



1928 eröffneten Peter und Eva Dahlheimer im Anbau ihres Wohnhauses die Ausflugsgaststätte „Zum Forsthaus“, die 1959 von der Tochter Erika und ihrem Ehemann Willi Kunz übernommen wurde.

Familie Kunz entschloss sich 1965 zum Neubau der Gaststätte „Zum Forsthaus“ und im Jahre 1982 übernahm der Sohn des Hauses, Kurt Kunz, ein gelernter Metzger, die Führung der Gaststätte zusammen mit seiner Frau Silvia, einer gelernten Köchin, eine ideale Kombination für gutes Essen in gepflegter Atmosphäre.

Unter dem Motto „Aus alt mach neu“ wurden die Räume der Gaststätte im Jahr 2000 komplett umgestaltet.

Für Ihre Feierlichkeiten bietet Ihnen die Gaststätte „Zum Forsthaus“ ihre Räumlichkeiten und ihren Service an.

Wir reservieren Ihnen für 50 Personen den abgetrennten Teil und bei größeren Personenzahlen die gesamte Gaststätte.

Wollen Sie lieber in eigenen Räumlichkeiten feiern, steht Ihnen unserer Catering-Service gerne zur Verfügung. Wir richten die von Ihnen gewünschten Speisen für Sie an und liefern sie frei Haus.

Für Wünsche und Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.



Suppen

Frankfurter Kräuterschaumsüppchen (A, C, G, L) mit Croutons	Euro 3,50
Rinderbrühe (A, C, G, L, M) mit Frittaten und Gemüsejulien	Euro 3,50

Vorspeisen

Wirtshausfladen (A, C, G) belegt mit Frühlingslauch und Speck	Euro 6,50
Lachsbescheidenheit (C, D, F, G, L, M) Räucherlachs auf Reibekuchen mit Apfelkren und Salatboquet	Euro 7,50
Hessische Bruschetta (A, G) geröstetes Bauernbrot mit Handkäse, roten Zwiebeln, Äpfeln und Rucola	Euro 5,50

Salate

Salat „Lukul“ (A, C, G, L, M) Hähnchenbrust in Parmesan-Knusper-Panade an buntem Salat und Kräuterbaguette	Euro 10,80
Salat „Nizza“ (A, C, D, F, G, M) mit Schinken- und Käsestreifen, Thunfisch, Oliven, Kirschtomaten und Weißbrot, dazu Joghurt-Rucola-Dressing	Euro 9,80
Ceasars Salad (A, C, D, L, M) Romanasalat mit Parmesanblättern, Croutons und marinierten Garnelen, dazu Weißbrot und Ceasarsdressing	Euro 9,80

Fisch

Forelle „Müllerin“ (A, C, D, G, M) Petersilienbutter, Pellkartoffeln und Kopfsalat	Euro 16,80
Garnelenpfanne (A, B, C, G) mit Gemüse und Weißbrot	Euro 16,80

Vom Grill

Rinderfiletsteak (C, G, L, M)	Euro 19,90
Argentinisches Rumpsteak (C, G, L, M)	Euro 17,90

Wir servieren mit Wellen Pommes, Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln
und einem kleinen gemischten Salat.
Dazu reichen wir wahlweise Kräuterbutter,
Pfeffersoße oder Röstzwiebeln



Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel (A, C, G, L, M) paniertes Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, gebratenen Kartoffelhälften und Gurkensalat	Euro 16,30
Paniertes Schweinekotelett (A, C, L, M) mit Kartoffelsalat	Euro 10,50
Hausmacher Handkäs-Bratwurst (C, G, L) vom Grill mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Frankfurter Grüne Soße	Euro 8,90
Schweinebraten (A, C, G, L, M) mit Weizenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat	Euro 11,90
Hähnchenspieße (G) mit zerlei Dip an Schwenkgemüse und Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Euro 11,90
Gourmet-Toast (A, C, G, L, M) Schweinefilet auf Bauerntoast mit Schinken und Mozzarella überbacken an mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter	Euro 11,90
Kalbstafelspitz (F, G, L, M) mit Frankfurter Grüne Soße und Pellkartoffeln	Euro 14,50
Markwälder Pfännchen (L, M) kleiner Presskopf, Leber- und Blutwürstchen auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	Euro 8,90

Forsthaus Classic's

Hacksteak (A, C, L, M, O) mit Schmorzwiebeln, Pommes frites und Salat	Euro 10,50
„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (A, C, L, M) paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln mit Spiegelei und Salat	Euro 12,20
Forsthaus-Burger (A, C, G, M, N) mit 200g Black Angus-Rindfleisch, Krautsalat und hausgemachten Pommes frites	Euro 10,50
Frankfurter Schnitzel (A, C, G, L, M) paniertes Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße, Pellkartoffeln und Salat	Euro 10,80

Vegetarisch

Frankfurter Grüne Soße (C, G, M) mit 6 halben gekochten Eiern und Pellkartoffeln	Euro 7,50
Lauwarmer, mariniertes Schafskäse (A, C, G, L, M, N) mit Salatbouquet und Landhausbaguette	Euro 8,20
Mediterraner Wrap (A, C, G) Wrap gefüllt mit mediterranem Gemüse und Parmesan - warm serviert - an Kräuterschmand und Guacamole	Euro 6,80



Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

<i>Radlerschnitte (A, C, L, M)</i> geröstetes Bauernbrot mit kleinem Rumpsteak, Schmorzwiebeln und Salatbouquet	<i>Euro</i>	8,50
<i>Russische Eier (C, D, G, L, M)</i> auf Kartoffelsalat	<i>Euro</i>	5,80
<i>Hessischer Wurstsalat (A, G, L, M)</i> mit Brot und Butter	<i>Euro</i>	6,50
<i>Frisches Rindertatar (A, C, D, G)</i> mit Bauernbrot, frischen Zwiebeln, Gurken, Sardellen, Ei und Paprikapulver	<i>Euro</i>	9,80
<i>Handkäs' (A, G)</i> mit Musik, Brot und Butter	<i>Euro</i>	5,00
<i>Handkäs' (A, G)</i> mit Schnittlauchschmand, Brot und Butter	<i>Euro</i>	5,50
<i>Schinkennudeln (A, C, G, L, M)</i> mit Kopfsalat	<i>Euro</i>	7,00
<i>Hessischer Tapasteller (A, C, G, L, M)</i> Handkäs' mit süßsaurem Zwiebelkompott, zwei halbe gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Soße, Hausmacher Wurst, sowie Brot und Butter	<i>Euro</i>	10,50
<i>Presskopf & gebratene Blutwurst (L, M)</i> mit Bratkartoffeln	<i>Euro</i>	8,20

Seniorenteller

<i>Schweinebraten (A, C, G, L, M)</i> mit Weizenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat	<i>Euro</i>	11,90
<i>„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (klein) (A, C, L, M)</i> paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Röstzwiebeln mit Spiegelei und Salat	<i>Euro</i>	8,50
<i>Kalbstaufelspitz (klein) (F, G, L, M)</i> mit Frankfurter Grüne Soße und Pellkartoffeln	<i>Euro</i>	10,20

Dessert

<i>Zitronengras-Creme Brulee (C, G)</i> mit Cassissorbet	<i>Euro</i>	4,50
---	-------------	------

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!



Aperitif/Liköre

<i>Aperol Sprizz (0)</i>			<i>Euro</i>	4,50
<i>Hugo's (0)</i>			<i>Euro</i>	4,50
<i>Martini weiß/rot</i>			<i>Euro</i>	3,00
<i>Sherry</i>			<i>Euro</i>	3,00
<i>Campari Orange</i>			<i>Euro</i>	4,50
<i>Kir Royal (0)</i>			<i>Euro</i>	4,50
<i>Amaretto</i>			<i>Euro</i>	2,80
<i>Cassiseé</i>			<i>Euro</i>	2,80
<i>Baileys</i>			<i>Euro</i>	2,80

Kalte Getränke

<i>Apfelwein (pur, sauer, süß)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,25l</i>	<i>Euro</i>	1,60
<i>Alter Hochstädter rosé</i>	<i>Glas</i>	<i>0,25l</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Cola, Fanta, Sprite, Cola light</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro</i>	2,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,25l</i>	<i>Euro</i>	1,80
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	3,40
<i>Rhabarber-/Johannisbeer-/ Maracuja-Schorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,4l</i>	<i>Euro</i>	3,40
<i>Apfel-, Orangensaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro</i>	1,90
<i>Trauben-/Johannisbeersaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro</i>	2,00
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro</i>	2,00
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2l</i>	<i>Euro</i>	1,90
<i>Selters Mineralwasser (auch still)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25l</i>	<i>Euro</i>	1,90
<i>Selters Mineralwasser (auch still)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>Euro</i>	4,30
<i>Eistee (Pfirsich/Granatapfel)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>Euro</i>	3,00

Warme Getränke

<i>Glas Tee/Tasse Kaffee</i>			<i>Euro</i>	2,00
<i>Kännchen Tee/Kännchen Kaffee</i>			<i>Euro</i>	4,00
<i>Glas Schokolade</i>			<i>Euro</i>	2,00
<i>Glas Schokolade mit Sahne</i>			<i>Euro</i>	2,50
<i>Espresso</i>			<i>Euro</i>	1,90
<i>Cappuccino</i>			<i>Euro</i>	2,20
<i>Latte Macchiato</i>			<i>Euro</i>	2,50
<i>Milchkaffee (Tasse á 400 ml)</i>			<i>Euro</i>	2,80

Hausgemachte Limonaden

Immer mal anders - einfach fragen!



Bier (A)

<i>Krusovice Schwarzbier (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Krusovice Schwarzbier (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Binding Römer Pils (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Binding Römer Pils (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Henninger Radler (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Henninger Radler (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Schöffelhofer</i>				
<i>Grapefruit/Zitrone/Cranberry</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Schöffelhofer Kristall-Weizen</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Schöffelhofer Hefe-Weizen hell (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Schöffelhofer Hefe-Weizen hell (alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Schöffelhofer Hefe-Weizen dunkel</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,30</i>
<i>Berliner Kindl Weisse (Himbeer oder Waldmeister)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,33l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Jever Fun alkoholfrei (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Jever Fun Radler alkoholfrei (vom Fass)</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Malzbier</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

Spirituosen

<i>Metaxa 7Sterne</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Asbach Uralt Weinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Ramazotti / Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Weizenkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Himbeergeist / Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Badisches Obstwässerle</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Marillen-Schnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Malteser, Aquavit, Jubiläums Aquavit, Linie</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Wodka Moskovskaya</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Tequilla</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

Aus der Edelbrennerei Dirker

<i>Haselnuß-Geist</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Brand von der Zitronenbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>



Offene Weine (0)

Weißweine

Rheinhessen, Morio Muskat <i>lieblicher, harmonisch-weicher Wein</i>	0,2l	Euro	4,00
Rheinhessen, Riesling <i>trocken</i>	0,2l	Euro	4,00
Vulkanfels, Grauburgunder <i>trocken</i>	0,2l	Euro	4,00
Rheinhessen, Kerner <i>trocken, geschmackvoller Wein</i>	0,2l	Euro	4,00
Kerner-Weinschorle	0,2l	Euro	4,00

Roséweine

Portugieser, Weißherbst, Pfalz <i>frisch, mild, trocken oder lieblich</i>	0,2l	Euro	4,00
--	------	------	------

Rotweine

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder <i>harmonisch, kraftvoll, reife Fruchtaromen</i>	0,2l	Euro	4,00
Cotes du Rhone <i>buketvoll, herb und trocken</i>	0,2l	Euro	4,00
Schelinger Kirchberg, Spätburgunder <i>harmonisch, kraftvoll, halbtrocken</i>	0,2l	Euro	4,00

Flaschenweine (0)

Weißweine

Rivaner, Weingut Gibbert - Rumpenheim/Mosel -	0,7l	Euro	17,00
Riesling, Weingut Gibbert - Rumpenheim/Mosel -	0,7l	Euro	17,00

Rotweine

Dornfelder, Weingut Gibbert - Rumpenheim/Mosel -	0,7l	Euro	17,00
Cotes du Rhone, franz. Rotwein <i>buketvoll und herb,</i>	0,7l	Euro	16,00
Dornfelder, Weingut Gibbert - Rumpenheim/Mosel -	0,7l	Euro	17,00

Sekt (0)

Schloß-Sekt, Weingut Gibbert	Flasche	0,7l	Euro	19,50
Piccolo trocken oder lieblich	Flasche	0,33l	Euro	4,50
Prosecco „La Gioiosa“	Flasche	0,7l	Euro	15,00
Prosecco (Piccolo)	Flasche	0,33l	Euro	5,00



Legende

- | | |
|--|--|
| L Sellerie und -erzeugnisse | M Senf und -erzeugnisse |
| R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | O Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l, angegeben in SO ₂) |
| H Schalenfrüchte (d. h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse | A Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| D Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine | G Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose) |
| N Sesamsamen und -erzeugnisse | B Krebstiere und -erzeugnisse |
| F Soja(-bohnen) und -erzeugnisse | E Erdnüsse und -erzeugnisse |
| C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | P Lupinen und daraus hergestellte Produkte, Erzeugnisse. |

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die im Produktionsprozess verwendet werden.