

WILLKOMMEN IM WALDHOTEL FELSENTOR!

Das Team rund um Magnus Zimmermann begrüßt Sie herzlich in unserem Haus im Herzen des Pfälzerwaldes. Wir freuen uns auf eine angenehme Zeit mit leckerem Essen, guten Gesprächen und toller Gesellschaft!

Bevor Sie sich in unsere Karte vertiefen und entscheiden, womit wir Sie verwöhnen dürfen, wollen wir Ihnen an dieser Stelle etwas über uns und unsere Philosophie erzählen:

Mit dem Waldhotel Felsentor hat sich Magnus Zimmermann als junger Unternehmer den Traum eines eigenen Betriebes in seiner Heimat verwirklicht, wo er seine ganz eigene Vision leben kann. Seit Ausbildungstagen ist er mit ganzem Herzen und voller Leidenschaft in der Gastronomie tätig, hat schon viele Stationen in Deutschland und auch im Ausland durchlebt und dadurch sehr viel Erfahrung gesammelt, die er jetzt im eigenen Haus umsetzen möchte.

In der Küche wird mit natürlichen und weitestgehend mit regionalen und saisonalen Zutaten gearbeitet. Wir verzichten komplett auf Zusätze wie Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe, was natürlich auch die Nutzung jeglicher Fertigprodukte ausschließt. Von Grund auf werden sogar unsere Gewürzmischungen selbst hergestellt. Mit dem Konzept des „sous vide“-Garens (frz. unter Vakuum garen) werden unsere Speisen nährstoffschonend zubereitet, das Aroma von Gewürzen und Kräutern wird intensiviert. Diese Methode wurde bereits im 18. Jahrhundert entwickelt, fand in den 1960er erstmals in der modernen Gastronomie Anwendung und wird seitdem ständig weiterentwickelt. In der gehobenen Gastronomie ist diese Praktik kaum noch wegzudenken.

Im Restaurant ergänzen wir diese kulinarische Grundüberzeugung mit unserer Leidenschaft für Wein und allen anderen flüssigen Genussmitteln. Auch hierbei liegt unser Fokus auf der Region, jedoch wollen wir Ihnen auch einige Besonderheiten aus Nachbarregionen und der Welt nicht vorenthalten und setzen deshalb mit ausgewählten Produkten in dieser Hinsicht bewusst gewisse Akzente.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern der Karte und eine schöne Zeit im



APERITIF | COCKTAIL

RIESLING SEKT BRUT € 7,8
Weingut Wilhelmshof | Siebeldingen

SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT BRUT € 8,8
Weingut Wilhelmshof | Siebeldingen

FELSENAPERITIF € 6,8
Holunderblüte | Secco | Waldfrüchte

„GESPRITZT“ € 9,6
Aperol oder Hugo?

LILLET WILD BERRY € 9,8
Lillet | Wildberry-Schweppes | Waldfrüchte

GIN LILLET € 9,8
Lillet | Salatgurke | Gin | Tonic Water | Thymian

MANCUJA € 9,6
Lillet | Secco | Mango | Maracuja

MOSCOW MULE ODER LONDON MULE € 9,8
Ginger Brew | Eisgurke | Vodka oder Gin

ALKOHOLFREI

TRAUBEN SECCO € 6,6
Weingut Gies Düppel / Birkweiler

HUGO € 9,6
Holunderblüte | Minze | Limette | Trauben-Secco

BITTERSWEET € 8,8
Multivitaminsaft | Grenadine | Bitter Lemon

LÉ GURK € 8,8
Apfel | Gurke | Zitrone | Holunderblüte

GINGER DREAM € 9,6
Himbeere | Brombeere | Zitrone | Ingwer | Ginger Brew

ULTRA VIOLET € 9,6
Veilchen | Limonade | Zitronensaft | Limetten

K L A S S I K E R

MARTINI WEISS ODER ROT, PERNOD, RICARD, SHERRY TIO PEPE € 6,8
CAMPARI ORANGE ODER SODA € 8,6

U N S E R G I N | 4 C L

TANQUERAY, LONDON DRY € 7,8
GIN MARE, DRY (SPANIEN) € 8,8
HENDRICKS GIN, EXTRA DRY € 9,8
LANDAU3GIN, ORIGINAL € 9,8
LANDAU3GIN, SONDEREDITION € 10,8

U N S E R E T O N I C S | 0,2 L

FEVER-TREE CLASSIC € 4,6
FEVER-TREE ELDERFLOWER € 4,6
FEVER-TREE MEDITERRANEAN € 4,6

S E K T | 0,75 L F L A S C H E

RIESLING SEKT BRUT "SIEBELDINGER KÖNIGSGARTEN" € 44,8

Pure Frucht von Pfirsich und Quitte, mineralisch-rauchig. Gehaltvoll im Mund, am Gaumen mineralisch mit feiner Säure. Animierend lecker. Sowohl die Jury der Landes-, als auch der Bundesweinprämierung vergaben für diesen Sekt Gold.
Weingut Wilhelmshof | Siebeldingen

SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT € 49,8

Apricotfarben. Feiner Duft nach Plattpfirsich, Himbeeren, Erdbeeren, roten Johannisbeeren und einem Hauch Orange. Am Gaumen zeigt sich das reizvolle Zusammenspiel der kräutrigen Würze mit der frischen Säurestruktur und einer feinfruchtigen Prägung. Harmonisch rund und soooo erfrischend. Feine Perlage.
Weingut Wilhelmshof | Siebeldingen

C H A M P A G N E | 0,75 L F L A S C H E

CHAMPAGNE MONTAUDON BRUT TRADITION € 88

Der Champagne Montaudon Brut ist eine exzellente Cuvée aus 50 Prozent Pinot Noir, 35 Prozent Pinot Meunier und 15 Prozent Chardonnay – den klassischen Rebsorten für Champagner. Die strohgelbe Farbe und die feinen Bläschen im Glas sind ein Fest für die Sinne – ebenso die ausdrucksvollen Aromen von duftenden Blumen sowie Fruchtnoten von reifen Birnen und Äpfeln. Der elegante Schaumwein überzeugt durch seine typische Frische mit feiner Säure, seinen fruchtigen Geschmack und den harmonischen Abgang.
Weingut Champagne Montaudon | Frankreich (Champagne)

CHAMPAGNE JACQUART MOSAIQUE BRUT € 120

Der Klassiker von Champagne Jacquart steht für Frische und Kraft und repräsentiert perfekt den Stil des Hauses. Die leicht durch Chardonnay geprägte Cuvée begeistert mit aromatischer Raffinesse. Der Anteil Pinot Noir bringt Körper in diesen anregenden Champagner. Die Grundweine stammen teils aus Grand Cru-Lagen. Ein Anteil von Reserveweinen verleiht dem Champagner Kontinuität. Feinste Perlage und die leichte Dosage von 10g/l sorgen für ein harmonisches, vollendetes Trinkvergnügen.
Weingut Champagne Jacquart | Frankreich (Champagne)

B I E R

PARK PILS

Das Pfälzer Naturereignis: Das feingehopfte PARK Premium Pils ist ein Hochgenuss aus sonnengereifter Braugerste und kristallklarem Brauwasser aus dem Naturpark Pfälzerwald.

0,3 l € 4,3 Radler € 4,3
0,5 l € 5,3 Radler € 5,3

PARK PILS ALKOHOLFREI

0,33 l Flasche € 4,3

BELLHEIMER KELLERBIER

Naturtrübes, untergäriges Bier, das nach traditioneller Brauart ohne Filtration hergestellt wird. Hat einen weichen, fast cremigen Anstrich und eine feine Hefetrübung. In der Nase steigen helle Malzaromen nach Honig und Getreide auf, dazu kommen Noten von Hefe und Hopfen. Der Geschmack ist vollmundig.

0,3 l € 4,4 0,5 l € 5,4

VALENTINS WEISSBIER

Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient.

0,3 l € 4,6 0,5 l € 5,6

VALENTINS WEISSBIER ALKOHOLFREI

0,5 l Flasche € 5,6

S O F T D R I N K S & S Ä F T E

SÄFTE APFEL | TRAUBE | ORANGE | JOHANNISBEER | MARACUJA

0,2 l € 4,8

SAFTSCHORLE APFEL | TRAUBE | ORANGE | JOHANNISBEER | MARACUJA

0,2 l € 3,9 0,5 l € 4,9

COCA-COLA | COCA COLA ZERO | FANTA | MEZZO MIX

0,33 l Flasche € 3,6 0,5 l Flasche € 4,6

SCHWEPES BITTER LEMON | WILDBERRY

0,3 l € 3,9

TEINACHER EISTEE PFIRSICH | ZITRONE

0,33 l Flasche € 3,9

BUNDABERG GINGERBREW

0,33 l Flasche € 4,9

W A S S E R

TAFELWASSER NATURELL | MEDIUM | CLASSIC

0,25 l € 2 0,5 l € 3 1 l € 5

TÖNISSTEINER NATURELL 0,25 l € 3,8 0,75 l € 6,6

TÖNISSTEINER MEDIUM 0,25 l € 3,8 0,75 l € 6,6

TÖNISSTEINER CLASSIC 0,75 l € 6,6

WEINSCHORLE

WEINSCHORLE RIESLING | MÜLLER | ROSÉ

0,25 l € 3,8 0,5 l € 5,8

WEISSBURGUNDERSCHORLE

0,25 l € 4,8 0,5 l € 6,8

OFFENE WEINE

WEISS

0,25 l

0,1 l

RIESLING, TROCKEN

Frische, saftige Apfel- und Zitrusnoten im Duett.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler

€ 6,80

€ 4,80

RIESLING „HAINFELD“, TROCKEN

Im Bukett erleben Sie Aromen von verschiedenen Zitrusfrüchten sowie grünen und roten Äpfeln. Im Mund zeigt sich der Wein frisch-fruchtig mit gut eingebundener, anregender Säure.

Weingut Bernhard Koch | Hainfeld

€ 7,80

€ 5,80

RIESLING „360 GRAD“, TROCKEN

Intensive, reife Pfirsiche und Aprikosen. Macht Lust auf Meer & mehr. Der ungewöhnliche Name "360 Grad" entspringt der Tatsache, dass die Trauben aus den Weinlagen 360° rund um Birkweiler stammen.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler

€ 8,80

€ 6,80

CUVÉE „PROTZ PIWI“, TROCKEN

Die Trauben für den Wein wachsen an Piwi-Reben. Würzig, süffig und unheimlich fruchtig, ein super Sommerwein!

Weingut Porzelt | Klingenmünster

€ 10,80

€ 8,80

GRAUER BURGUNDER „CALCIT“, TROCKEN

Schmeichelnde Frucht, Honigmelone, Birne, etwas Nuss und dabei erfrischend lebendig. Er ist und bleibt unser Schmeichler und ist für Weinliebhaber und Neueinsteiger der „Alleskönner“.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler

€ 8,80

€ 6,80

GRAUBURGUNDER, TROCKEN

Fruchtiger aber körperreicher Wein mit feinem Holztouch. Typische Aromen von Birnen, reifen Äpfeln und etwas Nuss.

Weingut Leonhard | Pleisweiler-Oberhofen

€ 8,80

€ 6,80

WEISSER BURGUNDER, TROCKEN

Frecher, frischer Burgunder. Saftig nach Apfel & Orange, leicht nussig.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler

€ 6,80

€ 4,80



WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Dezente und frische Frucht nach Birne und Ananas mit floralen Obertönen. Die harmonische Säure und der zarte Schmelz runden den Weißburgunder perfekt ab!

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan | Deidesheim

€ 8,80

€ 6,80

CHARDONNAY, TROCKEN

Fruchtig-frischer Trinkspaß. Typische Aromatik nach hellem Steinobst und eine animierende Säurestruktur definieren diesen Wein.

Weingut Bernhard Koch | Hainfeld

€ 6,80

€ 4,80

SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Tropische Früchte, mineralisch im Geschmack mit einem feinen, frischen Säurekick. Aromatisch mit leichter Frucht aus Stachelbeere.

Weingut Leonhard | Pleisweiler-Oberhofen

€ 8,80

€ 6,80

SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Ein gelb-grünes Wechselspiel der Aromen. Maracuja, Kiwi, Mango und frische Stachelbeeren so knackig und jung wie selten zuvor. Spritzig und mit einem Zug am Gaumen, dass die Zunge schnalzt.

Weingut Klein | Hainfeld € 8,80 € 6,80

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE, LIEBLICH

Würziger, vollmundiger, fruchtbetonter, leicht nach Rosé riechender Traminer.

Weingut Leonhard | Pleisweiler-Oberhofen € 8,80 € 6,80

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIRS „ILLUSION“, TROCKEN

Weißwein mit „Rosa Saum“ verführt mit Aromen von Mirabelle und Sauerkirsche. Immer & überall.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler € 8,80 € 6,80

GELBER MUSKATELLER, FEINHERB

Holunderblüte pur im Glas, erfrischend und belebend. Mehr satter und gelber Pfirsich mit animierender Säure und toller Frische.

Weingut Klein | Hainfeld € 8,80 € 6,80

GELBER MUSKATELLER, HALBTROCKEN

Harmonisches Süße-Säure-Verhältnis, Aromen aus exotischen Früchten.

Weingut Leonhard | Pleisweiler-Oberhofen € 8,80 € 6,80

OFFENE WEINE ROSÉ 0,25 L 0,1 L

ROSÉ „360 GRAD“, TROCKEN

Duftet nach roten Früchten mit einem Hauch grünem Pfeffer. Schmeckt intensiv fruchtbetont und würzig.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler € 8,80 € 6,80

PORTUGIESER WEISSHERBST, TROCKEN

Frisch, fruchtig, leichter Sommerwein.

Weingut Leonhard | Pleisweiler-Oberhofen € 6,80 € 4,80

OFFENE WEINE ROT 0,25 L 0,1 L

MERLOT „FLEMLINGEN“, TROCKEN

Reife Noten von roter Paprika und getrockneten Waldfrüchten. Komplettiert durch kräutrige Noten und dezentem Holzeinsatz. Beeindruckt durch sehr weiche und reife Tannine.

Weingut Bernhard Koch | Hainfeld € 8,80 € 6,80

SPÄTBURGUNDER, TROCKEN

Fruchtiges Bukett von Schattenmorelle, kraftvoller Körper.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler € 7,80 € 5,80



CUVÉE "GUILLAUME", TROCKEN

Merlot, Cabernet und Dornfelder. Sattes, tiefes Rubinrot, Duft nach roten Früchten, Leder, Schokolade und ein Hauch von Tabak. Saftig und stoffig am Gaumen, schöne Länge, harmonische Tannine.

Weingut Friedrich Becker | Schweigen € 8,80 € 6,80



CUVÉE "INCOGNITO", TROCKEN

Ein mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten, nicht so schwer im Alkohol, dennoch komplex im Geschmack. Konsequenter trocken, aber mit weicher Tannin-Struktur.

Weingut Philipp Kuhn | Laumersheim € 8,80 € 6,80

DORNFELDER, TROCKEN

Purpurrot leuchtet der Dornfelder im Glas. Im Bouquet gefällt dieser fruchtige, weiche Rotwein mit Duft nach Sauerkirschen und vollreifen Brombeeren.

Weingut Bernhard Koch | Hainfeld

€ 6,80

€ 4,80

ST. LAURENT, TROCKEN

Dieser würzige St. Laurent duftet nach vollreifen Waldbeeren und Gewürzen untermalt von feinsten Schokoladen- und Eichenholznoten. Im Geschmack vollmundig & nachhaltig.

Weingut Stern | Hochstadt

€ 7,80

€ 5,80

CUVÉE „PURPUR“, TROCKEN

Ausdrucksstarkes Cuvée aus Cabernet Dorsa und St. Laurent. Sehr gefällig und unkompliziert. Seine zarte, feinherbe Art macht ihn unwiderstehlich trinkig.

Weingut Klein | Hainfeld

€ 7,80

€ 5,80

SCHWARZRIESLING, FEINHERB

Mittelkräftiger Rotwein mit Beerenaromatik und leichtwürziger Note von Kakao und Mandel. Charmanter zugänglicher Trinkgenuss mit angenehmer Süße.

Weingut Leonhard | Pleisweiler-Oberhofen

€ 8,80

€ 6,80

FLASCHENWEINE

WEISS

P F A L Z

RIESLING „BUNTSANDSTEIN“, TROCKEN

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen im Glas, duftet nach getrockneten Datteln, frisch aufgeschnittenen gelben Äpfeln, Aromen von Mirabellen und Zitronengras. Im Abgang leichte Salznote, Fruchtsäure-Struktur; erfrischender Abgang.

Weingut Wilhelmshof | Siebeldingen € 29,8

CUVÉE „[NAMBØ(R) WAN]“, TROCKEN

Sizilianische Zitrone und saftige Ananas vereinen sich zu einem sommerlichen Geschmackserlebnis, während zarte Minznoten dem Wein eine erfrischende Würze verleihen.

Weingut Frank Meyer | Gleiszellen-Gleishorbach

€ 32,8

WEISSER BURGUNDER „MUSCHELKALK“, TROCKEN

Zartes hellgelb im Glas. Filigraner Duft von reifen Birnen, weißen Johannisbeeren, Kleeblumen und frischem Heu. Aromen von Pfälzer Aprikosen, die gute Säure, die die reife Frucht gut ausbalanciert und mit einem runden, saftigem Abgang besticht.

Weingut Wilhelmshof | Siebeldingen € 29,8

GRAUBURGUNDER, TROCKEN

Begeistert mit harmonischem Zusammenspiel aus Frucht, Frische und feiner Cremigkeit. In der Nase entfalten sich Aromen von saftiger Birne, reifem Apfel und einem Hauch von Mandel. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer angenehmen Fülle, begleitet von einer dezenten mineralischen Note und einer sanften Säurestruktur.

Weingut Vera Keller | Göcklingen (Jungwinzer des Jahres 2020 DLG)

€ 32,8

CUVÉE „SUNKISSED“, TROCKEN

Duft nach Rosen, Pfirsichen und Maracuja. Das elegante Säurespiel lässt an reife Grapefruits denken. Auch Stachelbeere und grüner Apfel finden sich im Geschmack wieder. Eine harmonische, leichte Süße rundet im Hintergrund die spritzig frischen Fruchtaromen ab.

Weingut Vera Keller | Göcklingen (Jungwinzer des Jahres 2020 DLG)

€ 32,8

RIESLING „BIRKWEILER AM DACHSBERG“, TROCKEN

Aus der Buntsandstein-Zeit, vom Quarzsandstein geprägt. Südpfälzer Original mit Laisser-Faire Charakter. Mega Rieslingfrucht!

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler

€ 48,8



WEISSBURGUNDER ERSTE LAGE „BIRKWEILER ROSENBERG“, TROCKEN

Hellgelb und mit goldenen Reflexen schimmert der Weiße Burgunder Birkenweiler Rosenberg im Glas und lässt die aparten Fruchtaromen von heimischen Früchten mit leichter Mineralität und dezenter Säure in den Vordergrund treten. Das Weiße Burgunder Aroma ist von reifen Früchten wie Birne, Apfel und Quitte geprägt, die mit Nüssen und Mandeln ein geradezu balsamisches Genuss-Spiel auf der Zunge beginnen. Im Nachgang sorgt die angenehme Säure mit dem Schiefer des Weinbergs für mineralische Akzente.

Weingut Dr. Wehrheim | Birkweiler € 52,8

WEISSBURGUNDER "MANDELBERG GG", TROCKEN

Wenn die sonnigen Hänge der Südlichen Weinstraße zum Weingenuss einladen, präsentiert sich der Weiße Burgunder "Mandelberg Muschelkalk Großes Gewächs" als perfekter Begleiter. Der goldgelbe Tropfen mit den hellen Reflexen erweckt den Eindruck eines sonnenverwöhnten Obstkorb, in dem die Aromen von Birne, Mirabelle und Pfirsich mit einem zarten Hauch von Mandarine eine perfekte Liaison eingehen.

Weingut Dr. Wehrheim | Birkweiler € 74,8

FLASCHENWEINE ROT PFALZ

SPÄTBURGUNDER „QUARZ“, TROCKEN

Beerenduft, Würze, animierende Pinot-Frucht, unser roter Klassiker. Der Vielseitige.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler € 29,8

SPÄTBURGUNDER "BARRIQUE", TROCKEN

Dieser Rotwein wird durch die Harmonie aus Frucht- und Holzaromen geprägt und unterstreicht die typisch ätherischen Noten des Spätburgunders.

Weingut Vera Keller | Göcklingen (Jungwinzer des Jahres 2020 DLG) € 39,8

CUVÉE "GANS ROT", TROCKEN

Die Rotweincuvée "GANS ROT" vom Weingut Gies-Düppel ist eine wunderbar aromatische Kombination von Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Spätburgunder. Diese Mischung und die 15 monatige Reifezeit im Barrique erzeugen einen herrlich intensiven Rotwein mit saftigen Aromen von dunklen Beeren und einem samtigen Körper. Passt perfekt zu kräftigen Speisen, wie das Pfälzer Rumpsteak mit angebratenen Zwiebeln oder anderen Fleischgerichten mit gehaltvollen Saucen. Der Name "GANS ROT" liegt in Anlehnung an das Wappen des Weingutes.

Weingut Gies-Düppel | Birkweiler € 38,8

CUVÉE "LUITMAR", TROCKEN

Der „LUITMAR“ ist einer der spannendsten, kuriosesten, aber gleichwohl erfolgreichsten, deutschen Rotweincuveés. Zahllose Teilnahmen im Finale um den deutschen Rotweinpreis und ein 1. Platz sprechen von einer hohen, qualitativen Kontinuität. Die Cuvée hat eine für die Pfalz nicht ganz typische Zusammensetzung. Vier Rebsorten aus Frankreich, Italien, Österreich und Deutschland sind in ihr vereint.

Neben den Traditionssorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Saint Laurent ist zu 20 Prozent, die für Deutschland seltene, Sangiovese-Traube beteiligt. Dazu wurden Original Brunello Klone nach Deutschland importiert. Ein brillanter Roter mit beeindruckender Eleganz. Intensive Waldfrüchte-Aromen werden von dezenter Kaffee- und Schokoladennoten untermalt. Ein Hauch von Weihnachtsgewürz rundet ab, weißer Pfeffer sorgt für den tollen Aha-Effekt. Kraftvolle, aber keine grünen Tannine bringen den nötigen Biss und eine lange Lebensdauer.

Weingut Philipp Kuhn / Laumersheim € 68,8

CUVÉE „X“, TROCKEN

Die "Cuvée X" ist eine klassische Bordeaux-Cuvée mit der unverkennbaren Handschrift vom Weingut Knipser. Jahr für Jahr zählt dieser Wein zu den besten Rotweinen Deutschlands. Ein betörender, vielschichtiger Duft entsteigt dem Glas, mit Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen, gepaart mit würzigen Noten. Eindrücke von edlem Pfeifentabak, gerösteten Kaffeebohnen und getrockneten Lorbeerblätter im Hintergrund. Das Tannin ist spürbar, aber gut integriert und lässt ein sehr gutes Reifepotential erahnen. Zupackende, kraftvolle Bordeaux-Cuvée ohne Kompromisse!

Weingut Knipser | Laumersheim € 98,8