



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

Getrübete Kartoffelcremesuppe (C, G, L) mit Speckkrusteln	Euro 3,80
Kalbsconsommé (A, C, L) mit Maultaschen und Gemüsejulien	Euro 3,80

Vorspeisen

Orangen-Lachs-Tranche (D, G, L) mit Honig-Senfcreme auf Kartoffelrösti	Euro 8,50
Geröstetes Bauernbrot (C, G, R) mit Landschinken, getrübtem Rührei und Salatbouquet	Euro 6,50
Wirtshausfladen (A, C, G) belegt mit Frühlingsslauch und Speck	Euro 6,50

Salate

Salat „Lukul“ (A, G, L, M) mit Rindersteakstreifen auf buntem Salat und Kräuterbaguette	Euro 11,20
Winterlicher Blattsalat (C, G, L, M) mit gebranntem Ziegenkäse und Pflirsichsenf	Euro 8,50
Feldsalat (A, C, D) mit Orangen-Lachs, Kürbiskernen und Croutons	Euro 10,80

Fisch

Gebratenes Lachsfilet (A, D, G, L, M) mit grober Senfsoße auf Blattspinat und Salzkartoffeln	Euro 16,80
Zanderfilet (A, C, G, L) mit Steckrübengemüse an Kartoffeldonut und Rieslingsoße	Euro 18,80

Vom Grill

Rinderfiletsteak (C, G, L, M)	Euro 20,90
Rumpsteak (C, G, L, M)	Euro 18,90

zwei Beilagen inklusive, jede weitere Euro 1,50

Beilagen

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

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, buntem Karottengemüse und gebratenen Kartoffelhälften</i>	<i>Euro 16,90</i>
<i>Kalbstafelspitz (G, L, M)</i> <i>mit Rahmspinat, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln</i>	<i>Euro 14,80</i>
<i>Gebratene Kalbsleber (A, G)</i> <i>mit Rotweincharlotten, karamellisierten Apfelfringen, und Kartoffelpüree</i>	<i>Euro 14,20</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust (A, C, L)</i> <i>mit Pfeffersoße, Steckrübengemüse und Schupfnudeln</i>	<i>Euro 18,50</i>
<i>Hubertusbraten (A, C, G, L, O)</i> <i>mit Pilzen gefüllt an Spitzkohl und Kartoffelklößen</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Filet-Töpfchen (A, C, G, L)</i> <i>Schweine-, Rinder- und Kalbsfilet mit Käsespätzle, Pilzsoße und buntem Gemüse</i>	<i>Euro 15,90</i>

Forsthaus Classic's

<i>Hacksteak (A, C, L, M, O)</i> <i>mit Schmorzwiebeln, Pommes frites und Salat</i>	<i>Euro 10,80</i>
<i>„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (A, C, L, M)</i> <i>paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln mit Spiegelei und Salat</i>	<i>Euro 12,80</i>
<i>Rinderroulade (A, C, L, M, O)</i> <i>mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	<i>Euro 12,90</i>
<i>Forsthaus-Burger (A, C, G, M, N)</i> <i>mit 200g Black Angus-Rindfleisch, Krautsalat und Wellen-Pommes</i>	<i>Euro 10,80</i>
<i>Rahmschnitzel (A, C, G, L)</i> <i>paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle, Rahmsoße und Salat</i>	<i>Euro 11,20</i>

Vegetarisch

<i>2erlei Gemüsestrudel (A, C, G)</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Ravioli (A, C, G, L)</i> <i>gefüllt Pilzen an Parmesanschaum</i>	<i>Euro 9,50</i>



Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

<i>Frisches Rindertatar (A, C, D, G)</i> mit Bauernbrot mit frisch gehackten Zwiebeln	<i>Euro</i>	9,80
<i>1 Paar Frankfurter Würstchen (A, L, M)</i> mit Kartoffelsalat und Bauernbrot	<i>Euro</i>	5,20
<i>Handkäs' (A, G)</i> mit Musik, Brot und Butter	<i>Euro</i>	5,00
<i>Kartoffeleintopf (A, C, L, M)</i> mit Würstchen und Bauernbrot	<i>Euro</i>	6,80
<i>Strammer Max (G, L)</i> mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons	<i>Euro</i>	6,50
<i>Bauernsülze & gebratene Blutwurst (L, M)</i> mit Bratkartoffeln	<i>Euro</i>	8,80

Seniorenteller

<i>Hubertusbraten (klein) (A, C, G, L, O)</i> mit Pilzen gefüllt an Spitzkohl und Kartoffelklößen	<i>Euro</i>	9,10
<i>„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (klein) (A, C, L, M)</i> paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Röstzwiebeln mit Spiegelei und Salat	<i>Euro</i>	9,10

Dessert

<i>Gemischtes Eis (C, G)</i> mit Sahne	<i>Euro</i>	4,00
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen (A, C, G)</i> mit Amarettokirschen und Bourbon-Vanille-Eis	<i>Euro</i>	5,20
<i>Creme Brulee (C, G)</i> von weißer Schokolade mit Cassis-Sorbet	<i>Euro</i>	5,20
<i>Käse-Teller (A, G)</i> mit Feigensenf, Trauben und Brotkorb	<i>Euro</i>	5,90



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



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

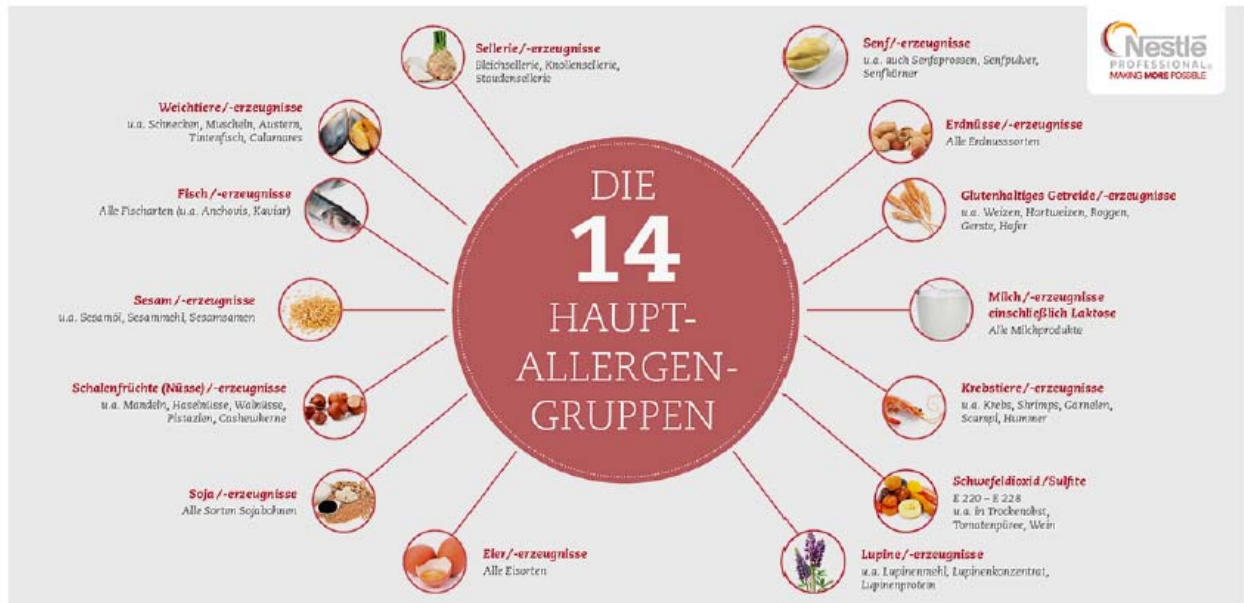
Rivaner, Weingut Gibbert - Rumpenheim/Mosel -	0,7l	Euro	17,00
Riesling, Weingut Gibbert - Rumpenheim/Mosel -	0,7l	Euro	17,00

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.