

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Alkoholfreie Getränke

Wasser: klassik, still	0,2 l	2,4
	0,4 l	4,0
Pepsi Cola, Mirinda, 7-up	0,2 l	2,6
	0,4 l	4,6
Mosti Cola (Diesdorfer Süßmost- u. Weinkelerei)	0,33 l	3,7
Schweppes: <i>Tonic Water,</i>	0,2 l	2,6
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale,</i>	0,4 l	4,6
<i>Wild Berry, White Peach</i>		
Schorle: <i>Kirsche, Apfel, Orange,</i>	0,2 l	2,6
<i>Birne, Grapefruit, Mango,</i>	0,4 l	4,6
Säfte: <i>Kirsche, Apfel, Orange</i>	0,2 l	2,6
<i>Banane, Birne, Grapefruit</i>	0,4 l	4,6
<i>Mango, Weißer Pfirsich</i>		
Mosti Saftschorle: <i>Rhabarber, Quitte</i>	0,33 l	3,7
Springe Brause:	0,33 l	3,7
<i>Himbeere, Waldmeister</i>		

Kaffee und Tee

Café Crema		2,9
Milchkaffee		3,9
Cappuccino		3,9
Espresso		2,4
doppelter Espresso		3,4
Latte Macchiato		4,2
Iced Latte		4,6
Heiße Schokolade		3,9
Tee: <i>Kräuter, Grün, Schwarz ,</i>		2,8
<i>Hagebutte, Kamille, Früchte</i>		
Chai Latte		4,2
Frischer Tee: <i>Ingwer o. Minze</i>		4,2

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Flaschenbier

Jever	0,33 l	3,9
Berliner Kindl Weisse mit Himbeer- o. Waldmeistersirup	0,33 l	3,9 4,2
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,9
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	3,9
Allgäuer Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l	4,9

Fassbier

0,3/0,5 l 3,9/4,9

Ur-Krostitzer Pilsener
Allgäuer Büble Hell
Allgäuer Edelweissbier
Sankt Jaro Schwarzbier
Freiberger Naturradler

Böllberger Biere

0,33 l 3,9

Böllberger Pils
Kellerbier Hell



Schaumwein

Rotkäppchen	0,1 l 0,75 l	3,8 17,5
Cidre- Apfelschaumwein (Diesdorfer Süßmost- u. Weinkelterei, Sachsen-Anhalt)	0,33 l	3,8

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

·G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Weisswein

Weißweinschorle	0,2 l	4,0
Soave	0,2/0,5 l	4,2/ 9,9
Silvaner-Grauburgunder	0,2/0,5 l	4,4/10,5
Elbling (Mosel)	0,2/0,5 l	4,7/11,0
Kerner (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	5,0/12,0
Batuta (Macabeo & Sauvignon Blanc, Rioja)	<i>Empfehlung</i> 0,2/0,5 l	5,3/13,0
Lemberger „weiß gekeltert“ (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	6,2/15,0
Weißburgunder (Weingut Born, Höhnstedt)	0,2/0,5 l	6,6/16,0

Rotwein

Rioja (Spanien)	0,2/0,5 l	4,5/11,0
Chianti (Italien)	0,2/0,5 l	4,5/11,0
Spätburgunder (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	5,3/13,0
Marmellata (Merlot, Puglia)	<i>Empfehlung</i> 0,2/0,5 l	6,2/15,0
Lemberger (Hohenlohe, Baden-Württemberg)	0,2/0,5 l	6,6/16,0

Roséwein

Rioja Rosé (Spanien)	0,2/0,5 l	4,5/11,0
Schwarzriesling Weißherbst (Hohenlohe, Württemberg)	0,2/0,5 l	5,3/13,0
Pink Pony (Weingut Born, Höhnstedt)	0,2/0,5 l	6,6/16,0

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

G·E·T·R·Ä·N·K·E·

Mixgetränke

Gingerino (Weißwein, Ginger Ale, Orange)	0,3 l	7,0
Aperol Spritz (Sekt, Mineralwasser, Aperol, Orange)	0,3 l	7,0
Limoncello Spritz (Sekt, Mineralwasser, Limoncello, Zitrone)	0,3 l	7,0
Ramazzotti Rosato Tonic (Ramazzotti Rosato, Tonic, Limettenscheibe)	0,3 l	7,0
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren)	0,3 l	7,0
Lillet White Peach (Lillet, Schweppes White Peach, Pfirsich)	0,3 l	7,0
Gin & Tonic	0,3 l	7,5
Havana & Cola	0,3 l	7,5


Shots

Dry Gin	2 cl	2,3
Smirnoff Vodka	2 cl	2,3
Alpenschnaps Obstler Marille	2 cl	2,3
Alpenschnaps Obstler Haselnuss	2 cl	2,3
Grappa	2 cl	2,3
Limoncello	2 cl	2,3
Tequila, gold / silber	2 cl	2,3
Becherovka Karlovarska Original	2 cl	2,3
Havana Club Anejo 3 J.	2 cl	2,3
Don Pablo Spiced Rum	2 cl	2,3
Jägermeister	2 cl	2,3
Schierker Feuerstein	2 cl	2,3
Ouzo	2 cl	2,3
Baileys	2 cl	2,3
Jim Beam	2 cl	2,3
Ramazzotti	2 cl	2,3
Tullamore Dew	2 cl	2,7

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

.S.N.A.C.K.S.

Pommes Frites 


rot/weiss

5,9

Milchreis


Zucker & Zimt/Apfelmus

6,9

Würzfleisch 


Ciabatta/überbacken mit Gouda

7,9

Soljanka 

Sauerrahm/Ciabatta

8,5

Feuriger Kesselgulasch 

vom Schwein/Kartoffeln/Karotten/Sellerie/Paprika

Sauerrahm/Ciabatta


11,9

Loaded Fries 

Pommes/Pulled Pork/Chili-Cheese

13,9

.P.A.S.T.A.

Pasta & Tomatensoße 

mit Parmesan

9,9


Aglio e Olio 

Bavette/Knoblauch/Chili/Rucola/Tomaten/Olivenöl/Pamesan

13,9


+ extra Garnelen

5,0

Carbonara 

Bavette/Schinkenspeck/Ei/Sahne/Parmesan

14,9

Jägerschnitzel 

Bavette/panierte Jagdwurstscheiben/Tomatensoße/
Parmesan




15,9

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage gern von unserem Personal

Felsen Pavillon

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

.H.E.R.Z.H.A.F.T.E.S.

Bauernfrühstück 	15,9
Kartoffel/Ei/Zwiebel/Bockwurst/Bacon/Gewürzgurke	
Bauernfrühstück "Vegi"	15,9
Kartoffel/Ei/Zwiebel/Blattspinat/Hirtenkäse Kirschtomaten/Gewürzgurke	
Goudaschnitzel	16,3
2 panierte Goudaecken/Tartarsoße/Bratkartoffeln	
Bauernfrühstück "Pulled Pork" 	16,9
Kartoffel/Ei/Zwiebel/mariniertes Schweinefleisch/ Chili-Cheese-Soße/Krautsalat/Gewürzgurke	
Schweinefilet 	21,9
mit Champignons & Cheddar gefüllt im Baconmantel/ Rahmchampignons/Kartoffelpüree	
Leber & Zwiebel 	15,9
Zarte Schweineleber/Apfel/Zwiebel/Kartoffelpüree	
Schnitzel Champignon 	18,9
aus der Schweinelachse/Rahmchampignons/ Bratkartoffeln/Salat	
Schnitzel "au four" 	19,9
Schweineschnitzel/Würzfleisch/Gouda/Bratkartoffeln	

.S.Ü.S.S.E.S.

Heiße Waffeln	7,9
Apfelmus/Vanillesoße/Schlagsahne Vanilleeis/Waldbeerensoße/Schlagsahne Vanilleeis/Schokosoße/Schlagsahne	
Eistörtchen	7,9
Vanilleeis/Apfelmus/Eierlikör/Schlagsahne Vanilleeis/Waldbeerensoße/Schlagsahne	
Kuchen #nach Angebot#	Stk. 4,0

Special

Cremige Spargelsuppe 8.90 €

geschmolzene Butter | Bärlauchpesto | Ciabatta

Pasta Bärlauch 16.90 €

Linguine | Bärlauchpesto | weißer Spargel |
Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

Spargel & Bärlauch 22.90 €

Weißer Spargel | Hollandaise | Bärlauchpesto |
Salzkartoffeln

Spargel & Schnitzel 24.90 €

Schweineschnitzel | weißer Spargel | Hollandaise |
geschmolzene Butter | Salzkartoffeln

Spargel & Hähnchen 24.90 €

Saftiges Hähnchenschnitzel | weißer Spargel |
Hollandaise | geschmolzene Butter | Salzkartoffeln