



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 Restau-
rant entschieden haben.*

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

Mit den allerbesten Grüßen

*Familie Kunz &
Forsthaus-TEAM*



Suppen

Pilzconsommé ^(A, C, L) Steinpilzpanzerotti	Euro 4,90
--	-----------

Vorspeisen

Forsthaus-Fischkutter ^(C, D, M, L) gebratene Garnelen // geräucherter Saibling / Rote-Bete-Lachs / Preiselbeermeerrettich	Euro 13,50
Geräucherte Entenbrust ^(L, M) Pflaumen / Orangen-Mango-Chutney	Euro 12,80

Salate

Spinatsalat ^(A, H, G, M) Rote-Bete-Sesam-Dressing / Ziegenkäse / Weißbrot	Euro 13,80
Feldsalat (<i>klein</i>) ^(A, C, L, M) Kartoffeldressing / Speckkrusteln / Croutons	Euro 5,80
Salat "Lukul" ^(A, C, G, L, M) bunter Salat / Hühnchenbrust / Kräuterbaguette	Euro 15,20

Fisch

Garnelen ^(D, G, L) Currysauce / Gemüse / Basmatireis	Euro 24,90
Arktischer Saibling ^(D, G, L) Spitzkohl / Dillkartoffeln / Rieslingsauce	Euro 23,50

Vom Grill

Irishes Rinderfilet (250g)	Euro 27,50
Argentinisches Rumpsteak (250g)	Euro 23,90

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



Aus der Pfanne

<i>Wiener Schnitzel</i> ^(A, C, L, M) <i>panierte Kalbschitzel / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Feldsalat</i>	<i>Euro</i> 22,80
<i>Gebratene Kalbsleber</i> ^(A, G) <i>Rotweincharlotten / karamellisierte Apfelspalten / Kartoffelpüree</i>	<i>Euro</i> 19,50
<i>Wildbratwurst</i> ^(G, L, M) <i>Rahmwirsing / Bratkartoffeln</i>	<i>Euro</i> 11,80
<i>Hähnchenbrust</i> ^(F, G, L) <i>Currysauce / Gemüse / Basmati-Reis</i>	<i>Euro</i> 16,50
<i>Mühlentpfännchen</i> ^(A, C, G, L) <i>Schweinefilet im Speckmantel / Pilzragout / Knöpfle / Gemüse</i>	<i>Euro</i> 17,50
<i>Irishe Rinderbäckchen</i> ^(G, L) <i>Steckrüben / Kartoffelpüree</i>	<i>Euro</i> 19,90

Forsthaus Classic's

<i>Hacksteak</i> ^(A, C, L, M, O) <i>Schmorzwiebeln / Pommes frites / Salat</i>	<i>Euro</i> 13,20
<i>Mühlheimer Scheiterhaufen</i> ^(A, C, L, M) <i>panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat</i>	<i>Euro</i> 14,80
<i>Rinderroulade</i> ^(A, C, L, M, O) <i>Apfelrotkohl / Kartoffelklöße</i>	<i>Euro</i> 17,80
<i>Forsthaus-Cheeseburger</i> ^(A, C, G, M) <i>200g Black Angus-Rindfleisch / Raclett-Käse / Wellenpommes / Krautsalat</i>	<i>Euro</i> 14,20
<i>Cordon Bleu</i> ^(A, C, G, L) <i>panierte Schweineschnitzeltasche / Käse / Schinken / Bratkartoffel / Salat</i>	<i>Euro</i> 15,90



Vegetarisch

<i>Kartoffelkloß</i> ^(A, C, G, L) <i>Pilze / Trüffelsoße / Röstzwiebeln</i>	<i>Euro</i> 13,50
<i>Kas'-Knöpfel</i> ^(A, C, G) <i>Knöpfel / Bergkäse / Röstzwiebeln / Feldsalat</i>	<i>Euro</i> 11,80
<i>Süßkartoffel-Curry (vegan)</i> ^(F, L, N) <i>Basmatireis</i>	<i>Euro</i> 12,50

Seniorenteller

<i>Mühlheimer Scheiterhaufen</i> ^(A, C, L, M) <i>panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat</i>	<i>Euro</i> 11,30
<i>Irishe Rinderbäckchen</i> ^(G, L) <i>Steckrüben / Kartoffelpüree</i>	<i>Euro</i> 15,90

Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

<i>Frisches Rindertatar</i> ^(A, C, D, G) <i>Bauernbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver</i>	<i>Euro</i> 14,50
<i>Handkäs'</i> ^(A, G) <i>Bauernbrot / Musik</i>	<i>Euro</i> 6,10
<i>Pfälzer Saumagen</i> ^(L, M) <i>Bratkartoffeln</i>	<i>Euro</i> 9,80

Dessert

<i>Gemischtes Eis</i> ^(C, G) <i>Sahne</i>	<i>Euro</i> 4,50
<i>Zwetschgen-Tiramisu</i> ^(C, G, M)	<i>Euro</i> 6,90
<i>Marzipan-Mousse</i> ^(C, G) <i>Birnenkompott / Crumble</i>	<i>Euro</i> 6,50
<i>Käse-Teller</i> ^(C, G) <i>Feigensenf / Trauben / Brot</i>	<i>Euro</i> 9,50
<i>Prosecco-Bad</i> ^(C, G) <i>Sorbet / Prosecco</i>	<i>Euro</i> 4,50



Kalte Getränke

Apfelwein (<i>pur, sauer, süß</i>)	0,25l/0,5l	Euro	2,00	4,00
Alter Hochstädter rosé	0,25l	Euro	3,00	
Pepsi, PepsiMax,	0,33l/0,5l	Euro	2,80	4,50
7up, Mirinda, Schwipschwap	0,33l/0,5l	Euro	2,80	4,50
Apfelsaftschorle	0,25l/0,5l	Euro	2,50	4,50
Saftschorle (Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja)	Glas 0,4l	Euro	4,50	
Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Multivitamin)	0,2l	Euro	2,80	
Schwepes Bitter Lemon	0,2l	Euro	2,80	
Selters Mineralwasser	0,25l/0,75l	Euro	2,50	5,50
Eistee	0,33l	Euro	4,20	

Biere (M)

Oberdorfer Helles - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	2,90	4,80
Krusovice Schwarzbier - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	2,90	4,80
Binding Römer Pils /Radler - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	2,90	4,80
Schöffelhofer Kristall-Weizen	0,5l	Euro	4,80	
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - vom Fass -	0,5l	Euro	4,80	
Schöffelhofer Hefe-Weizen dunkel	0,5l	Euro	4,80	
Berliner Kindl Weisse - Himbeer oder Waldmeister -	0,33l	Euro	3,50	
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - alkoholfrei -	0,5l	Euro	4,80	
Jever Fun - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	2,90	4,80
Jever Fun Radler - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	2,90	4,80
Malzbier	0,33l	Euro	2,80	



Aperitiv

<i>Aperol Sprizz</i> ^(o)	Euro	6,20
<i>Hugo's</i> ^(o)	Euro	6,20
<i>Lillet Wildberry</i> ^(o)	Euro	6,20
<i>Gin-Tonic (Schloß-Gin)</i> ^(o)	Euro	9,10
<i>Martini weiß/rot</i>	Euro	4,00
<i>Limoncello</i>	Euro	3,50
<i>Baileys</i>	Euro	3,50
<i>Campari Orange</i>	Euro	5,50

Spirituosen (M)

<i>Asbach Uraht Weinbrand</i>	2cl Euro	3,10
<i>Fernet Branca</i>	2cl Euro	3,10
<i>Ramazotti / Averna</i>	2cl Euro	3,70
<i>Weizenkorn</i>	2cl Euro	2,00
<i>Himbeergeist / Kirschwasser</i>	2cl Euro	3,10
<i>Williams Christ Birne</i>	2cl Euro	3,10
<i>Badisches Obstwässerle</i>	2cl Euro	3,10
<i>Marillen-Schnaps</i>	2cl Euro	3,10
<i>Calvados</i>	2cl Euro	3,20
<i>Aquavit, Jubiläums Aquavit</i>	2cl Euro	3,10
<i>Malteser, Linie</i>	2cl Euro	3,10
<i>Jack Daniels</i>	2cl Euro	4,50
<i>Wodka</i>	2cl Euro	3,10
<i>Grappa</i>	2cl Euro	3,50
<i>Mispelchen</i>	Euro	4,20

Aus der Edelbrennerei Dirker

<i>Haselnuß Geist</i>	2cl Euro	5,50
<i>Brand von der Zitronenbirne</i>	2cl Euro	5,50



Warme Getränke

Glas Tee/Tasse Kaffee	Euro	2,30
Kännchen Tee/Kännchen Kaffee	Euro	4,60
Glas Schokolade	Euro	3,00
Glas Schokolade mit Sahne	Euro	3,20
Espresso	Euro	2,20
Cappuccino	Euro	3,00
Latte Macchiato	Euro	3,50
Milchkaffee	400 ml Euro	4,30

Offene Weine (O)

Weißweine

Müller-Thurgau - halbtrocken, Rheinhessen -	0,2l Euro	6,20
Riesling - trocken, Rheingau -	0,2l Euro	6,20
Oberbergener Bassgeige	0,2l Euro	6,20
Grauer Burgunder - trocken, Kaiserstuhl -	0,2l Euro	8,30
Lugana Cà Maiol - trocken, Gardasee, Italien -	0,2l Euro	6,50
Weinschorle	0,2l Euro	6,00

Roséweine

Spätburgunder - erfrischend mild, Rheingau -	0,2l Euro	6,20
---	-----------	------

Rotweine

Oberbergener Bassgeige	0,2l Euro	6,20
Spätburgunder - trocken, Kaiserstuhl -		
50° Pinot Noir - trocken, Rheinhessen -	0,2l Euro	6,20
Negroamaro Salento - trocken, Apulien -	0,2l Euro	6,20



Flaschen-Weine (0)

Weißweine

Sauvignon Blanc - trocken, Rheingau -	0,7l	Euro	26,80
Lugana Cà Maiol - trocken, Gardasee, Italien -	0,7l	Euro	26,80
Oberbergener Bassgeige	0,7l	Euro	24,80
Grauer Burgunder - Prädikatswein - Kabinett, trocken, Kaiserstuhl -	0,7l	Euro	29,80
Riesling - trocken, Rheingau -	0,7l	Euro	26,90

Roséweine

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder rosé - trocken, Kaiserstuhl -	0,7l	Euro	24,80
--	------	------	-------

Rotweine

50° Pinot Noir - trocken, Rheinhessen -	0,7l	Euro	24,80
Negroamaro Salento - trocken, Apulien -	0,7l	Euro	24,80

Sekt (0)

Schloss Biebrich	0,1l/0,7l	Euro	4,00	/19,00
Mionetto Prosecco - Black Label -	0,7l	Euro	24,50	
Mionetto Prosecco - rosé -	0,7l	Euro	23,50	
Mionetto Prosecco	0,2l	Euro	6,50	
Alfred Gratin - Champagner	0,7l	Euro	95,00	
Alfred Gratin - Champagner - rosé -	0,7l	Euro	105,00	