



FORSTHOF

Hotel - Restaurant - Bar - Kommunikation - Events

www.mein-Forsthof.de

Willkommen@mein-Forsthof.de

Tel. 07148 9990

Whatsapp 0178 670 59 88

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

AFRI COLA _{1,2} , BLUNA ORANGE ₂ ,	0,3L	2,90
ZITRONE , AFRI COLA SUGARFREE _{1,2}	0,5L	4,50
EFFECT ENERGY DRINK _{1,2}	0,25L	3,50
TEINACHER GOURMET	0,2L	2,90
MEDIUM/NATURELL	0,75L	5,50
GOLDBERG BITTER LEMON ₃ ,	Fl. 0,2L	2,70
TONIC WATER ₃ , GINGER ALE ₃		
SÄFTE	0,3L	3,00
	0,5L	4,90
SAFTSCHORLE	0,3L	2,80
** wir empfehlen Rhabarber **	0,5L	4,50

SEKT & CHAMPAGNER

APEROL SPRIZZ _{1,2,10} , HUGO _{1,2}		5,50
LILLET SPRIZZ _{1,2} (Lillet blanc, Holunder, Soda)		5,50
JUICYBERRY _{1,2} (Lillet blanc, Cranberry, Prosecco, Orange, Minze, Erdbeere, Himbeere)		5,50
PROSECCO	0,1L	3,90
	0,75L	28,00
FÜRST VON METTERNICH	0,75L	24,00
ALFRED GRATIEN BRUT CHAMPAGNE	0,75L	69,00
ALFRED GRATIEN ROSÉ CHAMPAGNE	0,75L	79,00

BIERKARTE

FASSBIERE 100% AUS DER REGION

DINKELACKER PRIVAT EXPORT	0,3L	2,90
Feinwürzig, süffig, mild, 5,3%	0,5L	4,20
CLUSS KELLERPILS NATURTRÜB	0,3L	2,90
Naturbelassene Pils-Spezialität, 5,0%	0,5L	4,20
SANWALD HEFE WEIZEN HELL	0,3L	2,90
Hefetrübes Weizenbier, 5,0%	0,5L	4,20
RADLER	0,3L	2,90
	0,5L	4,20
REISSDORF KÖLSCH (net aus der Region)	0,2L	2,50

FLASCHENBIERE 100% AUS DER REGION

DINKELACKER CD PILS	0,3L	2,90
Feinherbes Pils, 4,9%		
WULLE VOLLBIER HELL	0,33L	3,30
Vollbier hell, 5,0%		
DINKELACKER PILSNER ALKOHOLFREI	0,33L	2,90
Herb frisch, leicht, 0,0%		
SANWALD HEFE DUNKEL	0,5L	4,20
Hefetrübes Weizenbier, 4,9%		
SANWALD KRISTALL WEIZEN	0,5L	4,20
Spritzig, erfrischend, 5,0%		
SANWALD SPORTWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	4,20
Idealer Durstlöscher, 0,0%		

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO₁	2,20
ESPRESSO MACCHIATO_{1,9}	2,40
ESPRESSO DOPPELT₁	3,50
ESPRESSO MACCHIATO DOPPELT_{1,9}	3,90
KAFFEE₁	2,70
MILCHKAFFEE_{1,9}	2,90
CAPPUCCINO_{1,9}	2,90
LATTE MACCHIATO_{1,9}	2,90
HEISSE SCHOKOLADE₉	2,90

TEEKÄNNCHEN

(2 T a s s e n)

SCHWARZTEE - Golden Nepal	3,90
GRÜNER TEE - Acht Schätze der Shaolin	3,90
ROTBUSCHTEE - Gute Laune	3,90
FRÜCHTETEE - Karibiktraum	3,90
WEISSER TEE - Snow Buds	3,90
KRÄUTERTEE - Kloostergarten / Pfefferminze	3,90

WEINKARTE

WEINSCHORLE – wählen Sie Ihren eigenen Wein für Ihre Schorle aus. Preis 0,1L WEIN PLUS 1,20 €

WEISSWEINE

	0,1L	0,2L	0,75L
GOLD COUNTRY COLOMBARD , Chardonnay	2,30	4,30	12,90
MUSKATELLER , Weingut ROTH	2,50	4,70	15,90
GRAUBURGUNDER , Weingut ROTH	2,70	5,20	17,90
ARS VINITORIS CUVÉE , Weingut ROTH	2,70	5,20	17,90
TASCA D´ALMERITA , Regaleali, Italien	3,30	6,30	21,90
WEISSBURGUNDER , Graf Adelman	3,50	6,70	23,50
RIESLING , Graf Adelman	3,50	6,70	23,50
WEISSBURGUNDER 1.LAGE , Graf Adelman			26,90
RIESLING, GROßES GEWÄCHS , Graf Adelman			44,90

ROSÈWEINE

ARS ROSEA ROSÈ , Weingut ROTH	2,30	4,30	12,90
FINCA CERRADA ROSADO , Tempranillo	2,30	4,30	12,90

ROTWEINE

TROLLINGER mit LEMBERGER , Weingut ROTH	2,20	3,90	12,90
ARCO DE LA VEGA , Tempranillo	2,30	4,30	13,50
SAMTROT , Weingut ROTH	2,40	4,60	13,90
LEMBERGER , Graf Adelman	3,10	5,90	19,90
SPÄTBURGUNDER , Graf Adelman	3,10	5,90	19,90
ARS VINITORIS CUVÉE , Weingut Roth	3,10	5,90	19,90
A MANO PRIMITIVO , Italien	3,20	6,00	20,90
MERLOT , Graf Adelman	3,50	6,60	22,90
LEMBERGER – DER ROTE LOEWE , Graf Adelman			32,90
ARS VINITORIS BARRIQUE , Weingut ROTH			34,90
LEMBERGER – GROßES GEWÄCHS , Graf Adelman			48,90

VORSPEISEN

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE _{a,c,g,i,8}	5,90
wahlweise mit schwäbischen Maultaschen oder Grießnockerl	
KÜRBISSUPPE _{g,i}	5,90
vom Hokaidokürbis mit Kokosmilch, Ingweraromen und Zimtcroustons	
mit Garnele	7,90
NACHOS _{2,3} mit Käsesauce, Guacamole und roter Salsa	5,50
NACHOS CON QUESO _{2,3} mit Cheddar und Jalapenos	5,90
NACHOS ULTIMATIVA _{2,3} mit Cheddar, Jalapenos, 3 Dips	6,90

SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison. Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb.

BEILAGENSALAT	4,90
HERBST SALAT _g mit gebratenen Hähnchenstreifen	13,50
STEAKHOUSE – SALAT _{g,i}	15,50
mit gegrillten Rinderrückenstreifen und gebackenen Kartoffelscheiben	

HAUPTGERICHTE

SAURE NIERLE _{i,j} in Trollingersoße, dazu Röstkartoffeln	12,50
FORSTHOF MAULTASCHEN _{a,c,g,i} aus der Brühe, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	11,50
TELLERSCHNITZEL _{a,c,g} mit Pommes Frites	12,50
ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND _{g,i} auf Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln	19,90
PFEFFERTOPF _{a,c,g,i} Gebratene Rinder- und Schweinefiletscheiben in pikanter Pfefferrahmsoße mit Champignons, dazu Spätzle	19,50
SCHWEINEMEDAILLONS _{a,c,g,i} auf Mischpilzragout mit Spätzle	17,50
BOTTWARTALER REHRAGOUT _{a,c,g,i} in Preiselbeersoße mit Waldpilzen und Spätzle	21,50
SPINAT-RICOTTA-TORTELLONI _{a,c,g} in Gemüseragout	14,50
FORSTHOF BURGER _{a,2,3} mit 200g-Angusbeef-Patti mit Wedges	14,90
als CHEESEBURGER _{a,2,3}	15,90
FAJITA CON POLLO _{a,g} marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln und Paprika, Bohnenmus, Weizentortillas und Dips	15,90
GARNELENBOWLE _{2,g} 400g Meerwassergarnelen in Kräuterbutter gebraten, 3 Dips und kleinen Brotkorb	29,50

SPEZIALITÄTEN

- BUTTERNUT-KÜRBIS** _{a,c,g} paniert mit Pilzgemüse **15,90**
- SCHWÄBISCHES DUO** _{a,c,g} **15,50**
Schwäbische Linsen von da Alb ra in Trollinger-Apfelessigsoße,
Zwiebeln, Speck, Saiten und Spätzle
- RINDERBÄCKLE** _{a,g,i} **19,90**
geschmort in Burgundersoße mit Schwenkgemüse und
Kartoffelgnocchi
- REHMEDAILLONS** _{a,c,g,i} **23,50**
aus dem Bottwartal in Preiselbeersoße, Brokkoli und Spätzle
- ZANDER** _{a,c,d,g} **22,90**
auf der Haut gebraten mit Kürbisragout und Kartoffelgnocchi

DESSERTS

- TONKABOHNENCREME** _g **6,90**
mit Spätzwetschgenkompott und Vanilleeis
- DREIERLEI** Sorbet mit Fruchtsoßen **7,90**
- TERRINE** _{a,c,g,h} **8,90**
von Esskastanien mit Birnenfilets, Holunderbeersoße und
Birnsorbet
- KAISERSCHMARRN** _{a,c,g,h} **8,50**
lauwarm mit Zimt-Vanillesoße, Zwetschgenkompott und
Walnusseis
- SCHOKOTRAUM** _{a,c,g,h} **8,90**
Rockslide Brownie mit Pekannuss, Karamellganache, Vanillesoße
und Bitterschokoladeneis