



# Felsenkeller

## F U L D A

### HERZLICH WILLKOMMEN!

Die Gerüche aus Omas Küche, ursprüngliche Qualität regionaler Produkte – das bedeutet für uns Tradition. Gemeinsam neue Wege gehen, innovative Weiterentwicklung – das bedeutet für uns Zukunft. Sie willkommen heißen, Ihnen eine schöne Zeit schenken und Ihnen eine kleine Ruhe-Insel sein – das bedeutet für uns Gastfreundschaft.

Auf neuen Wegen und doch ursprünglich, haben wir uns vorgenommen, die Tradition der Brauerei-Gaststätten in Fulda zu pflegen und zu erhalten. Jeden Tag geben wir auf's Neue alles, damit es Ihnen bei uns gefällt.

Sagen Sie es gerne weiter, wenn Sie mit uns zufrieden waren und wenn Sie im Felsenkeller eine gute Zeit hatten. Sollten Sie einmal nicht zufrieden gewesen sein, teilen Sie uns Ihre Verbesserungsvorschläge mit.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!  
Ihr Team vom Felsenkeller



# Felsenkeller

## F U L D A

### SUPPEN

RHÖNER FESTTAGSSUPPE .....	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Rindfleisch- und Gemüsewürfeln	
KARTOFFELCREMESUPPE .....	5,20 €
mit gebratener Blutwurst	

### VESPERGERICHTE

OBAZDA .....	6,90 €
drei Nocken mit Zwiebelringen und frischer Brezn	
WEISSWURSCHTL TOPF .....	5,90 €
ein Paar hausgemachte Weißwürste in feiner Kraftbrühe mit süßem Senf und frischer Brezn	
HEISSE OFENKARTOFFEL .....	7,50 €
mit hausgemachtem Kräuterquark mit Salatgarnitur und frischem Baguette	
GEBRATENER LEBERKÄSE .....	8,50 €
mit hausgemachtem bayrischem Kartoffelsalat und Spiegelei	





# Felsenkeller

## F U L D A

### SALATE

- SALAT » SCHNITZEL « ..... 11,90 €  
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing,  
mit in Butter gebratenen Streifen vom panierten Schweineschnitzel,  
dazu frische Baguettescheiben
- SALAT » HÄHNCHEN « ..... 10,90 €  
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing,  
mit gebratenem Streifen vom Hähnchenbrustfilet, dazu frische Baguettescheiben
- SALAT » WEISSWURSCHTL « ..... 8,90 €  
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing,  
mit einem Paar panierten und ausgebackenen Weißwürsten, dazu frische Baguettescheiben
- SALAT » LACHS REIBEDATSCHI « ..... 9,90 €  
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing,  
mit Reibekuchen und geräuchertem Lachs verfeinert mit einer Honig-Senf-Creme,  
dazu frische Baguettescheiben



### BEILAGENSALATE

- KLEINER GEMISCHTER SALAT ..... 3,20 €  
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing,  
dazu frische Baguettescheiben
- GROSSER GEMISCHTER SALAT ..... 5,20 €  
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing,  
dazu frische Baguettescheiben
- HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT ..... 2,90 €  
nach bayrischer Art
- HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT ..... 2,90 €  
mit Speck



# Felsenkeller

## F U L D A

### HAUPTGERICHTE

- FELSENKELLER SCHNITZEL » BRAUMEISTER « ..... 14,90 €  
in Biertreber paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Pilzen,  
Zwiebeln und Kartoffel-Möhren-Stampf
- SCHNITZEL » JÄGER ART « ..... 13,90 €  
paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes und feiner Pilzrahmsauce
- SCHNITZEL » WIENER ART « ..... 11,90 €  
paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Zitronenspalten
- » HIMMEL UN ÄD « ..... 9,90 €  
gebratene Blutwurst, Kartoffel-Möhren-Stampf, karamalisierte Äpfel und Zwiebeln
- TAFELSPITZ » FELSENKELLER « ..... 13,90 €  
feines Rindfleisch an Meerrettich-Apfelsauce dazu Petersilienkartoffeln
- GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN ..... 16,90 €  
mit Rahmwirsing und Kartoffel-Möhren-Stampf
- GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN ..... 12,90 €  
an Pilgerstoffsoße mit hausgemachten Breznknödel dazu Krautsalat mit Speck
- FELSENKELLER RINDERSTEAK ..... 22,90 €  
auf dem Holzbrett serviertes Schulterfilet vom Black Angus Rind mit Salatbouquet,  
Ofenkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark
- XXL HAXE » EINE DELIKATESSE « ..... 16,90 €  
in Pilgerstoffsoße geschmort mit hausgemachten Breznknödeln dazu Krautsalat mit Speck





# Felsenkeller

## F U L D A

### FISCHGERICHTE

LACHSFILET .....	14,50 €
an Mandelbutter, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	
FORELLE » MÜLLERIN-ART « .....	16,50 €
gebratene Forelle an Kapernbutter, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	
MATJESFILET » HAUSFRAUEN-ART « .....	9,90 €
zarte Matjesfilets in einer feinen Sahne-Schmand Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln und sauren Gurken, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	



### DESSERTS

NOUGAT-PARFAIT .....	5,20 €
hausgemachtes halbgefrorenes Eis mit Sahne und Fruchtgarnitur	
STESKAS WARMER APFELSTRUDEL .....	6,90 €
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	



# Felsenkeller

## F U L D A

### BUSKARTE

KLEINER GEMISCHTER SALAT .....	3,20 €
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing, dazu frische Baguettescheiben	
HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT .....	2,90 €
mit Speck	
MEERRETTICH CREMESUPPE .....	4,20 €
mit Rindfleischwürfeln	
» HOCHSTIFT « HACKSTEAKS .....	9,90 €
zwei hausgemachte Frikadellen an Pilgerstoffsoße mit hausgemachtem bayrischem Kartoffelsalat	
GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN .....	12,90 €
an Pilgerstoffsoße mit hausgemachten Brezknödel dazu Krautsalat mit Speck	
HEISSE OFENKARTOFFEL .....	7,50 €
mit hausgemachtem Kräuterquark mit Salatgarnitur und frischem Baguette	
SCHNITZEL » JÄGER ART « .....	12,90 €
paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes und feiner Pilzrahmsauce	
LACHSFILET .....	14,50 €
an Mandelbutter, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	





# Felsenkeller

## F U L D A

### BIERE VOM FASS

HOCHSTIFT PILS <sup>G</sup> .....	0,3l	2,10€
HOCHSTIFT PILS <sup>G</sup> .....	0,5l	3,30€
SCHWARZER HAHN <sup>G</sup> .....	0,4l	3,30€
ORIGINAL BAYRISCH HEFEWEIZEN <sup>W,G</sup> .....	0,5l	3,50€
RADLER <sup>G,3</sup> .....	0,3l	2,10€
EHRENBERGER PILGERSTOFF <sup>G</sup> .....	0,5l	3,50€

### KÜHLENDE FLASCHENBIERE

ORIGINAL BAYRISCH HELLES <sup>G</sup> .....	0,5l	3,50€
ORIGINAL BAYRISCH URWEISSE <sup>W,G</sup> .....	0,5l	3,50€
Hefe dunkel		
ORIGINAL BAYRISCH KRISTALL-WEIZEN <sup>W,G</sup> .....	0,5l	3,50€
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN <sup>W,G</sup> .....	0,5l	3,50€
HOCHSTIFT » DRIVE « ALKOHOLFREI <sup>G</sup> .....	0,33l	2,30€
ORIGINAL BAYRISCH MALZ <sup>G,1</sup> .....	0,33l	2,30€
ALKOHOLFREIES RADLER NATURTRÜB <sup>G,3</sup> .....	0,5l	3,50€



# Felsenkeller

## F U L D A

### SOFTDRINKS

COLA, SPEZI <sup>1,2</sup> .....	0,4l	3,30€
COCA COLA LIGHT <sup>1,2,3,4</sup> .....	0,33l	2,90€
ORANGENLIMONADE <sup>1,2</sup> .....	0,4l	3,30€
ZITRONENLIMONADE <sup>1,2</sup> .....	0,4l	3,30€
RHÖNSPRUDEL »NATURELL« FLASCHE .....	0,5l	3,30€
RHÖNSPRUDEL »MEDIUM« FLASCHE .....	0,5l	3,30€
RHÖNSPRUDEL »SPRITZIG« .....	0,2l	2,00€
RHÖNSPRUDEL »SPRITZIG« FLASCHE .....	0,5l	3,30€
APFELSAFT NATURTRÜB .....	0,2l	2,50€
ORANGENSAFT .....	0,2l	2,50€
APFELSCHORLE .....	0,4l	3,50€
JOHANNISBEERSCHORLE .....	0,5l	3,90€





# Felsenkeller

F U L D A

## WEINE

APFELWEIN .....	0,5l	3,50€
HAUSWEIN SILVANER // TROCKEN .....	0,2l	4,20€
HAUSWEIN BACCHUS // HALBTROCKEN .....	0,2l	4,20€
HAUSWEIN GRAUBURGUNDER // TROCKEN .....	0,2l	5,60€
HAUSWEIN ROSÉ // TROCKEN .....	0,2l	4,20€
HAUSWEIN ROT // TROCKEN .....	0,2l	4,20€



# Felsenkeller

## F U L D A

### APÉRITIFS

APEROL SPRITZ .....	0,2l	5,50€
CAMPARI MIT ORANGENSAFT .....	0,2l	4,50€

### SCHNÄPSE UND LONGDRINKS

SCHLITZER KORN .....	2 cl	2,90€
SCHLITZER KÜMMEL .....	2 cl	2,90€
OBSTLER .....	2 cl	2,90€
HASELNUSS SCHNAPS » Nüssli « .....	2 cl	3,50€
WILLIAMS .....	2 cl	2,90€
SAMBUCA .....	2 cl	2,90€
LINIE AQUAVIT .....	2 cl	3,50€
AHA MAGEN KRÄUTER ELIXIER .....	2 cl	2,90€
GRAPPA .....	2 cl	4,50€
RAMAZZOTTI .....	2 cl	2,90€
FERNET BRANCA .....	2 cl	2,90€



# Felsenkeller

F U L D A

## WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE .....	2,90€
TEE .....	2,00€
ESPRESSO .....	2,00€
DOPPELTER ESPRESSO .....	3,60€
CAPUCCINO MIT MILCH <sup>M</sup> .....	3,50€