



FORSTHOF

Hotel - Restaurant - Bar - Kommunikation - Events

02/2023

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Samstag 17.00 – 22.00

Warme Küche bis 21.00

Montags & Dienstags GESCHLOSSEN

Sonn- und Feiertags 11.30 – 20.00

www.mein-Forsthof.de

Willkommen@mein-Forsthof.de

Tel. 07148 9990

Whatsapp 0178 670 59 88

Liebe Forsthof-Freunde,

bitte beachten Sie, dass wir
NICHT immer dieselbe
Speisekarte anbieten.

Sonn- und Feiertagstags von
11:30-14:00 & 14:00-17:00
gibt es eine andere Speisekarte,
die Sie hier ab Seite 11 finden.

Dein FORSTHOF-TEAM

HAUSGEMACHTE LIMONADEN ^{1,2}

mit Limette & Minze

IM GLAS 0,5L **4,50** / **IN DER KARAFFE** 1,0L **8,50**

HOLUNDER VEILCHEN RHABARBER
BROMBEERE LAVENDEL INGWER HIBISKUS
WASSERMELONE GRAPEFRUIT

HAUSGEMACHTE EISTEES ^{1,2}

Frisch aufgebrühter, gesüßter Ceylon Assam Tee kombiniert mit
leckeren Fruchtpürees oder Fruchtsäften

IM GLAS 0,6L **4,90** / **IN DER KARAFFE** 1,0L **8,90**

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	2,90
ZITRONE , AFRI COLA SUGARFREE _{1,2}	0,5L	4,50
TEINACHER GOURMET	0,2L	2,90
MEDIUM/NATURELL	0,75L	5,50
SCHWEPPE'S BITTER LEMON ₃ ,	Fl. 0,2L	3,00
TONIC WATER ₃ , GINGER ALE ₃		
SÄFTE	0,3L	3,00
	0,5L	4,90
SAFTSCHORLE	0,3L	2,90
** wir empfehlen Rhabarber **	0,5L	4,50

SEKT & CHAMPAGNER

APEROL SPRIZZ _{1,2,10} , HUGO _{1,2}		6,90
LILLET SPRIZZ _{1,2} (Lillet blanc, Holunder, Soda)		6,90
JUICYBERRY _{1,2} (Lillet blanc, Cranberry, Prosecco, Orange, Minze, Erdbeere, Himbeere)		6,90
LILLET WILDBERRY _{1,2} (Lillet blanc, Wildberry, Beerenmix)		6,90
PROSECCO	0,1L	4,20
	0,75L	28,00
FÜRST VON METTERNICH	0,75L	24,00

BIERKARTE

FASSBIERE 100% AUS DER REGION

DINKELACKER PRIVAT EXPORT	0,3L	3,20
Feinwürzig, süffig, mild, 5,3%	0,5L	4,40
CLUSS KELLERPILS NATURTRÜB	0,3L	3,20
Naturbelassene Pils-Spezialität, 5,0%	0,5L	4,40
SANWALD HEFE WEIZEN HELL	0,3L	3,20
Hefetrübes Weizenbier, 5,0%	0,5L	4,40
RADLER	0,3L	3,20
	0,5L	4,40
REISSDORF KÖLSCH (net aus der Region)	0,2L	2,70

FLASCHENBIERE 100% AUS DER REGION

WULLE VOLLBIER HELL	0,33L	3,30
Vollbier hell, 5,0%		
DINKELACKER PILSNER ALKOHOLFREI	0,33L	3,20
Herb frisch, leicht, 0,0%		
SANWALD HEFE DUNKEL	0,5L	4,40
Hefetrübes Weizenbier, 4,9%		
SANWALD KRISTALL WEIZEN	0,5L	4,40
Spritzig, erfrischend, 5,0%		
SANWALD SPORTWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	4,40
Idealer Durstlöscher, 0,0%		

WEINKARTE

Alle **WEINSCHORLE 0,25L** werden mit den Weinen vom
Weingut Roth gemacht. **3,70**

WEISSWEINE

	0,1L	0,2L	0,75L
MUSKATELLER , Weingut ROTH	2,70	5,00	15,90
RIESLING KABINETT , Weingut ROTH	2,70	5,00	15,90
GRAUBURGUNDER , Weingut ROTH	2,90	5,50	17,90
ARS VINITORIS CUVÉE , Weingut ROTH	3,50	6,60	21,90
WEISSBURGUNDER , Weingut ROTH	3,70	7,00	23,50

ROSÉWEINE

ARS ROSEA ROSÈ , Weingut ROTH	2,50	4,60	14,50
SCHWARZRIESLING ROSÉ , Bottwartaler Winzer	2,40	4,20	13,90
MUSKATTROLLINGER , Bottwartaler Winzer	2,70	5,00	16,90

ROTWEINE

TROLLINGER mit LEMBERGER , Weingut ROTH	2,40	4,20	13,90
SAMTROT , Weingut ROTH	2,60	4,90	14,90
SPÄTBURGUNDER , Weingut ROTH	2,70	5,00	16,90
LEMBERGER , Graf Adelman	3,30	6,20	20,90
A MANO PRIMITIVO , Italien	3,40	6,30	21,90

VORSPEISEN

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE _{a,c,g,i,8} mit schwäbischen Maultaschen A oder Grießnockerl B	5,90
AUFGESCHLAGENES KRÄUTERSÜPPCHEN _{a1,c,g} mit Ruccolaravioli (vegetarisch)	6,50
NACHOS _{2,3} mit Käsesauce, Guacamole, roter Salsa	6,50
NACHOS CON QUESO _{2,3} Cheddar und Jalapenos	6,90
NACHOS ULTIMATIVA _{2,3} Cheddar, Jalapenos, 3 Dips	7,90

(ALLE NACHOS SIND VEGETARISCH)

SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison.
Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb_{5,5}

BEILAGENSALAT (vegetarisch)	5,90
FORSTHOF SALAT _g mit gebratenen Putenstreifen	14,90
STEAKHOUSE SALAT _{g,i} mit gegrillten Rinder- rückenstreifen und gebackenen Kartoffelscheiben	17,90
FRÜHLINGSSALAT _{a1,c,g,i} in Himbeervinaigrette mit Radieschensprossen, Schafskäse und gebackenen Steinpilzkroketten (vegetarisch)	17,50

VEGAN-VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

RAVIOLI VON GRÜNEN ERBSEN _{a1,c,g,i} mit frischer Minze und Bergkäse	17,50
GEBACKENER ROTE BEETE-PUFFER _{a1,c,g,i,h} auf Schwenkgemüse und Basilikumpesto (vegan)	17,50
SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE _{a1,c,g} mit Zwiebeln und Beilagensalat	14,50
FAJITA VEGANA _{a1} mit Paprika, Zwiebeln, Bohnenmus, Weizentortilla und Dips (vegan)	16,90
VEGANER BURGER _{a1,2,3} mit Gemüsepatti (vegan), mit Wedges	14,90
VEGGIE CHEESEBURGER _{a1,2,3} mit Gemüsepatti, mit Wedges	15,90

HAUPTGERICHTE

FORSTHOF MAULTASCHEN _{a,c,g,i} aus der Brühe, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	12,50
TELLERSCHNITZEL _{a,c,g} mit Pommes Frites	14,50
GEBRATENE KNURRHAHNFILETS _{d,i} mit Schmortomaten auf lauwarmem Kartoffel-Bärlauchsalat	22,50
GESCHMORTE RINDERROULADE _{i,j,g} in Burgundersoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	22,50
XXL SCHNITZEL VOM DUROCSCHEIN _{a1,c,g} in der Kräuterkrume mit 3erlei Dips und Süßkartoffelpommes	21,50

MAISPOULARDENBRUST _{i,c} an Portweinsoße mit Schwenkgemüse und Süßkartoffelpommes	21,50
MEDAILLONS VON DER LAMMHÜFTE _{c,g,i} mit Kräuterbutterjus , Bohnengemüse und Polentagnocchi	24,50
ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND _{g,i} auf Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln	26,50
PFEFFERTOPF _{a,c,g,i} Gebratene Rinder- und Schweinefiletstreifen in pikanter Soße mit Champignons, dazu Spätzle	20,90
SCHWEINEMEDAILLONS _{a,c,g,i} auf Mischpilzragout mit Spätzle	20,90
FORSTHOF BURGER _{a,2,3} auch als CHEESE mit 200 Gramm Angusbeef-Patti mit Wedges	16,50/17,50
FAJITA CON POLLO _{a,g} marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln und Paprika, Bohnenmus, Weizentortilla und Dips	17,90

DESSERTS

MARSCAPONE-JOGHURTCREME _g mit Rhabarberragout und Erdbeereis	7,80
SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE _{a,c,g,h} mit Vanillesoße und Walnusseis	8,50
ANANASCARPACCIO _{c,g,h} mit Granatapfelkernen, süßes Rosmarinpesto und Schokoladenparfait	8,90
DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)	7,90
GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)	4,50



SONNTAGSKARTE

11.30 – 14.00

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Samstag 17.00 – 22.00

Warme Küche bis 21.00

Montags & Dienstags GESCHLOSSEN

Sonn- und Feiertags 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	5,90
AUFGESCHLAGENES KRÄUTERSÜPPCHEN _{a1,c,g} mit Ruccolaravioli (vegetarisch)	6,50
NACHOS _{2,3} mit Käsesauce, Guacamole, roter Salsa	6,50
NACHOS CON QUESO _{2,3} Cheddar und Jalapenos	6,90
NACHOS ULTIMATIVA _{2,3} Cheddar, Jalapenos, 3 Dips	7,90

(ALLE NACHOS SIND VEGETARISCH)

SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison.
Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb_{s,5}

BEILAGENSALAT (vegetarisch)	5,90
FORSTHOF SALAT _g mit gebratenen Putenstreifen	14,90
STEAKHOUSE SALAT _{g,i} mit gegrillten Rinder- rückenstreifen und gebackenen Kartoffelscheiben	17,90
FRÜHLINGSSALAT _{a1,c,g,i} in Himbeervinaigrette mit Radieschensprossen, Schafskäse und gebackenen Steinpilzkroketten (vegetarisch)	17,50

VEGAN-VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

RAVIOLI VON GRÜNEN ERBSEN _{a1,c,g,i} mit frischer Minze und Bergkäse	17,50
GEBACKENER ROTE BEETE-PUFFER _{a1,c,g,i,h} auf Schwenkgemüse und Basilikumpesto (vegan)	17,50

HAUPTGERICHTE

FORSTHOF MAULTASCHEN _{a,c,g,i} aus der Brühe, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	12,50
TELLERSCHNITZEL _{a,c,g} mit Pommes Frites	14,50
GEBRATENE KNURRHAHNFILETS _{d,i} mit Schmortomaten auf lauwarmem Kartoffel-Bärlauchsalat	22,50
GESCHMORTE RINDERROULADE _{i,j,g} in Burgundersoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	22,50
MAISPOULARDENBRUST _{i,c} an Portweinsoße mit Schwenkgemüse und Süßkartoffelpommes	21,50
ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND _{g,i} auf Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln	26,50
PFEFFERTOPF _{a,c,g,i} Gebratene Rinder- und Schweinefiletstreifen in pikanter Soße mit Champignons, dazu Spätzle	20,90
SCHWEINEMEDAILLONS _{a,c,g,i} auf Mischpilzragout mit Spätzle	20,90

DESSERTS

MARSCAPONE-JOGHURTCREME_g mit Rhabarberragout und Erdbeereis	7,80
SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE_{a,c,g,h} mit Vanillesoße und Walnusseis	8,50
ANANASCARPACCIO_{c,g,h} mit Granatapfelkernen, süßes Rosmarinpesto und Schokoladenparfait	8,90
DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)	7,90
GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)	4,50





Vesperkarte

14.00 – 17.00

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Samstag 17.00 – 22.00

Warme Küche bis 21.00

Montags & Dienstags GESCHLOSSEN

Sonn- und Feiertags 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	5,90
AUFGESCHLAGENES KRÄUTERSÜPPCHEN _{a1,c,g} mit Ruccolaravioli (vegetarisch)	6,50
NACHOS _{2,3} mit Käsesauce, Guacamole, roter Salsa	6,50
NACHOS CON QUESO _{2,3} Cheddar und Jalapenos	6,90
NACHOS ULTIMATIVA _{2,3} Cheddar, Jalapenos, 3 Dips	7,90
(ALLE NACHOS SIND VEGETARISCH)	

SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison.
Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb_{s,5}

BEILAGENSALAT (vegetarisch)	5,90
FORSTHOF SALAT _g mit gebratenen Putenstreifen	14,90
FORSTHOF WURSTSALAT _{g,i} mit Brotauswahl	12,50

VEGAN-VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE _{a,c,g,i} mit Röstzwiebeln **14,50**
und Beilagensalat

HAUPTGERICHTE

FORSTHOF MAULTASCHEN _{a,c,g,i} **12,50**
aus der Brühe, dazu schwäbischer Kartoffelsalat

TELLERSCHNITZEL _{a,c,g} mit Pommes Frites **14,50**

ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND _{g,i} **26,50**
auf Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röst-
kartoffeln

HAUSGEMACHTER FLEISCHKÄSE _g gebraten **10,50**
mit Röstzwiebeln, Trollingersoße und Kartoffelsalat

SAURE KUTTELN _j in Apfelessigsoße **17,50**
mit Gemüsewürfel und Bratkartoffeln

DESSERTS

MARSCAPONE-JOGHURTCREME_g mit Rhabarberragout und Erdbeereis	7,80
SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE_{a,c,g,h} mit Vanillesoße und Walnusseis	8,50
ANANASCARPACCIO_{c,g,h} mit Granatapfelkernen, süßes Rosmarinpesto und Schokoladenparfait	8,90
DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)	7,90
GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)	4,50

