

# Der Norwegische Pavillon

---

Im Herzen des Kurortes  
Bad Warmbrunn seit 1909.

Ein Objekt mit schöner Geschichte, entstanden  
auf Initiative von Eugen Füllner, dem Gründer  
des Norwegischen Parks.

Bis Ende der 1950er Jahre diente es als Restaurant,  
dann wurde es in das Naturhistorische Museum  
umgewandelt, das hier bis 2013 betrieben wurde.

Im Jahr 2023 kehrte der Norwegische Pavillon zu seinen  
Wurzeln zurück und wir haben die Ehre,  
mit Ihnen ein neues Kapitel in der Geschichte dieses  
einzigartigen Ortes zu beginnen.



Kinder empfohlen



vegetarisch/vegan



# WIR EMPFEHLEN

## GETRÄNKE

Frische Gemüse- und Fruchtsäfte  
(kann Spuren von Sellerie enthalten)

Apfel mal anders 19  
Apfel/Paprika/Gurke  
330 ml

Reinigende Energie 19  
Apfel/Sellerie/Zitrone  
330 ml <sup>9</sup>

Winnie 19  
Apfel/Karotte/Orange  
330 ml

## APERITIF

Bachata Spritz 29  
Aperol, Prosecco,  
Orangensaft

Prosecco Passion 29  
Passionsfruchtsorbet, Prosecco

Limoncello Spritz 29  
Limoncello, Prosecco,  
Kohlensäurehaltig

Cointrau Spritz 29  
Cointrau, Prosecco,  
Kohlensäurehaltig

## ALKOHOLFREI

### WEIN

Villa Bellucci Primitivo 14 / 59  
reife Waldfrüchte mit Noten von  
Kirschen und Pflaumen in  
Schokolade

Vic la Vic Sauvignon Blanc 14 / 59  
Noten von weißen Blüten, Ananas,  
tropischen Früchten und mineralischen  
Noten




### COCKTAILS

Virgin Bachata Spritz 25  
Aperitivo-frei, Prosecco-frei,  
Kohlensäurehaltig


Virgin Prosecco Passion 25  
Passionsfruchtsorbet,  
Prosecco-frei



# VORSPEISEN

**Bruschetta**  **29**  
mit Tomaten und Basilikum  
150 g <sup>1,7</sup>

**Agljo e Ollie Garnelen** **39**  
auf Weißwein und Olivenöl,  
Knoblauch, Chili Petersilie,  
Knoblauchtoast  
150 g <sup>1,2,7,12</sup>

**Lachstatar** **59**  
eingelegte Gurke, Avocado,  
Mango   
130 g <sup>1,4,10</sup>


**Hering mit Apfel** **39**  
in Leinöl mariniert  
150 g <sup>4</sup>

**Garnelen im Kartoffelteig** **33**  
mit süßer Chilisauce  
5 Stück

**Rinderfilet-Tartar** **59**  
weiße Zwiebeln, marinierte  
Pfefferlinge, Kapern, eingelegte  
Gurken, Eigelb,  
französischer Senf, Brot  
160 g <sup>1,3,10</sup>

**Carpaccio aus Rinderfilet** **54**  
Parmesan, Rucola, Kapern,  
Olivenöl, Brot  
120 g <sup>1,7</sup>

# SUPPEN


**Hühner- und Rinderbrühe**  **24**  
mit hausgemachter Pasta  
300 ml <sup>1,3,9</sup>

**Entenbrühe mit Knödeln** **43**  
300 ml <sup>1,3,7,9</sup> 


**Tomatensuppe** **29**  
mit hausgemachten Nudeln  
300 ml <sup>1,3,7,9</sup>

**klassische saure Suppe** **30**  
mit Ei und Landwurst  
400 ml <sup>1,3,7,9</sup>


**Gulaschsuppe** **39**  
400 ml <sup>1,7,9</sup>

**Borscht**  **16**  
aus gebackener Rübe mit Pflaume  
/+ Krokette/+Knödeln **32**  
300 ml <sup>9/1,3,9</sup> **39**

**Ukrainischer Borscht** **36**  
400 ml <sup>7,9</sup>

**Steinpilze**  **43**  
mit Sahne und Nudeln  
250 ml <sup>1,3,7,9</sup>

**Fisch Suppe** **39**  
400 ml <sup>1,2,4,7,9,14</sup>

**Krokette**  **18**  
200 g <sup>1,3,9</sup>



# SALATE

mit Garnelen oder mit Lachs 49  
Salat-Mix, Kirschtomaten,  
Mango, rote Zwiebeln,  
Vinaigrettesauce  
500 g 1, 2, 10

Caesar 45  
Hähnchenbrust, Sardellen,  
Römersalat, Croutons,  
Caesar-Dressing  
600 g 1, 3, 4, 7, 10

mit Hühnerleber 45  
Salatmischung, Tomate, Gurke,  
eingelegten roten Zwiebeln,  
karamellisiertem Apfel,  
Himbeervinaigrette  
600 g 1, 10

WIR  
EMPFEHLEN



mit Ziegenkäse 49  
Salatmischung, Tomate, Gurke,  
Obst der Saison, gegrillter Birne,  
Vinaigrettesauce,  
Knoblauchtoast  
600 g 1, 7, 10


# HEISSE

## SÜSSIGKEITEN

Pfannkuchen mit Hüttenkäse 33  
und Sahne  
300 g 1, 3, 7


süße Hefepfannkuchen 33  
mit Äpfeln  
6 Stück 1, 3, 7

# PASTA

Spaghetti Aglio e Ollio  29  
spaghetti aglio e ollio  
Olivenöl, Wein, Knoblauch,  
Petersilie und Chili /+ Garnelen  
300 g 1, 3, 7 / 1, 3, 4, 7


Gnocchi mit Gorgonzola 49  
Schweinefilet, Birn  
300 g 1, 3, 7

Pappardelle mit Lachs 49  
Sahnesauce, Kapern, grüne Gurke  
300 g 1, 3, 4, 7

Pappardelle mit Hühnchen  45  
Cremige Tomatensauce  
mit Sahne 1, 3, 7  
300 g

Papardelle mit Steinpilzen 47  
in Sahnesoße  
300g 1, 3, 7

# FISCH

gebackener Lachs  69  
Zitronenbutter  
Reis mit Gemüse,  
gegrilltes Gemüse  
220 g 4, 7, 10, 12

gebratene Seebrasse 22  
Kartoffeln,  
Vinaigrette-Salat  
100 g  
4, 7, 10

panierter Kabeljau 26  
Sauerkraut, Pommes frites  
100 g  
1, 4, 7, 10



# KARTOFFEL- PFANNKUCHEN

- mit Schweinegulasch 49  
500 g 1, 3, 7, 9
- mit Gemüseintopf ✓ 45  
500 g 1, 3, 7, 9
- mit Schweinefilet 56  
und Pilzsauce  
500 g 1, 3, 7
- mit Steinpilzsauce ✓ 44  
400 g 1, 3, 7
- mit Hering in Sauerrahm 38  
450 g 1, 3, 4, 7

## BURGER



350 g

WIR  
EMPFEHLEN

# MAULTASCHEN

- Russische Knödel ✓ 35  
mit Zwiebelschmalz  
und Sauerrahm,  
7 Stück 1, 3, 7
- Knödel mit Fleisch 39  
6 Stück 1, 3, 7, 9
- mit Ente 48  
Demi Glace Sauce und  
Zwiebeln 1, 3, 7, 9  
6 Stück
- Knödelmischung 48  
Russisch 4 Stk., mit Ente 2 Stk.  
mit Fleisch 2 Stk.

WIR  
EMPFEHLEN

- Kartätsche 49  
mit Speckchips, gebratenem Kohl  
und Pilzsauce  
2 Stück 1, 3, 7, 9

HACKEN ZUR AUSWAHL: RIND/VEGE (LINDA MC CARTNEY)

- klassisch 55  
Tomaten, eingelegte Gurken,  
eingelegte rote Zwiebeln,  
Cheddar, Amerikanische Soße,  
Pommes Frites 1, 7, 10

- pikant 55  
Tomate, trockene Zwiebelgurke,  
Speck, Cheddar, Sriracha Mayo,  
Jalapenopfeffer, amerikanische  
Sauce, Pommes Frites 1, 3, 7, 10

- Berg 59  
Schafskäse, Kartoffelpuffer,  
Speck, Cranberry, Rucola,  
amerikanische Sauce  
Pommes Frites 1, 7, 10

- Pommes mit Ketchup 14  
300 g



# HAUPTGERICHT

**gebackene Austernpilze**  **39**  
vegane Bratensauce, Kartoffelpüree,  
Vinaigrette-Salat  
250 g 1, 6, 7, 9, 10

WIR  
EMPFEHLEN

**panierter Camembert**  **45**  
Fritten, gegrillt Gemüse, Preiselbeeren, Remoulade  
125 g 1, 3, 7

**Gemüseceintopf** **39**  
Schlesische Knödel  
250 gr 1, 3, 7, 9

---

**Entenbrust glasiert in Orangen** **69**  
schlesische Knödel, Babykarotten, gebratene Rote Bete  
270 g 1, 3, 9

WIR  
EMPFEHLEN

**Entenkeule** **69**  
schlesische Knödel, gebratene Rote Bete, Demi-Glace-Sauce  
220 gr 1, 3, 7, 9

**Schnitzel De Volaille**  **49**  
Kartoffelpüree, Vinaigrette-Salat  
220 g 1, 3, 7, 10

**Gegrillte Hühnerbrust** **49**  
Pilzsauce, Reis mit Gemüse  
220 g 1, 7

**Hühnerleber** **45**  
Orange und Preiselbeeren, Kartoffelpüree  
300 g 1, 7



# HAUPTGERICHT

<b>Jagdroulade</b>	<b>69</b>
Schlesische Nudeln, Pilzsauce, Strauß Salate	
250 g <sup>1,3,7</sup>	
<b>Rinderbäckchen</b>	<b>79</b>
Kartoffelpüree, gebratene Rüben	
300 g <sup>1,7,9,12</sup>	
<b>Rinderfiletsteak</b>	<b>120</b>
Demi-Glace-Sauce, Pommes, gegrilltes Gemüse	
200-250 g <sup>1,7,9</sup>	
<b>trocken gereiftes T-Bone-Steak</b>	<b>149</b>
Demi-Glace-Sauce, Ofenkartoffel mit Tzatziki-Sauce, gegrilltes Gemüse	
400-450 g <sup>1,7,9</sup>	

WIR  
EMPFEHLEN

---

<b>geschmorte Schweinerippchen</b>	<b>49</b>
Kartoffeln, schwedischer Salat	
220 g <sup>1,7</sup>	

<b>Grillrippchen</b>	<b>59</b>
Ofenkartoffel, Mais	
500 g <sup>7,12</sup>	

WIR  
EMPFEHLEN



# HAUPTGERICHT

**Bayerischer Knöchel** 19  
gebratener Kohl, Senf, Meerrettich 100g  
1, 7, 9, 10

WIR  
EMPFEHLEN

**Schweinekotelett** 49  
gekochte Kartoffeln, gebratener Kohl  
300 g <sup>1, 3, 7, 10</sup>

**Panierte Schweinelende mit Knochen** 56  
Kartoffeln, gebratener Kohl  
300 g <sup>1, 7, 9, 10</sup>

**gegrillter Schweinenacken** 49  
Bratkartoffeln, schwedischer Salat,  
300 g <sup>1, 7, 9, 10</sup>

**Altpolnische Bigos** 39  
Landbrot  
400 g <sup>12</sup>

**Kohlrouladen in Pilzsauce** 49  
450 g <sup>1, 7</sup>





# NACHSPEISEN

Jeden Tag haben wir etwas anderes  
frischer Kuchen.

<b>Apfelkuchen</b> Mürbeteig, große Stücke Äpfel, Baiser 1, 3, 7	27
<b>New Yorker Käsekuchen</b> Boden aus Verdauungskeksen, Käse-Mascarpone-Masse, Sahne- Zitronen-Topping 1, 3, 7	26
<b>Honig Dachs</b> Honigkuchen, Sahnemasse mit saisonalen Früchten 1, 3, 7	29
<b>Himbeerwolke</b> Mürbeteig, Himbeergelee, Schlagsahne, Baiser 1, 3, 7	24
<b>Karpatka</b> gedämpfter Kuchen, Karpatka-Creme 1, 3, 7	24
<b>Oreo Brownies</b> dunkle Schokolade und Oreo-Kekse 1, 3, 7	29
<b>Tiramisu</b> Kaffeetränkte Kekse, Sahne mit Eiern und Mascarpone 1, 3, 7	29
<b>EIS</b> 	
<b>handgemachtes Eisdessert</b> 3 Kugeln Eis, Obst der Saison, Schlagsahne und Erdbeer- oder Schokoladenüberzug 1, 7	35

# TEE

<b>schwarz</b> Ceylon/Earl Grey	18
<b>grün</b> Jasminblüten/ Waldfrüchte und Rosinen/ Lavendel und Zitronengras	18
<b>weiss</b> Melone und Honig	18
<b>blühen</b> Iranische Rosenknospen/ grüner Tee und Ringelblumenblüten/ grüner Tee, Jasmin und kugelige Blüten, Litschi-Aroma	29
<b>Aufgüsse</b> Rosenblätter und Hibiskus/ Mango und Erdbeere/ Pflirsich und Himbeere/ Holunder und Zitronengras/ Pfefferminze	22

# KAFFEE

<b>espresso</b>	9
<b>espresso doppio</b>	11
<b>espresso macchiato</b>	11
<b>americano</b>	11
<b>cappuccino</b>	16
<b>flat white</b>	16
<b>latte</b>	16
<b>cafe frappe</b>	18



# KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola/Coca-Cola Zero/  
Fanta/Sprite/Kinley Tonic 12  
250 ml

Fuzetea 12  
Zitrone / Pfirsich

Cisowianka 9/12  
still/perlage  
300 ml/700 ml

Cappy 12  
Apfel/Orange/Grapefruit  
250 ml

Tomatensaft 11  
200 ml

schwarzer Johannisbeersaft 11  
200 ml

hausgemachte Limonade 16 / 39  
300 ml / 1000 ml

hausgemachte Ice Tea 16 / 39  
300 ml / 1000 ml

hausgemachtes Kompott 12/ 29  
300 ml / 1000 ml

Pavillon-Karaffe 5 / 12  
stilles/kohlensäurehaltiges Wasser  
300 ml/1000 ml

# GEPRESSTE SÄFTE

Orange/Grapefruit 18  
300 ml

# FASSBIER

Holba 13/16  
300/500 ml

Sowie Märzbier 14/17  
300/500 ml

Litovel Weizenbier 13/16  
300/500 ml

Pinta ALE 14/17  
300/500 ml

# FLASCHENBIER

Pilsner Urquell 19  
500 ml

Litovel Dunkel 16  
500 ml

Litovel Dunkel Citrone free 114  
500 ml

Holba free 12  
500 ml

Lech free 14



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>Cucumber Southside</b> 29 Gin/Sauer/Süß/Gurke/Minze	<b>Espresso Rumtini</b> 27 Rum/Espresso/Tiamaria/Salz
<b>Moscow Mule</b> 29 Wodka/Sauer/Süß/Ingwerbier	<b>Mojito</b> 25 Rum/Minze/Limette/ Rohrzucker/Wasser
<b>Ragnarok</b> 39 Aquavit/Lillet/Suze/Holunder	<b>PornStar Martini</b> 29 Wodka/Passo/Sirup Vanille/ Sauer/Prosecco
<b>Gin Ruby</b> 29 Gin/Aperol/ Holunder/Grapefruit/Sauer/Ei	<b>Tokyo Iced Tea</b> 45 Rum/Gin/Wodka/Tequila/Triple Sec/ Midori/Sour/7up
<b>Aperol Spritz</b> 29 Prosecco/Aperol/ Wasser/Orange	<b>Whisky Spritz</b> 34 Bourbon/Sauer/Süß/Prosecco
<b>Hugo</b> 26 Prosecco/Etüde/Wasser	<b>Rum Cooler</b> 35 Rum/Cuntreau/Limette/ Orange/Zucker/Ginger Ale
<b>Old Fashioned</b> 29 Bourbon/Angustura/Wasser/Zucker	<b>White Negroni</b> 29 Gin/Suze/Lilet
<b>Strawberry Margarita</b> 29 Erdbeerpüree/Cointreau Tequila/Zitrone	<b>Whisky/Rum/Wodka Sour</b> 28 Sauer/Ei/Angostura
	<b>Lynchburg Limonade</b> 29 Jack Daniels/Cointreau/Limonade



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mohito Virgin</b> 220 Mineralwasser/Limette/brauner Zucker/Minze/zerstoßenes Eis	<b>Aperol free</b> 22 Cin&Cin Aperitivo free/ Prosecco free/Wasser
<b>Wasser auf die Frucht</b> 18 Wasser/Obst der Saison/ Zitronensaft/aromatisierter Sirup/Eis	<b>Weincocktail</b> 19 alkoholfreier Wein/ Limette/Minze/Eis



# WEIN

## PAVILLON-KARAFFEN

<b>Lunardi Pinot Grigio</b> tropische Früchte, Zitrusfrüchte, florale Akzente Veneto, Italien	 150 ml	 500 ml	 700 ml	 1l	<b>Porta 6 Tinto</b> Rote und Waldfrüchte, nussige Note im Hintergrund Lissabon, Portugal
	17	49	69	89	

## WEISS

<b>Menard Cuvee Marine</b> tropische Früchte, Lilienblume Gascogne, Frankreich	 18/79		<b>Kleine Zalze Chardonnay</b> Birne, Orangenschale und reife Äpfel Stella, Südafrika	 22/99	
<b>Soave Botter</b> zarte Noten von Melone, Pfirsich mit einem Hauch Kirschblüte Veneto, Italien	19/89		<b>FUNKELND</b>		
<b>Breuer Riesling Charm Halbtrocken</b> saftige Aprikose, Apfel und Zitrus Rheingau, Deutschland	-/159		<b>Perlada Cava Brut Reserva</b> kandierte Frucht, gebackenes Brötchen Katalonien, Spanien	-/139	
<b>Hoffsatter Pinot Grigio</b> zarter Apfel, Zitrus und Kräuterakzente Alto Adige, Italien	-/139		<b>Nino Franco Prosecco Rustico</b> Mirabelle und Papier Euganisches Venedig, Italien	27/110	
<b>Little Beauty Sauvignon Blanc</b> Passionsfrucht, Mango, Basilikum und Fenchel Marlborough, Neuseeland	-/129		<b>Champagne Taisne Riocour Grande Reserve</b> gelbe Früchte und leichte Steinigkeit saftiges Aroma von weißem Pfirsich und frische Aprikosen Champagne, Frankreich	-/350	
<b>Defaix Chablis</b> milde Zitrusnoten und der Duft von Birnen Burgund, Frankreich	-/169		<b>ALKOHOLFREIER SEKT</b>		
			<b>Villa Belucci Free</b> weiße Blumen, Melone, Äpfel, Birnen Venetien, Italien	20/81	



Alkoholfrei

## SÜSS



**Menard Gros Manseng** 22/95  
Düfte von Pfirsich und weißen  
Trauben, zarte Säure  
Gascogne, Frankreich

**Claude Val Muscat Sweet** 21/89  
fruchtige und blumige Aromen,  
mild und ungewöhnlich zart  
Languedoc, Frankreich



**Saracco Moscato D'asti** -/149  
intensive Pfirsichsüße und Orangen,  
zarte Spritzigkeit geringer  
Alkoholgehalt 5 %  
Piemont, Italien

**Bereich Wonnegau** 21/89  
delikater Wein mit deutlich  
ausgeprägtem süßlichem Charakter  
Rheinhessen, Deutschland

## ROT



**Lorgeril Cabernet Sauvignon** 22/89  
milde Aromen von Johannisbeeren  
Languedoc, Frankreich

**Hereford Reserva Malbec** 23/99  
Aromen von mit Schokolade  
überzogenen Pflaumen, Kirschen,  
Mendoza, Argentinien

**Masserie Civitella** 27/129  
**Primitivo Del Salento**  
intensives Fruchtaroma mit einem  
überwiegenden Anteil an Pflaumen  
und Kirschen  
Apulien, Italien

**LAN Crianza** -/95  
intensives Kirscharoma und  
Rosmarin, Noten von Vanille  
Rioja, Spanien

**Mazzei Fonterutoli Chianti** -/159  
Pflaumen-Kirsch-Fruchtigkeit,  
Rosmarin, Olivenöl  
Toskana, Italien



**Francis Ford Coppola** -/259  
**Ciamond Collection Claret**  
Weicher und runder Wein  
mit saftigen Tanninen, reifen,  
verführerischen Aromen von  
Pflaume, schwarzer Johannisbeere,  
Mokka und Crème Brûlée

**Tedeschi Casa Dei Reti** -/295  
**Amarone Della Vapolicella**  
Cranberry, Blaubeere, getrocknete  
Weintrauben. Im Hintergrund  
Noten von Geranien und Torf  
Euganisches Venedig, Italien

**Palladino Barolo** -/325  
reife Noten von Hagebutten und  
Lakritze, lebendige und kraftvolle  
Tannine, angereichert mit Aromen  
von Nelken und Kohle  
Piemont, Italien



# GLÄSER

## WODKA

Baczewski	9
Baczewski Kirsche/Quitte/Aprikose	11
Żubrówka Schwarz	10
Żubrówka Bison Grass	9
Apfelvodka mit Zimt	10
Grey goose	16
Akwawit	15
Sliwowitz	16
Fusel	16

## GIN

Baczewski	11
Monkey 47	29
Rokeby's Half Pink	15

## RUM

Zacapa	39
Kraken	18
Burgal	12

## KONIAK/BURBON

Hennessy V.S	22
Remy Martin V.S	30

## BURBON

Jack Daniel's	14
Buffalo Tracer	12
Wild Turkey 101	16

## LIKÖRE

Lillet Blanc/Rose/Rouge	18
Suze	16
Aperol	9
Campari	9
Jagermeister	10
Tia Maria	12
Cointreau	12
Midori	12
Frangelico	17
Limoncello	12

## BLEND WHISKY

Chivas 12	15
Tullamore Dew	12
The Irishman	14

## SINGLE MALT

Glenfiddich 12	24
Laphroaig 10	30
Macleod's Islay Single	29
Glenmorangie Original 10	25
Auchentoshan delicate & layered 12	24

## TEQUILA

La Chica Silver	14
La Chica Gold	14



## **Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:**

1. Glutenthaltiges Getreide, also Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten, sowie daraus gewonnene Produkte
2. Schalentiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Nüsse: Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/Liter bezogen auf den Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt für verzehrfertige oder gemäß Herstellerangaben zum Verzehr zubereitete Produkte
13. Lupine
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

In unserer Speisekarte sind für jedes Gericht Allergene aufgeführt und mit der entsprechenden Nummer gekennzeichnet.

---

Für Gruppen ab 8 Personen berechnen wir zusätzlich 10 % Servicepauschale.




Planen Sie ein Familienfest,  
eine Firmenveranstaltung oder  
eine Schulung? Möchten Sie sich  
auf einzigartige Weise von einem  
geliebten Menschen verabschieden?

Der Norwegische Pavillon ist ein idealer Ort für Tagungen  
aller Art, auch für größere Gruppen. Unser Angebot umfasst  
neben köstlichem Essen und professionellem Service auch  
stimmungsvolle Zimmer, private Räume  
und Konferenzeinrichtungen.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Personal vor Ort  
und auf der Website [www.pawilon-norweski.pl](http://www.pawilon-norweski.pl)

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram!

 [facebook.com/pawilonnorweski](https://facebook.com/pawilonnorweski)

 [instagram.com/pawilonnorweski](https://instagram.com/pawilonnorweski)

