



Genießen Sie eine gute Zeit in unserem „FORSTHOF“
bodenständig, humorvoll und unkompliziert,
seien Sie freundlich zu unserem Servicepersonal
Personal ist schwieriger zu bekommen als Gäste
Ihr Forsthof-Team

Unsere

Schön Sie als Gast bei uns zu haben

Passend für jeden Geschmack

Eigene Kreationen liebevoll für Sie zubereitet

Ihr Restaurant in der Region

Sinn für Nachhaltigkeit ist für uns sehr wichtig

Essen und genießen

Kalt oder warm, wie es beliebt...

Auch für Veganer und Vegetarier

Regional...doch auch in die Ferne schweifend

Tag für Tag für Sie da

Entspannen in gemütlicher Atmosphäre



FORSTHOF

Hotel - Restaurant - Bar - Kommunikation - Events

**GEIST IST DIE WÜRZE DER KONVERSATION,
NICHT DIE SPEISE**

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch GESCHLOSSEN

Donnerstag - Samstag 17.00 – 22.00

Warme Küche bis 21.00

Sonntag 11.30 – 14.00

www.mein-Forsthof.de

Willkommen@mein-Forsthof.de

Tel. 07148 9990

Whatsapp 0178 670 59 88



HAUSGEMACHTE LIMONADEN ^{1,2}

mit Limette & Minze

IM GLAS 0,5L 5,40 / IN DER KARAFFE 1,0L 9,50

HOLUNDER VEILCHEN RHABARBER BROMBEERE
LAVENDEL INGWER HIBISKUS WASSERMELONE GRAPEFRUIT

HAUSGEMACHTE EISTEES ^{1,2}

Frisch aufgebrühter, gesüßter Schwarztee kombiniert mit leckeren
Fruchtpürees oder Fruchtsäften

IM GLAS 0,6L 5,60/ IN DER KARAFFE 1,0L 9,90

APFEL RHABARBER HIMBEERE ERDBEERE MANGO HIBISKUS
GRAPEFRUIT MARACUJA CRANBERRY BANANE

MOJITO / MOSQUITO (alkoholfrei)

mit frischer Minze, weißem Rohrzucker, Lime Juice, Zitrone
Havana Club 3 anos / Bitter Lemon (alkoholfrei)

9,00 0,5L & 11,00 0,65L / 6,50 0,5L & 8,00 0,65L

HIMBEERE ERDBEERE MANGO MARACUJA MELONE PFIRSICH



ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

AFRI COLA ^{1,2} , BLUNA ORANGE ² ,	0,3L	3,20
ZITRONE, AFRI COLA SUGARFREE ^{1,2}	0,5L	4,90
TEINACHER GOURMET	0,2L	3,20
MEDIUM/NATURELL	0,75L	5,90
SCHWEPES BITTER LEMON ³ ,	Fl. 0,2L	3,90
TONIC WATER ³ , GINGER ALE ³		
SÄFTE	0,3L	3,50
	0,5L	5,60
SAFTSCHORLE	0,3L	3,20
** wir empfehlen Rhabarber **	0,5L	4,90

SEKT & CHAMPAGNER

APEROL SPRIZZ ^{1,2,10} , HUGO ^{1,2}		7,50
LILLET SPRIZZ ^{1,2} (Lillet blanc, Holunder, Soda)		7,50
JUICYBERRY ^{1,2} (Lillet blanc, Cranberry, Prosecco, Orange, Minze, Erdbeere, Himbeere)		7,50
LILLET WILDBERRY ^{1,2} (Lillet blanc, Wildberry, Beerenmix)		7,50
PROSECCO	0,1L	4,40
	0,75L	29,50



BIERKARTE

FASSBIERE 100% AUS DER REGION

DINKELACKER PRIVAT EXPORT	0,3L	3,50
Feinwürzig, süffig, mild, 5,3%	0,5L	4,80
CLUSS KELLERPILS NATURTRÜB	0,3L	3,50
Naturbelassene Pils-Spezialität, 5,0%	0,5L	4,80
SANWALD HEFE WEIZEN HELL	0,3L	3,50
Hefetrübes Weizenbier, 5,0%	0,5L	4,80
RADLER	0,3L	3,50
	0,5L	4,80
REISSDORF GAFFEL (net aus der Region)	0,2L	2,70

FLASCHENBIERE 100% AUS DER REGION

WULLE VOLLBIER HELL	0,33L	3,60
Vollbier hell, 5,0%		
DINKELACKER PILSNER ALKOHOLFREI	0,33L	3,50
Herb frisch, leicht, 0,0%		
SANWALD HEFE DUNKEL	0,5L	4,80
Hefetrübes Weizenbier, 4,9%		
SANWALD KRISTALL WEIZEN	0,5L	4,80
Spritzig, erfrischend, 5,0%		
SANWALD SPORTWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	4,80
Idealer Durstlöscher, 0,0%		

WEINKARTE

WEISSWEINE



	0,1L	0,2L	0,75L
MUSKATELLER , Weingut FORSTHOF Aromen von Zitronenmelisse und reifem Pfirsich. Ausgeprägtes Muskataroma. Anregend frisch mit feinfruchtiger Säure.	3,50	6,50	20,90
RIESSLING KABINETT , Weingut FORSTHOF Saftig und frisch, kühl vergoren mit ausgewogener Frucht von Pfirsich und grünem Apfel. Belebende Säure, mineralisch im Abgang.	3,50	6,50	20,90
GRAUBURGUNDER , trocken, Weingut FORSTHOF Frische Aromen von Quitten, Birnen und Zitrusfrüchten. Sein feiner Schmelz und eine geringe Säure machen ihn sehr bekömmlich	3,30	6,20	19,90
ARS VINITORIS CUVEE , Weingut FORSTHOF Lateinisch "Die Kunst des Winzers", Weißwein Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling mit Aromen von Ananas, Grapefruit und Honigmelone. Fruchtig und frisch im Geschmack mit cremigem Charakter.	4,50	8,40	27,00
WEISSBURGUNDER , trocken, Weingut FORSTHOF Unser Weißburgunder überzeugt mit einer zarten, feinen gelben Frucht und angenehmer Säure. ein ausdrucksstarker Wein mit viel Eleganz und Charme	4,30	7,90	25,50



Hat Ihnen der Aufenthalt bei uns
gefallen?
Dann bewerten Sie uns. Ganz einfach
den QR-Code abfotografieren und
bewerten.
DANKE



WEINKARTE

ROSÉWEINE

	0,1L	0,2L	0,75L
ARS ROSEA ROSÈ , Weingut FORSTHOF Kräftig roséfarben im Glas, Bukett von Früchten und Beeren. Herzhaft im Geschmack	2,80	5,20	16,50
SCHWARZRIESLING ROSÉ , Bottwartaler Winzer Intensive Aromen von Kirschen, Holunderbeeren, Hagebutte und Birne machen sich im Glas breit. Hinzu kommen noch Kräuterwürze und ein Hauch von Biskuit.	2,70	4,90	15,90
MUSKATROLLINGER , Bottwartaler Winzer Aromen von frischen Trauben, Erdbeeren, pink Grapefruit, Pfirsich und Holunderblüte.	3,50	6,50	20,90

ROTWEINE

TROLLINGER mit LEMBERGER , Weingut FORSTHOF Die wohl bekannteste Cuvée in Württemberg, vereint die frische Frucht des Trollingers mit der Kraft des Lembergers.	2,90	5,50	17,50
SAMTROT , Weingut FORSTHOF Ausgeprägtes Burgunderwesen, zartes Aromenspiel von Brombeer, Kirsch und Pflaume.	3,20	5,90	18,80
SPÄTBURGUNDER , trocken, Weingut FORSTHOF Anregendes Aroma von dunklen Früchten und Vanille	3,30	6,20	19,90
LEMBERGER , Graf Adelman Granatfarben, pfeffrig im Glas.	3,30	6,20	20,90
A MANO PRIMITIVO , Italien	4,50	8,40	27,00

VORSPEISEN

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE _{a,c,g,i,8} mit schwäbischen Maultaschen A oder Grießnockerl B	6,50
RAHMSUPPE _{i,g} von grünen Erbsen mit frischer Minze	7,00
FELDSALAT IN BALSAMICODRESSING _{a1} mit Speckwürfel und Croutons	8,50
FELDSALAT IN HIMBEERDRESSING _{i,h} mit gerauchter Entenbrust und Walnuskerne	14,50
NACHOS _{2,3} mit Käsesauce, Guacamole, rote Salsa	6,50
NACHOS CON QUESO _{2,3} Cheddar und Jalapenos	6,90
NACHOS ULTIMATIVA _{2,3} Cheddar, Jalapenos, 3Dips	7,90

SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison.
Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb_{s,s}

BEILAGENSALAT (vegetarisch)	6,50
FORSTHOF SALAT _g mit gebratenen Putenstreifen	16,50
STEAKHOUSE SALAT _{g,i} mit gegrillten Rinder- rückenstreifen und gebackenen Kartoffelscheiben	18,90
WINTERSALATE _{a,c,g,} In Hausdressing mit gebackener Wildkroketten und Preiselbeeren	18,50

1 KOFFEIN, 2 FARBSTOFF, 3 CHININ, 4 KONSERVIERUNGSTOFF, 5 ANTIOXIDATIONSMITTEL, 6 GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7
SÜSSUNGSMITTEALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.

HAUPTGERICHTE

PANIERTES WILDSCHWEINSCHNITZEL _{a,c,g,i,h} in der Haelnusskrume mit Preiselbeerchutney Schwenkgemüse und Kartoffelkühle	25,50
GEBRATENES ZANDERFILET AN GRAUBURGUNDERSOË auf Spitzkohlgemüse und Schwenkgemüse	26,50
GESCHMORTES OCHSENBÄCKLE In Burgundersoße mit Wurzelgemüse und kleinen Kartoffelklößen	25,90
PUTENMEDAILLONS IN CURRYFRÜCHTESOË mit gerösteten mandeln, feine Erbsen und Reis	19,50
SCHLEMMERRÖSTI MIT WALDPILZRAGOUT _g Kirschtomaten und Lauchzwiebeln (vegetarisch/auch vegan möglich)	18,50
MEZZALUNE MIT GRILLGEMÜSE _{a,c,g,i} (vegetarisch) gefüllt auf Paprika-Zwiebelgemüse mit Tomatensoße und Schafskäse	19,50
FAJITA VEGANA _{a1} mit Paprika, Zwiebeln, Bohnenmus Weizentortilla und Dips (vegan)	18,50
VEGANER BURGER _{a1,2,3} mit Gemüsepatti (vegan) mit Wedges	16,50
VEGGIE CHEESEBURGER _{a1,2,3} (vegetarisch) mit Gemüsepatti mit Wedges	17,50
FORSTHOF MAULTASCHEN _{a,c,g,i} aus der Brühe, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	13,90
TELLERSCHNITZEL _{a,c,g} mit Pommes Frites	15,90

1 KOFFEIN, 2 FARBSTOFF, 3 CHININ, 4 KONSERVIERUNGSTOFF, 5 ANTIOXIDATIONSMITTEL, 6 GESCHMACKSVERSTÄRKER,
7 SÜSSUNGSMITTEL, 8 PHOSPHAT ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE _{a1,c,g}	(vegetarisch)	15,50
mit Zwiebeln und Beilagensalat		
ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND _{g,i}	auf	30,50
Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln		
PFEFFERTOPF _{a,c,g,i}	Gebratene Rinder- und	23,00
Schweinefiletstreifen in pikanter Soße mit Champignons, dazu Spätzle		
SCHWEINEMEDAILLONS _{a,c,g,i}	auf Mischpilzragout	23,00
mit Spätzle		
FORSTHOF BURGER _{a,2,3}	auch als CHEESE	18,00/19,50
mit 200 Gramm Angusbeef-Patti mit Wedges		
FAJITA CON POLLO _{a,g}		19,50
marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln und Paprika, Bohnenmus, Weizentortilla und Dips		
RAGOUT VOM BOTTWARTALREH _{a,c,g,i}		25,00
In Preiselbeersoße mit Waldpilzen und Spätzle		

DESSERTS

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN _{a,c,g}		10,50
mit Mangoragout und Vanilleeis		
PANACOTTA VON DER TONKABOHNE _{c,g,h}		8,50
mit Sauerkirschkompott und Walnusseis		
CARPACCIO VON DER ORANGE		9,50
mit Chiliaromen, Schokoladensoße und Himbeersorbet		
DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)		8,50
GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)		5,80

1 KOFFEIN, 2 FARBSTOFF, 3 CHININ, 4 KONSERVIERUNGSTOFF, 5 ANTIOXIDATIONSMITTEL, 6 GESCHMACKSVERSTÄRKER,
7 SÜSSUNGSMITTEL, 8 PHOSPHAT ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.



FORSTHOF

Hotel - Restaurant - Bar - Kommunikation - Events

KLEINE KARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch GESCHLOSSEN

Donnerstag - Samstag 17.00 – 22.00

Warme Küche bis 21.00

Sonntag 11.30 – 20.00

www.mein-Forsthof.de

Willkommen@mein-Forsthof.de

Tel. 07148 9990

Whatsapp 0178 670 59 88

VORSPEISEN SUPPEN

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE _{a,c,g,i,8} mit schwäbischen Maultaschen A oder Grießnockerl B	6,50
RAHMSUPPE _{,i,g} von grünen Erbsen mit frischer Minze	7,00
FELDSALAT IN BALSAMICODRESSING _{a1} mit Speckwürfel und Croutons	8,50
FELDSALAT IN HIMBEERDRESSING _{i,h} mit gerauchter Entenbrust und Walnuskerne	14,50
NACHOS _{2,3} mit Käsesauce, Guacamole, rote Salsa	6,50
NACHOS CON QUESO _{2,3} Cheddar und Jalapenos	6,90
NACHOS ULTIMATIVA _{2,3} Cheddar, Jalapenos, 3Dips	7,90
(ALLE NACHOS SIND VEGETARISCH)	

SALATE

BEILAGENSALAT (vegetarisch)	6,50
FORSTHOF SALAT _g mit gebratenen Putenstreifen	16,50

HAUPTGERICHTE

TELLERSCHNITZEL _{a,c,g} mit Pommes Frites	15,90
RAGOUT VOM BOTTWARTALREH _{a,c,g,i} In Preiselbeersöße mit Waldpilzen und Spätzle	25,00
ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND _{g,i} auf Trollingersöße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln	30,50
PFEFFERTOPF _{a,c,g,i} Gebratene Rinder- und Schweinefiletstreifen in pikanter Soße mit Champignons, dazu Spätzle	23,00
SCHWEINEMEDAILLONS _{a,c,g,i} auf Mischpilzragout mit Spätzle	23,00

DESSERTS

DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)	8,50
GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)	5,80