mit gebratenem Schweinefilet, Kartoffeln,
Pfefferkörner und pikanter Sauce
- 9 HAWAII 11,20
mit Honig-Schinken, Ananas und Käse G
- 10 FIDSCHI 11,70
mit Hähnchenbrust, Ananas,
Curry & Mango Chutney G
- 11 PUSZTA 11,20
mit Honig-Kochschinken, Paprika,
Lauch und Käse G
- 12 RUSTICALE 11,20
mit Kartoffelscheiben, Honig-Kochschinken,
Knoblauch und Käse
- 13 PIEMONT 11,70
mit geräuchertem Schinken, Gorgonzola,
Rucola, Pinienkerne und Balsamicoglaze G
- 14 CAPRICCIO 11,70
mit Honigschinken, frischen Champignons,
Artischocken, Zwiebeln und Käse G
- 15 NIZZA 12,20
mit Hackfleisch, Schafskäse, Zwiebeln, Oliven
und Kräutern de Provence G, L, A

Flammkuchen - klassisch, würzig, pikant und abwechslungsreich!



Je nach Saison finden Sie den Flammkuchen des Monats auf unserer Extrakarte. Gerne empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein.

Vegetarische Flammkuchen

- | | | |
|----|---|-------|
| 16 | LYONER
mit Schafskäse, Paprika, Lauch, Spinat und Käse G | 12,70 |
| 17 | ASS KÖNIG DAME BUBE
mit Emmentaler, Camembert, Roquefort, Schafskäse und Lauch G | 13,20 |
| 18 | POMMES DE TERRES
mit Kartoffelscheiben, Lauch, Knoblauch und Käse G | 11,20 |
| 19 | CAMENBERT
mit Camembert und Wildpreiselbeeren G | 12,20 |
| 20 | RUCOLA
mit Cocktail-Cherry-Tomaten, hausgemachtem Pesto, Rucola und Parmesanflocken G | 11,70 |
| 21 | EL GRECO
mit Schafskäse, Blattspinat und Waldhonig G | 12,70 |
| 22 | CAPRESE
mit Cocktail-Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum G | 12,80 |
| 23 | QUERBEET
verschiedenes, frisches Gemüse, Knoblauch und Käse G | 11,20 |
| 24 | ROYALE
Ziegenkäse, Blattspinat und Paprika G | 13,20 |
| 25 | MEDITERRANÉE
mit Kirschtomaten, Schafskäse, Paprika, Zwiebeln und Kräuter der Provence G | 12,80 |
| 26 | TOSCANA
mit Cocktail-Cherry-Tomaten, Artischockenherzen, Knoblauch, Oliven und Käse G | 11,80 |
| 27 | CHÈVRE
mit Ziegenkäse, frischen Feigen, Rosmarin & Honig G | 13,20 |
| 28 | PORRI
mit Lauch, frischen Champignons, Paprika und Käse G | 10,80 |
| 29 | VERDE
mit frischen Champignons, Spinat, Lauch, Knoblauch und Käse G | 11,70 |

Wir lieben Flammkuchen, auch vegetarische!

Flammkuchen mit Fisch

- 31 DER DÄNE 13,20
mit Garnelen,
Blattspinat und Käse G, B
- 32 DER SCHOTTE 13,20
mit Garnelen, Lauch und Käse G, B
- 33 DER SCHWEDE 13,20
mit Räucherlachs, Lauch und Käse G, B
- 34 DER GRÖNLÄNDER 13,20
mit Räucherlachs,
Blattspinat und Käse G, B
- 35 TONNACCIO 13,20
mit Thunfisch, Spinat und Käse G, D
- 36 DER SIZILIANER 13,20
mit Sardellen, Edelsalami, Paprika,
Kapern, Zwiebeln und Artischocken G, D
- 37 PROVENCE 13,20
mit Thunfisch, Schafskäse, Zwiebeln
und Kräuter de Provence G, D

Die feurigen!

- 38 FEUER & FLAMME 12,70
mit Mailänder Salami, Peperoni, Zwiebeln,
Paprika, Artischocken, Chili und Käse G
- 39 CHORIZO 12,70
mit pikanter spanischer Paprikasalami,
Lauch, Paprika, Chili und Käse G
- 40 DER WÜRZIGE ELSÄSSER 12,70
mit Speck, Zwiebeln, Chili,
frischen Pilzen und Käse G
- 41 PIRI -PIRI 12,70
mit Chorizo, Cherrytomaten, Zwiebeln,
Piri-Piri und Käse - Vorsicht, sehr scharf! G
- 42 MEXIKANER 12,70
Hackfleisch, Bohnen, Mais,
Chili und Käse G
- 43 CAPRI 12,70
mit Honig-Kochschinken, Chili,
Zwiebeln, Artischocken und Käse G

Manche mögen es scharf, manche noch schärfer!

Flammkuchen süß & fruchtig

- | | | |
|----|---|------|
| 44 | APFEL, DAS ORIGINAL
mit süßem Schmand, Apfelscheiben,
bestreut mit Zimt & Zucker
Auf Wunsch auch flambiert mit Calvados! G | 9,90 |
| 45 | APRÈS HUIT
mit süßem Schmand
& „After Eight“ G,H | 9,90 |
| 46 | SÜSSE FRÜCHTCHEN
mit süßem Schmand, gemischten Früchten,
braunen & weißen Schokoflocken G,H | 9,90 |
| 47 | TRAUMPAAR
mit süßem Schmand, Bananenscheiben
und Nougatcreme.
Auf Wunsch mit Eierlikör! G,H | 9,90 |
| 48 | BESCHWIPSTE KIRSCHEN
mit süßem Schmand, Kirschen,
Schokoflocken. Auf Wunsch mit Eierlikör! G,H | 9,90 |
| 49 | KUNTERBUNT
mit süßem Schmand & vielen bunten
Smarties und Streusel G,H | 9,90 |
| 50 | TOFFIFEE
mit süßem Schmand, Haselnuss mit
Nougatcreme und Schokolade G,H,E | 9,90 |

Probieren Sie auch...

FLAMMERIE SALAT 8,40
Oliven, Fetawürfel, Speckwürfel,
Knoblauchflammkuchen G

PROBIEREN SIE AUCH UNSERE
LA FLAMMERIE SUPPEN-EMPFEHLUNG!

Zum Abschluss wie in Italien: Kaffee

ESPRESSO	2,10
KLEINER BRAUNER	2,30
VERLÄNGERTER SCHWARZ	3,00
CAPPUCCINO	3,10
CAFFÈ LATTE	3,40

Prozentiges

HOCHPROZENTIGES AUS
UNSERER MOBILEN SCHNAPSBAR

Erfrischendes

HAUSGEMACHTES 0,5 L / 1 L

BEERE + ZITRONE	3,50 / 6,00
HOLLUNDER + MINZE	3,50 / 6,00
EISTEE	3,50 / 6,00
SODA	1,80 / 2,80

HEIMISCHE FRUCHTSÄFTE

APFELSAFT 0,2 L	3,20
APFELSAFT GESPRITZT	3,80
VERSCHIEDENE SORTEN 0,25 L	3,50
VERSCHIEDENE SORTEN, GESPRITZT	3,80

LIMONADEN 0,33 LT

COCA-COLA	3,50
COCA-COLA ZERO	3,50
HIRTER ORANGE	3,10
HIRTER KRÄUTERLIMONADE	3,10
HIRTER APFEL-ROSENBLÜTE	3,10
HIRTER HIMBEERE	3,10

Bier

HIRTER MÄRZEN 0,3 L	3,80
HIRTER MÄRZEN 0,5 L	4,20
HAUSBIER 1270 0,3 L	3,80
HAUSBIER 1270 0,5 L	4,20
HIRTER ALKOHOLFREI 0,5 L FL.	4,20
WEISSBIER 0,5 L FL.	4,50
WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5 L FL.	4,50



„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein,
nach einer Weile braucht
er auch einen Drink.“
· Woody Allen ·

Gemeinsam statt einsam PITSCHEN

WEISSER SPRITZER 0,7 L, 1,2 L	9,10 / 15,10
PROSECCO 0,7 L, 1,2 L	11,90 / 20,40
APEROL MIT PROSECCO 0,7 L, 1,2 L	11,90 / 20,40
UNSERE BIER PITCHER HIRTER MÄRZEN & 1270	
VOLLER PITCHER 1,5 L	12,00

Gespritzt

WEISSER SPRITZER	3,40
HUGO	4,50
APEROL SPRITZER	4,50
FRECHE ROSI	3,40

Ein Pitcher ist ein Krug, der einen Inhalt von 1,5 Litern erfassen kann. Es handelt sich hierbei um einen traditionell amerikanischen Krug. In Amerika wird mit so einem Pitcher Bier oder Wasser serviert.

NICHT NUR WASSER UND BIER WIRD BEI
UNS IM KRUG SERVIERT - AUCH WEISSER
SPRITZER, PROSECCO UND PROSECCO APEROL



Cocktails

GIN (4 CL) TONIC	6,00
RAMAZOTTI (4 CL)	4,20
RAMAZOTTI 4CL SODA ODER SAUER	5,00

Wein

**EINE VIELFÄLTIGE AUSWAHL
AN WEINEN FINDEN SIE AUF
UNSERER WEINKARTE!**





Feiern Sie bei uns!

Lassen Sie sich und ihre Gäste
von uns verwöhnen,
mit traditionellem Flammkuchen
ganz nach Ihrem Geschmack!

Gerne begrüßen wir Sie
zu Ihrer nächsten Geburtstags-
Familien- oder Firmenfeier
hier bei uns in der La Flammerie.
Kontaktieren Sie uns vor Ort oder per
E-Mail unter office@flammerie.at
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Wir wünschen einen angenehmen
Aufenthalt und guten Appetit!

Das La Flammerie Team

La Flammerie
Hart 13, A-9587 Riegersdorf
Tel. 0681 / 844 58 027
office@flammerie.at
www.flammerie.at

