



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

Brühe vom Kalbstafelspitz ^(L, M) Euro 3,90
mit Gemüse und Kalbstafelspitzstreifen

Vorspeisen

Hessisches Vitello-Tonnato ^(G, S, L) Euro 7,20
Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße
an Salatstrauß und Kresse

Sylter Fischteller ^(B, C, D, G, L, M) Euro 8,90
Krabben, Räucherlachs und Schmandhering
auf Reibekuchen mit Salatbouquet

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 Baguette

Wildkräutersalat ^(G, D, L) Euro 12,50
mit gebratenen Garnelen, Mango-Sesam-Dressing und Weißbrot

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

Fisch

Gebratenes Lachsfilet ^(D, G) Euro 18,50
auf Paprika-Fenchel-Gemüse mit Kräuterbutter
und gebratene Kartoffeln

Garnelenpfanne ^(A, B, G) Euro 19,50
mit Gemüse und Weißbrot

Vom Grill

Rinderfiletsteak ^(G, S, L, M) Euro 22,50

Rumpsteak ^(C, G, L, M) Euro 19,50

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

Wiener Schnitzel ^(A, C, G, L, M) paniertes Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat	Euro 17,80
Paniertes Schweinekotelett ^(A, C, L, M) mit Oma's Kartoffelsalat	Euro 11,80
Hausmacher Handkäs-Bratwurst ^(G, L) vom Grill mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Frankfurter Grüne Soße	Euro 9,20
Sommerbraten ^(A, C, G, L, M) Schweinebraten gefüllt mit Gemüse an Serviettenknödel und Rahmsoße	Euro 12,80
Hähnchenbrustfilet ^(G, L) mit gebratener Polenta, jungem Spinat, Pilzen und Bergkäsespähne	Euro 13,20
Kalbstafelspitz ^(F, G, L, M) mit Frankfurter Grüne Soße und Pellkartoffeln	Euro 14,90

Forsthaus Classic's

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

Vegetarisch

Frankfurter Grüne Soße ^(C, G, M) mit 6 halben gekochten Eiern und Pellkartoffeln	Euro 8,50
Kirschtomaten-Tarte ^(A, C, G) mit Ziegenfrischkäse und Salatstrauß	Euro 8,50
Gebratene Polenta ^(G, L) mit jungem Spinat, Pilzen und Bergkäsespähne	Euro 8,50



Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

Radlerschnitte <small>(A, C, L, M)</small> geröstetes Bauernbrot mit kleinem Rumpsteak, Schmorzwiebeln und Salatbouquet	Euro 9,50
Russische Eier <small>(C, D, G, L, M)</small> auf Kartoffelsalat	Euro 6,20
Hessischer Wurstsalat <small>(A, G, L, M)</small> mit Brot und Butter	Euro 7,20
Frisches Rindertatar <small>(A, C, D, G)</small> mit Bauernbrot, frischen Zwiebeln, Gurken, Sardellen, Ei und Paprikapulver	Euro 10,50
Handkäs' <small>(A, G)</small> mit Musik, Brot und Butter	Euro 5,20
Handkäs' <small>(A, G)</small> mit Schnittlauchschmand, Brot und Butter	Euro 5,70
Schinkennudeln <small>(A, C, G, L, M)</small> mit Gurkensalat	Euro 7,00
Hessischer Tapasteller <small>(A, C, G, L, M)</small> Handkäs' mit süßsaurem Zwiebelkompott, zwei halbe gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Soße, Hausmacher Wurst, sowie Brot und Butter	Euro 11,90
Sülze & gebratene Blutwurst <small>(L, M)</small> mit Bratkartoffeln	Euro 8,90
Gebratenes Rippchen <small>(L, M)</small> mit Sauerkraut und Brot	Euro 9,20

Seniorenteller

Sommerbraten <small>(A, C, G, L, M)</small> Schweinebraten gefüllt mit Gemüse an Serviettenknödel und Rahmsoße	Euro 9,80
„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (klein) <small>(A, C, L, M)</small> paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Röstzwiebeln mit Spiegelei und Salat	Euro 9,80
Kalbstafelspitz (klein) <small>(F, G, L, M)</small> mit Frankfurter Grüne Soße und Pellkartoffeln	Euro 10,80

Dessert

Fragen Sie auch nach unserer Eis- und Saisonkarte



Aperitif/Liköre

<i>Aperol Sprizz (0)</i>	<i>Euro</i>	5,00
<i>Hugo's (0)</i>	<i>Euro</i>	5,00
<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 0,25l/0,5l</i>	<i>Euro</i>	1,70 / 3,40
<i>Alter Hochstädter rosé</i>	<i>Glas 0,25l</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Pepsi, Pepsi Max, Schwipschwap</i>	<i>Flasche 0,33l</i>	<i>Euro</i>	2,20
<i>7up, Mirinda</i>	<i>Flasche 0,33l</i>	<i>Euro</i>	2,20
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>Glas 0,25l/0,5l</i>	<i>Euro</i>	1,80 / 3,60
<i>Rhabarber-/Johannisbeer-/ Maracuja-Schorle</i>	<i>Glas 0,4l</i>	<i>Euro</i>	3,40
<i>Apfel-, Orangensaft</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Euro</i>	1,90
<i>Trauben-/Johannisbeersaft</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Euro</i>	2,00
<i>Multivitaminsoft</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Euro</i>	2,00
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>Euro</i>	1,90
<i>Selters Mineralwasser (auch still)</i>	<i>Flasche 0,25l/0,75l</i>	<i>Euro</i>	1,90 / 4,30
<i>Eistee</i>	<i>Flasche 0,33l</i>	<i>Euro</i>	3,20

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 ^(ca)

Krusovice Schwarzbier - vom Fass -	Glas	0,3l/0,5l	Euro	2,40 / 3,70
Binding Römer Pils - vom Fass -	Glas	0,3l/0,5l	Euro	2,40 / 3,70
Henninger Radler - vom Fass -	Glas	0,3l/0,5l	Euro	2,40 / 3,70
Schöffelhofer - Grapefruit/Zitrone	Flasche	0,33l	Euro	2,50
Schöffelhofer Kristall-Weizen	Flasche	0,5l	Euro	3,70
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - vom Fass -	Glas	0,5l	Euro	3,70
Schöffelhofer Hefe-Weizen dunkel	Flasche	0,5l	Euro	3,70
Berliner Kindl Weisse - Himbeer oder Waldmeister -	Glas	0,33l	Euro	3,00
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - alkoholfrei -	Flasche	0,5l	Euro	3,70
Jever Fun - vom Fass und alkoholfrei -	Glas	0,3l/0,5l	Euro	2,40 / 3,70
Jever Fun Radler - vom Fass und alkoholfrei -	Glas	0,3l/0,5l	Euro	2,40 / 3,70
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 Edalbrennerei Dirker

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



Offene Weine ^(*)

Weißweine

Morio Muskat - <i>lieblich, Rheinhessen</i> -	Glas	0,2l	Euro	4,50
Riesling - <i>trocken, Rheinhessen</i> -	Glas	0,2l	Euro	4,50
Kerner - <i>trocken, Rheinhessen</i> -	Glas	0,2l	Euro	4,50
Oberbergener Bassgeige	Glas	0,2l	Euro	4,50
Grauer Burgunder - <i>trocken, Kaiserstuhl</i> -				
Weinschorle	Glas	0,2l	Euro	4,00

Roséweine

Portugieser, Weißherbst, - <i>trocken oder lieblich, Pfalz</i> -	Glas	0,2l	Euro	4,50
---	------	------	------	------

Rotweine

Oberbergener Bassgeige	Glas	0,2l	Euro	4,50
Spätburgunder - <i>trocken, Kaiserstuhl</i> -				
50° Pinot Noir - <i>trocken, Rheinhessen</i> -	Glas	0,2l	Euro	4,50
Schelingener Kirchberg	Glas	0,2l	Euro	4,50
Spätburgunder - <i>trocken, Kaiserstuhl</i> -				

Flaschenweine ^(*)

Weißweine

Oberbergener Bassgeige	Flasche 0,7l	Euro	18,00
Grauer Burgunder - Prädikatswein - - <i>Kabinett trocken, Kaiserstuhl</i> -			
Oberbergener Bassgeige	Flasche 0,7l	Euro	18,00
Riesling - Prädikatswein - - <i>Kabinett trocken, Kaiserstuhl</i> -			

Rosewein

Oberbergener Bassgeige	Flasche 0,7l	Euro	18,00
Spätburgunder rosé - <i>trocken, Kaiserstuhl</i> -			

Rotweine

50° Pinot Noir - <i>trocken, Rheinhessen</i> -	Flasche 0,7l	Euro	18,00
Oberbergener Bassgeige	Flasche 0,7l	Euro	18,00
Bassolino - <i>Cuvée trocken, Kaiserstuhl</i> -			

Sekt ^(*)

Schloß Wachenheim	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.