



Gaststätte „Zum Forsthaus“

Inhaber: Marco Kunz

Öffnungszeiten:

MI bis MO

ab 11.30 Uhr

warme Küche bis 21.00 Uhr

*L*iebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und fühlen uns geehrt, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen Gemütlichkeit und Genuss ... von Anfang an durchgehend bis zum Schluss.

Sollte Ihnen etwas mal nicht gefallen, lassen Sie es uns direkt wissen. Wir möchten, dass Sie zufrieden unser Haus verlassen und sich auf den nächsten Besuch freuen.

Mit den allerbesten Grüßen

*Familie Kunz &
Forsthaus-TEAM*

Bitte haben Sie dafür Verständnis für:

Bei Aktionsgerichten

(Mittagstisch, Hähnchen-, Spare Ribs- und Schnitzeltag)

ist eine Beilagen-Änderung mit einem Aufpreis von Euro 1,50 möglich.

Verpackungen für die Mitnahme werden mit Euro 0,50 berechnet.



Suppen

Rinderconsommé Euro 6,30
Gemüsejulien / Grießnocken

Vorspeisen

Rosa Roastbeef (kalt) Euro 14,50
Forellencreme / Kapernäpfel / Salatbouquet /
Weißbrot

Ziegenkäse-Creme Brûlé Euro 11,90
Ziegenfrischkäse / brauner Zucker /
fruchtiges Chutney / Feldsalat / Weißbrot

Rindertatar (125g) Euro 10,60
360C Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen /
Ei / Paprikapulver

Kalt-geräucherter Lachs Euro 14,90
Tramezzini-Weißbrot / Preiselbeermeerrettich /
Salatbouquet

Salate

Feldsalat (klein) Euro 7,70
Kartoffeldressing / Granatapfelkerne / Croutons

Forsthaussalat Euro 15,50
bunter Salat / Knoblauchbaguette

- Hühnchenbrust (Poléntapanade) Euro 18,80

- Tranchen vom Flammhachs Euro 18,00

Fisch

Zanderfilet Euro 24,90
wilder Brokkoli / frische Bandnudel / Rieslingsauce



Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel panierte Kalbschnitzel / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Feldsalat	Euro 28,70
Gebratene Kalbsleber Rotweincharlotten / karamellisierte Apfelspalten / Kartoffelpüree	Euro 23,90
Kiok-Hühnchenbrust Curry-Kokossauce / Gemüse / Basmati-Reis	Euro 23,90
Wildbratwurst Rahmwirsing / Bratkartoffeln	Euro 16,50
Hirschgulasch gebratene Kräuterseitlinge / Schupfnudeln / Preiselbeeren	Euro 20,50

Forsthaus Classic's

Hacksteak Zwiebelsoße / Pommes frites / Salat	Euro 17,70
Mühlheimer Scheiterhaufen panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro 19,50
Rinderroulade Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	Euro 20,50
Forsthaus-Cheeseburger 200g Black Angus-Rindfleisch / Cheddar-Käse / Wellenpommes / Krautsalat	Euro 18,40
Cordon Bleu panierte Schweineschnitzeltasche / Käse / Schinken / Bratkartoffel / Salat	Euro 19,90

Vom Grill

Argentinisches Rinderfilet (250g)	Euro 32,50
Argentinisches Rumpsteak (250g)	Euro 28,80

zwei Beilagen sowie kleiner Salat inklusive

Beilagen

- Wellenpommes
- Bratkartoffeln
- Pfannengemüse
- Pfeffersoße
- Schmorzwiebeln
- Kräuterbutter

Gartemperatur:

- rare: 45 - 52°C = blutig
- medium: 55 - 59°C = rosa
- well done: 60 - 62°C = durch



Vegetarisch

Gefüllter Kartoffelkloß Waldpilze / Blattspinat / weiße Trüffelsoße	Euro 15,80
Blumenkohlsteak (vegan) frittierter Tofu / CousCous / Moyo-Paprika-Dipi-Reis	Euro 16,80

Seniorenteller

Mühlheimer Scheiterhaufen panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro 16,10
Hirschgulasch gebratene Kräuterseitlinge / Schupfnudeln / Preiselbeeren	Euro 16,50

Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

Frisches Rindertatar (250g) 360C Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver	Euro 18,80
Handkäs' / 360C Steinofenbrot / Musik	Euro 7,70
Himmel & Erde	Euro 10,90
Süßkartoffelpommes / Trüffel-Mayo	Euro 8,40
Hausgemachte Maultaschen Pilz-Fleisch-Füllung / geschmolzene Zwiebeln	Euro 15,50

Dessert

Gemischtes Eis	Euro 5,00
Sahne	Euro 6,10
Crème Brûlée - wechselnder Geschmack - / Cassis-Sorbet	Euro 7,20
Griß-Flammerie Apfelbirnenragout	Euro 6,90
Affogato Espresso / Bourbon-Vanille-Eis	Euro 5,20
Forsthaus-Käsereise (Käserei Kober) (Bleu d'Auvergne, Sterntaler, Kober tief im Wald, Magoth, Camembert de Normandie) / Knäckebrot / Senfkaviar / Cassisfeige	Euro 14,80



Kalte Getränke

Rapp's No. 1 Apfelwein (pur, sauer, süß)	0,25l/0,5l	Euro	2,10	4,20
Rapp's Alter Hochstädter rosé	0,2l	Euro	3,20	
Pepsi, PepsiMax, 7up, Mirinda, Schwipschwap	0,33l/0,5l	Euro	3,10	4,80
Rapp's Apfelsaftschorle	0,33l/0,5l	Euro	3,10	4,80
Rapp's Saftschorle (Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja)	0,25l/0,5l	Euro	3,10	4,80
Rapp's Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johanni- sbeere, Multivitamin)	Glas 0,4l	Euro	4,80	
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	Euro	3,10	
Selters Mineralwasser	0,2l	Euro	3,10	
Elephant Bay Eistee (Pome Granate)	0,25l/0,75l	Euro	2,80	6,50
	0,33l	Euro	4,50	

Biere

Oberdorfer Helles - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Staropramen Schwarzbier - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Binding Römer Pils /Radler - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Schöffelhofer Kristall-Weizen	0,5l	Euro	5,10	
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - vom Fass -	0,5l	Euro	5,10	
Schöffelhofer Hefe-Weizen dunkel	0,5l	Euro	5,10	
Berliner Kindl Weisse - Himbeere oder Waldmeister -	0,33l	Euro	3,90	
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - alkoholfrei -	0,5l	Euro	5,10	
Jever Fun - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	3,10	5,10
Jever Fun Radler - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	3,10	5,10
Malzbier	0,33l	Euro	2,90	



Aperitiv

<i>Aperol Sprizz</i>	<i>Euro</i>	6,90
<i>Limoncello Sprizz</i>	<i>Euro</i>	6,90
<i>Lillet Wildberry</i>	<i>Euro</i>	6,90
<i>Gin-Tonic (Schloß-Gin)</i>	<i>Euro</i>	9,10
<i>Martini weiß/rot</i>	<i>Euro</i>	4,50
<i>Limoncello</i>	<i>Euro</i>	3,50
<i>Baileys</i>	<i>Euro</i>	3,50
<i>Campari Orange</i>	<i>Euro</i>	6,50

Spirituosen

<i>Asbach Uralt Weinbrand</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Ramazotti / Averna</i>	<i>2cl Euro</i>	3,80
<i>Weizenkorn</i>	<i>2cl Euro</i>	2,10
<i>Himbeergeist / Kirschwasser</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Badisches Obstwässerle</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Marillen-Schnaps</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Calvados</i>	<i>2cl Euro</i>	3,30
<i>Aquavit, Jubiläums Aquavit</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Malteser, Linie</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl Euro</i>	4,60
<i>Wodka</i>	<i>2cl Euro</i>	3,20
<i>Grappa</i>	<i>2cl Euro</i>	3,70
<i>Mispelchen</i>	<i>Euro</i>	4,50

Aus der Edelbrennerei Dirker

<i>Haselnuß Geist</i>	<i>2cl Euro</i>	6,10
<i>Brand von der Zitronenbirne</i>	<i>2cl Euro</i>	6,10



Weine

Weiß

Müller-Thurgau <i>-halbtrocken, Rheinhessen-</i>	0,2l	Euro	6,40	
Silvaner <i>-trocken, Franken-</i>	0,2l/0,75l	Euro	6,90	23,50
Riesling <i>-trocken, Rheingau-</i>	0,2l	Euro	6,40	
Riesling Schloss Johanesberg Gelblack <i>-trocken, Rheingau-</i>	0,75l	Euro		28,50
Grauer Burgunder / Zimmerlin <i>-trocken, kräftig-fruchtig, Kaiserstuhl-</i>	0,2l	Euro	6,40	
Grauer Burgunder <i>-Prädikatswein-</i>	0,7l	Euro		21,90
Oberbergener Bassgeige <i>-Kabinett, trocken, Kaiserstuhl-</i>				
Weinschorle	0,2l	Euro	6,20	

Rosé

Rotling Rosé - Ice - Brönnner & Heilmann <i>-feinfruchtig, Franken-</i>	0,2l/0,75	Euro	6,90	23,50
Spätburgunder Weißherbst Hirt Gebhardt <i>-feinherb, Rheingau-</i>	0,2l	Euro	6,40	
Spätburgunder rosé Oberbergener Bassgeige <i>-trocken, Kaiserstuhl-</i>	0,7l	Euro		21,90

Rot

Cuvee „K“ Flick <i>-trocken, Rheingau-</i>	0,2l/0,75l	Euro	6,90	23,90
Spätburgunder / Zimmerlin <i>-fruchtig-frisch, trocken, Kaiserstuhl-</i>	0,2l	Euro	6,90	
Shiraz Peter Lehmann <i>-trocken, komplex, Australien-</i>	0,2l/0,7l	Euro	8,50	28,90
Negroamaro Salento <i>- trocken, Apulien -</i>	0,2l/0,7l	Euro	6,90	23,50



Sekt

Schloss Biebrich	0,1l/0,7l	Euro	4,50	/22,00
Mionetto Prosecco	0,2l	Euro	6,50	
Mionetto Prosecco -Black Label-	0,7l	Euro		24,50
Mionetto Prosecco -rosé-	0,7l	Euro		23,50

Gorilla-Kaffee/-spezialitäten / Tee

Glas Tee/Tasse Kaffee		Euro	2,70	
Kännchen Tee/Kännchen Kaffee		Euro	4,90	
Glas Schokolade / mit Sahne		Euro	3,20	3,60
Espresso / Espresso macchiato		Euro	2,50	2,70
Cappuccino		Euro	3,50	
Latte Macchiato		Euro	3,90	
Milchkaffee	400 ml	Euro	4,90	