



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

Rinderbrühe (A, C, G, L, M) Euro 3,90
mit Kräuterflädle und Gemüsejulien

Vorspeisen

Presskopf-Carpaccio (A, L, M) Euro 6,80
mit roter Zwiebelmarmelade und Bauernbrot

Lachsbescheidenheit (C, D, F, G, L, M) Euro 7,90
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Apfelkren und Salatboquet

Hessische Bruschetta (A, G) Euro 5,80
geröstetes Bauernbrot mit Handkäse, roten Zwiebeln,
Äpfeln und Rucola

Salate

Salat „Lukul“ (A, C, G, L, M) Euro 11,50
Putenbruststreifen an buntem Salat und Kräuterbaguette

Bunter Blattsalat (L, C, M, A, C, D, G, L, M) Euro 11,50
mit Minz-Limettenlachs, Kräuterdip und Baguette

Ceasars Salad (A, C, D, L, M) Euro 10,80
Romanasalat mit Parmesanblättern, Croutons und
Rindersteakstreifen, dazu Weißbrot und Ceasarsdressing

Fisch

Gebrautes Lachsfilet (D, G) Euro 17,20
mit Schwenkgemüse, gebratenen Kartoffeln und Zitronenbutter

Garnelenpfanne (A, B, C, G) Euro 17,50
mit Gemüse und Weißbrot

Vom Grill

Rinderfiletsteak (C, G, L, M) Euro 21,20

Rumpsteak (C, G, L, M) Euro 19,20

zwei Beilagen inklusive, jede weitere Euro 1,50

Beilagen

- Wellen-Pommes
- Ofenkartoffel
- Bratkartoffeln
- Kräuterbutter
- Pfeffersoße
- kleiner Salat
- Schmorzwiebeln

Gartemperatur:

rare: 45 - 52°C = blutig;

medium: 55 - 59°C = rosa;

well done: 60 - 62°C = durch



Aus der Pfanne

<i>Wiener Schnitzel (A, C, G, L, M)</i> <i>paniertes Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, gebratenen Kartoffelhälften und Gurkensalat</i>	<i>Euro</i>	<i>17,50</i>
<i>Paniertes Schweinekotelett (A, C, L, M)</i> <i>mit Kartoffelsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>11,50</i>
<i>Hausmacher Handkäs-Bratwurst (C, G, L)</i> <i>vom Grill mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Frankfurter Grüne Soße</i>	<i>Euro</i>	<i>9,20</i>
<i>Schweinebraten (A, C, G, L, M)</i> <i>mit Weizenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Hähnchenbrustfilet (G, L)</i> <i>mit gebratener Polenta, jungem Spinat, Pilzen und Bergkäsespähne</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Kalbstafelspitz (F, G, L, M)</i> <i>mit Frankfurter Grüne Soße und Pellkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>14,90</i>

Forsthaus Classic's

<i>Hacksteak (A, C, L, M, O)</i> <i>mit Schmorzwiebeln, Pommes frites und Salat</i>	<i>Euro</i>	<i>11,20</i>
<i>„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (A, C, L, M)</i> <i>paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln mit Spiegelei und Salat</i>	<i>Euro</i>	<i>12,80</i>
<i>Forsthaus-Burger (A, C, G, M, N)</i> <i>mit 200g Black Angus-Rindfleisch, Krautsalat und Wellen Pommes</i>	<i>Euro</i>	<i>11,20</i>
<i>Frankfurter Schnitzel (A, C, G, L, M)</i> <i>paniertes Schweinschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße, Pellkartoffeln und Salat</i>	<i>Euro</i>	<i>11,50</i>

Vegetarisch

<i>Frankfurter Grüne Soße (C, G, M)</i> <i>mit 6 halben gekochten Eiern und Pellkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Lauwarmer, marinierter Schafskäse (A, C, G, L, M, N)</i> <i>mit Salatbouquet und Landhausbaguette</i>	<i>Euro</i>	<i>8,20</i>
<i>Gebratene Polenta (G, L)</i> <i>mit jungem Spinat, Pilzen und Bergkäsespähne</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>



Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

<i>Radlerschnitte (A, C, L, M)</i> geröstetes Bauernbrot mit kleinem Rumpsteak, Schmorzwiebeln und Salatbouquet	<i>Euro</i> 8,90
<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> 6,80
<i>Frisches Rindertatar (A, C, D, G)</i> mit Bauernbrot, frischen Zwiebeln, Gurken, Sardellen, Ei und Paprikapulver	<i>Euro</i> 10,20
<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> 10,90
<i>Sülze & gebratene Blutwurst (L, M)</i> mit Bratkartoffeln	<i>Euro</i> 8,80
<i>Gebratenes Rippchen (L, M)</i> mit Sauerkraut und Brot	<i>Euro</i> 9,20

Seniorenteller

<i>Schweinebraten (A, C, G, L, M)</i> mit Weizenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat	<i>Euro</i> 9,50
<i>„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (klein) (A, C, L, M)</i> paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Röstzwiebeln mit Spiegelei und Salat	<i>Euro</i> 9,50
<i>Kalbstafelspitz (klein) (F, G, L, M)</i> mit Frankfurter Grüne Soße und Pellkartoffeln	<i>Euro</i> 10,80

Dessert

<i>Creme Brulee (C, G)</i> mit Mangosorbet	<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/0,5l</i>	<i>Euro</i> 1,60 / 3,00
<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/0,5l</i>	<i>Euro</i> 2,00 / 3,40
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,25l/0,5l</i>	<i>Euro</i> 1,80 / 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/0,75l</i>	<i>Euro</i> 1,90 / 4,30
<i>Eistee (Pfersich/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)

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

Spirituosen

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

Aus der Edelbrennerei Dirker

Haselnuß-Geist	Glas	2 cl	Euro	4,00
Brand von der Zitronenbirne	Glas	2 cl	Euro	4,00



Offene Weine (0)

Weißweine

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

Roséweine

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

Rotweine

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

Flaschenweine (0)

Weißweine

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

Rotweine

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