



**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

Leberknödelsuppe <sup>(A, C, M)</sup> mit Wurzelgemüse	Euro 4,20
Steckrübencremsuppe <sup>(A, C, G, L)</sup> mit Croutons	Euro 3,90

## Vorspeisen

Pastrami-Krusti <sup>(A, C, M)</sup> Pastrami auf geröstetem Bauernbrot mit Senfcreme und eingelegter Paprika	Euro 7,20
Friesen-Teller <sup>(A, C, D, L, M)</sup> Krabben, Stremel-Lachs und geräucherter Rollmops mit zerlei Dip	Euro 9,50
Rote-Bete Carpaccio <sup>(A, G, L)</sup> mit karamellisiertem Ziegenkäse	Euro 7,50

## Salate

Winterlicher Blattsalat <sup>(A, C, G, L, M)</sup> mit karamellisiertem Ziegenkäse und Weißbrot	Euro 9,50
Feldsalat <sup>(A, C, G, L, M)</sup> mit Kartoffelspeckdressing, Croutons und Kürbiskernen	Euro 4,50
Forsthaus-Salat <sup>(A, C, G, L, M)</sup> bunter Salat mit gebratenen Rindersteakstreifen, dazu Kräuterbaguette	Euro 11,80

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet <sup>(A, D, G, L)</sup> auf Steckrübengemüse mit Petersilienkartoffeln und Weißweinsauce	Euro 18,50
Lachsforelle <sup>(A, C, D, G, L)</sup> an Spinatgnocchi, Cocktailtomaten und Limonensauce	Euro 19,90

## Vom Grill

Rinderfiletsteak <sup>(C, G, L, M)</sup>	Euro 22,50
Rumpsteak <sup>(C, G, L, M)</sup>	Euro 19,90

*zwei Beilagen inklusive, jede weitere Euro 1,50*

### Beilagen

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

### Gartemperatur:

rare: 45 - 52°C = blutig;

medium: 55 - 59°C = rosa;

well done: 60 - 62°C = durch



## Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel <sup>(A, C, L, M)</sup> paniertes Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Feldsalat	Euro 18,20
Gebratene Kalbsleber <sup>(A, G)</sup> mit Rotweincharlotten, karamellisierten Apfelfringen, und Kartoffelpüree	Euro 16,20
Hubertusbraten <sup>(A, C, G, L, O)</sup> mit Pilzen gefüllt an Spitzkohl und Kartoffelklößen	Euro 13,20
Gebratene Maispoullardenbrust <sup>(F, G, L, M)</sup> mit fruchtiger Currysoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis	Euro 14,50
Hirschmedaillons <sup>(A, C, L)</sup> mit Wirsinggemüse, gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Schupfnudeln	Euro 24,50
zerlei Filet <sup>(A, C, G, L, M)</sup> Rind & Kalb mit bunten Möhren, Pilzragout und Käsespätzle	Euro 18,50

## Forsthaus Classic's

Hacksteak <sup>(A, C, L, M, O)</sup> mit Schmorzwiebeln, Pommes frites und Salat	Euro 11,80
„Mühlheimer Scheiterhaufen“ <sup>(A, C, L, M)</sup> paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln mit Spiegelei und Salat	Euro 12,80
Forsthaus-Cheese-Burger <sup>(A, C, G, M, N)</sup> mit 200g Black Angus-Rindfleisch, gegrillter Raclette-Käse Krautsalat und Wellen Pommes	Euro 11,50
Rinderroulade <sup>(A, C, L, M, O)</sup> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Euro 14,20
Rahmschnitzel <sup>(A, C, G, L)</sup> paniertes Schweineschnitzel mit Knöpfle, Rahmsoße und Salat	Euro 11,50

## Vegetarisch

Süßkartoffel-Curry-Eintopf <sup>(F)</sup> mit Basmatireis (vegan)	Euro 9,50
Gemüsemaultaschen <sup>(A, C, G, L)</sup> auf gerahmten Blattspinat	Euro 9,50
Gefüllter Kartoffelkloß <sup>(A, C, G, L)</sup> mit Pilzen und Trüffelsoße	Euro 8,90



### *Für den kleinen Appetit (Brotzeit)*

<i>Frisches Rindertatar</i> <sup>(A, C, D, G)</sup> mit Bauernbrot, frischen Zwiebeln, Gurken, Sardellen, Ei und Paprikapulver	Euro 10,50
<i>Handkäs'</i> <sup>(A, G)</sup> mit Musik, Brot und Butter	Euro 5,20
<i>1 Paar Frankfurter Würstchen</i> <sup>(A, L, M)</sup> mit Kartoffelsalat und Bauernbrot	Euro 5,20
<i>Strammes Mäxchen</i> <sup>(A, C, D, G, L)</sup> Räucherlachs auf geröstetem Bauernbrot mit Apfelkren, Spiegelei und Salatbouquet	Euro 8,50
<i>Gebratener Pfälzer Saumagen</i> <sup>(L, M)</sup> vom Altstadtmetzger mit Bratkartoffeln	Euro 8,90
<i>Süßkartoffel-Curry-Eintopf</i> <sup>(L)</sup> mit Hühnchen	Euro 9,20

### *Seniorenteller*

<i>Hubertusbraten</i> <sup>(A, C, G, L, O)</sup> mit Pilzen gefüllt an Spitzkohl und Kartoffelklößen	Euro 9,80
„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (klein) <sup>(A, C, L, M)</sup> paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Röstzwiebeln mit Spiegelei und Salat	Euro 9,80

### *Dessert*

<i>Gemischtes Eis</i> <sup>(C, G)</sup> mit Sahne	Euro 4,00
<i>Crème Brûlée</i> <sup>(C, G)</sup> mit Blaubeersorbet	Euro 5,20
<i>Mousse au chocolate - mal anders</i> <sup>(A, C, F, G)</sup> mit Fruchtgel und frischen Früchten	Euro 5,50
<i>Käse-Teller</i> <sup>(A, G)</sup> mit Feigensenf, Trauben und Brotkorb	Euro 6,50



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

### **Warme Getränke**

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

### **Hausgemachte Limonaden**

*Immer mal anders – einfach fragen!*



## Bier <sup>(ca)</sup>

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 Edelbrennerei Dirker

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



## Offene Weine <sup>(\*)</sup>

### 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 <sup>(\*)</sup>

### 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 <sup>(\*)</sup>

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

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