



*Gaststätte „Zum Forsthaus“*

*Inhaber: Marco Kunz*

*Öffnungszeiten:*

*Mittwoch bis Montag*

*ab 11.30 Uhr*

*warme Küche bis 21.00 Uhr*

*L*iebe Gäste,

*wir freuen uns, dass Sie sich heute für unser Restau-  
rant 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*

*Mitglied*



*Bitte haben Sie dafür Verständnis für:*

*Bei Aktionsgerichten (Mittagstisch, Hähnchen-, Spare Ribs-, Schnitzeltag)  
ist eine Beilagen-Änderung mit einem Aufpreis von Euro 1,50 möglich.*

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



## *Allergene*

- |  |  |
|--|--|
| <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>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>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>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.*



## Suppen

*TAFELSPITZBRÜHE* <sup>C, L, M</sup> Euro 7,10  
Gemüsejulienne / Fritatten

## Vorspeisen

*3ERLEI* <sup>A, C, G, L</sup> Euro 11,90  
360°C-Steinofenbrot /  
Aioli / Kalaata Oliven / Salzbutter

*RINDERTATAR (125g)* <sup>A, C, D</sup> Euro 12,50  
360°C-Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen /  
Ei / Paprikapulver

*HESSISCHE BRUSCHETTA* <sup>A, C, G, L, M</sup> Euro 10,90  
360°C-Steinofenbrot - geröstet / Handkäs' /  
rote Zwiebeln / Äpfel / Rucola

## Salate / Bowl

*FORSTHAUS-BOWL* <sup>A, L</sup> Euro 16,80  
Sushi-Reis / Ofengemüse / Ahorn-Süßkartoffeln /  
hausgemachte Gemüsefalafel / Granatapfelkerne /  
Pflücksalat / Harissa-Dip

*FORSTHAUSSALAT* <sup>A, C, L, M</sup> Euro 16,90  
bunter angemachter Salat / Knoblauch-Baguette

- Maïspoularde Euro 21,90

- Garnelen <sup>B</sup> Euro 20,90

## Fisch

*GARNELENPFANNE* <sup>A, B, F, G</sup> Euro 25,90  
Pfannengemüse / Aioli / Weißbrot

## Vegetarisch

*ESCHERSHEIMER GRÜNE SOÙE* <sup>C, G, M</sup> Euro 15,80  
6 halbe gekochte Eier / Salzkartoffeln

*GRATINIERTÉ OFENKARTOFFEL* <sup>G</sup> Euro 15,50  
Grillgemüse / Fiori di Latte / Kräuterschmand

*AUSTERNPILZ-SCHNITZEL* <sup>A, F, G, M</sup> (vegan) Euro 16,90  
Haferflocken-Panade / Kartoffelsalat / Preiselbeeren



## Aus der Pfanne

WIENER SCHNITZEL <sup>A, C, G</sup> panierte Kalbschnitzel / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / gerahmter Gurkensalat	Euro 28,70
PANIERTES SCHWEINEKOTELETT (300g) <sup>A, C</sup> Omas hausgemachter Kartoffelsalat	Euro 21,90
PICARD'S HANDKÄS'-BRATWURST <sup>G, L, M</sup> Bratkartoffeln / Eschersheimer Grüne Soße / Röstzwiebeln	Euro 16,90
KALBSTAFELSPITZ <sup>G, M</sup> Eschersheimer Grüne Soße / Salzkartoffeln	Euro 19,90
WIENER BACKHENDL <sup>A, C</sup> Omas hausgemachter Kartoffelsalat	Euro 18,50

## Forsthaus Classic's

HACKSTEAK <sup>A, C, L, M</sup> Zwiebelsoße / Pommes frites / Salat	Euro 17,90
MÜHLHEIMER SCHEITERHAUFEN <sup>A, C, L, M</sup> panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro 19,90
FRANKFURTER SCHNITZEL <sup>A, C, G, M</sup> Eschersheimer Grüne Soße / Salzkartoffeln / Salat	Euro 19,90
FORSTHAUS-BURGER <sup>A, C</sup> 200g Black Angus-Rindfleisch / Wellenpommes / Krautsalat	Euro 18,90
CORDON BLEU <sup>A, C, G, L, M</sup> panierte Schweineschnitzeltasche / Käse / Schinken / Bratkartoffel / Salat	Euro 19,90

## Vom Grill

ARGENTINISCHES RINDERFILET (250g)	Euro 33,20
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250g)	Euro 29,50

*zwei Beilagen sowie kleiner Salat inklusive*

### Beilagen

- Wellenpommes
- Bratkartoffeln
- Bohnen-Bündchen <sup>G</sup>
- Pfeffersoße <sup>G, L</sup>
- Schmorzwiebeln
- Kräuterbutter <sup>G</sup>

### Gartemperatur:

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



## Seniorenteller

MÜHLHEIMER SCHEITERHAUFEN <sup>A, C, L, M</sup> panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro	16,50
FRANKFURTER SCHNITZEL <sup>A, C, G, M</sup> Eschersheimer Grüne Soße / Salzkartoffeln / Salat	Euro	16,50
KALBSTAFELSPITZ <sup>G, M</sup> Eschersheimer Grüne Soße / Salzkartoffeln	Euro	16,50

## Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

RADLERSCHNITTE <sup>A, L, M</sup> 360°C-Steinofenbrot - geröstet / Senf / kl. Rumpsteak (125g) / Schmorzwiebeln / Salatbouquet	Euro	16,90
FRISCHES RINDERTATAR (250g) <sup>A, C, D</sup> 360°C-Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver	Euro	18,90
HANDKÄS' <sup>A, G</sup> / Musik / 360°C-Steinofenbrot / Butter	Euro	7,70
HANDKÄS' <sup>A, G</sup> / Schmand / 360°C-Steinofenbrot / Butter	Euro	7,70
SÜßKARTOFFELPOMMES <sup>A, C, G, M</sup> / Trüffel-Mayo	Euro	8,40
HESSISCHE TAPAS <sup>G, L, M</sup> 360°C-Steinofenbrot / Butter / Wurstsalat / Spundekäs' / Picard's Zwiebelmettwurst	Euro	14,50
BAUERNSÜLZE <sup>G, L, M</sup> / Remouladensoße / Bratkartoffeln	Euro	13,50
HESSISCHER WURSTSALAT <sup>L, M</sup> / Bratkartoffeln	Euro	14,50

## Kindergerichte

SCHWEINESCHNITZEL <sup>A, C, G</sup> / Rahmsoße / Spätzle	Euro	9,90
SCHWEINESCHNITZEL <sup>A, C</sup> / Pommes frites	Euro	9,90
FISCHSTÄBCHEN <sup>A, C, D</sup> / Pommes frites	Euro	9,90
FRANKFURTER WÜRSTCHEN <sup>L, M</sup> / Pommes frites	Euro	9,90
KLOSS / SPÄTZLE <sup>A, C, G</sup> / Rahmsoße	Euro	6,90

## Dessert

ZITRONENSORBET <sup>O</sup> / Prosecco	Euro	6,50
APFELSTRUDEL <sup>A, C, G</sup> / Bourbon-Vanille-Eis / Sahne	Euro	7,90



## 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 Prestige -alkoholfrei-	0,7l	Euro		23,50

## Aperitiv

Aperol Sprizz		Euro	7,50	
Limoncello Sprizz		Euro	7,50	
Lillet Wildberry		Euro	7,50	
Torino-Sprizz -alkoholfrei-		Euro	6,90	
Gin-Tonic (Schloß-Gin)		Euro	9,10	
Martini weiß/rot		Euro	4,50	
Limoncello		Euro	3,90	
Baileys		Euro	3,90	
Campari Orange		Euro	6,50	
Pornstar Martini		Euro	8,90	
Espresso Martini		Euro	8,90	

## Weine

### Rot

MERLOT - Abbotts & Delaunay -trocken, Languedoc, F-	0,2l/0,75l	Euro	6,90	23,90
Herrlich samtig mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen mit dezentem Tannin.				
SPÄTBURGUNDER / Zimmerlin	0,2l	Euro	6,90	
-fruchtig-frisch, trocken, Baden, D- Unbeschwert und fruchtig im Charakter verführt er samtig mit runden Tanninen.				
SHIRAZ / Peter Lehmann	0,2l/0,7l	Euro	8,50	28,90
-trocken, komplex, Australien- Granatrot in der Tiefe und weich im Mund. Pfeffer, Leder und Schokolade verlängern den Abgang.				
PRIMITIVO IGT - Fantini	0,2l/0,7l	Euro	6,90	24,50
-trocken, Apulien, I- Aromen von Sauerkirsche und saftigen Brombeeren in tiefroter Farbe mit violetten Reflexen. Ein Hauch von Pflaume sowie feinen Gewürzen samtig eingebundenen in Tannin.				



## Weiß

MÜLLER-THURGAU - Köster-Wolf -halbtrocken, Rheinhessen, D- Birne und süße fruchtige Melonen mit einem Hauch von Blütenduft	0,2l	Euro	6,50	
LUGANA DOC - Colli Vai Bo -trocken, Lombardei, I- Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel und Aprikosen treffen auf weiße Blüten. Seine zarte Mineralität wird von einer spritzigen Säure begleitet.	0,2l/0,75l	Euro	8,90	29,50
50GRAD RIESLING - JWG Ohannisberger Weinvertrieb -trocken, Rheingau, D- Pfirsich und gelber Apfel vereinen sich mit exotischen Früchten und spritziger Säure.	0,2l/0,75l	Euro	6,50	24,90
„TELL ME WHITE“ - Fürstlich Castell'sche Domäne -trocken, Franken, D- Feine Fruchtigkeit mit Noten von Pfirsich und Apfel treffen auf perfekt ausbalancierte Säure und Süße.	0,2l/0,75l	Euro	6,40	19,50
GRAUER BURGUNDER - Zimmerlin -trocken, Baden, D- Ein verführerischer Duft nach gelber Birne mit nussigen Anklängen umgeben von einer weichen schmeichelnden Textur mit schön eingebundener Säure und dezenter, natürlicher Süße.	0,2l	Euro	6,50	
GRAUBURGUNDER - Weingut Groh -trocken, Rheinhessen, D- Fruchtintensiv dank Birne, Quitte, Apfel und Zitrus, dazu ein leicht nussiger Charakter und ausbalancierte Säure.	0,75l	Euro		28,50
WEINSCHÖRLE	0,2l	Euro	6,20	

## Rosé

ROTLING ROSÉ - ICE - Brönnner & Heilmann -feinfruchtig, Franken, D- Frische Noten von Brombeere, Schwarzkirsche und Erdbeere vereinigen sich mit roten Johannisbeeren und einem Hauch frischer Kräuter, dazu leichte Säure mit tollem Schmelz.	0,2l/0,75l	Euro	6,90	23,50
SPÄTBURGUNDER - Joachim Flick -feinherb, Rheingau, D- Ein cremig fruchtiger Genuss, der mit zarten Erdbeernoten verführt. Die perfekte Sommerbegleitung bietet eine harmonische Balance zwischen Frische und weicher Cremigkeit.	0,2l/0,75l	Euro	7,50	27,50



## Kalte Getränke

Rapp's No. 1 Apfelwein (pur, sauer, süß)	0,25l/0,5l	Euro	2,20	4,20
Rapp's Alter Hochstädter rosé	0,2l	Euro	3,50	
Pepsi, PepsiMax, 7up, Mirinda, Schwipschwap	0,33l/0,5l	Euro	3,10	4,80
Rapp's Apfelsaftschorle	0,25l/0,5l	Euro	3,10	4,80
Rapp's Saftschorle (Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja)	Glas 0,4l	Euro	4,80	
Rapp's Säfte (Apfel, Orange, Traube, Multivita- min, Johannisbeere)	0,2l	Euro	3,10	
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	Euro	3,10	
Selters Mineralwasser (medium/still)	0,25l/0,75l	Euro	2,80	6,90
Elephant Bay Eistee (Pomegranate)	0,33l	Euro	4,50	

## Biere

Oberdorfer Helles 0,0% - alkoholfrei -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Oberdorfer Helles - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Bindung Römer Pils /Radler - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Tucher Hefe-Weizen hell - vom Fass / alkoholfrei -	0,5l	Euro	5,10	
Jever Fun / Radler - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	3,10	5,10
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - vom Fass -	0,5l	Euro	5,10	
Schöffelhofer Kristall-Weizen	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	
Staropramen Schwarzbier	0,5l	Euro		5,10
Malzbier	0,33l	Euro	2,90	



## *Spirituosen*

<i>Asbach Uraft Weinbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Ramazotti / Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,80</i>
<i>Himbeergeist / Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Badisches Obstwässerle</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Marillen-Schnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Marillen-Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,90</i>
<i>Calvados</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,30</i>
<i>Malteser, Linie</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>4,60</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>3,70</i>
<i>Mispelchen</i>		<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

## *Aus der Edelbrennerei Dirker*

<i>Haselnuß (Geist)</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>6,10</i>
<i>Zitronenbirne (Brand)</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>6,10</i>
<i>Golden Delicious Apfel (Brand)</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro</i>	<i>6,10</i>

## *Gorilla-Kaffee/-spezialitäten / Tee*

<i>Glas Tee/Tasse Kaffee</i>		<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Kännchen Tee/Kännchen Kaffee</i>		<i>Euro</i>	<i>4,90</i>
<i>Glas Schokolade / mit Sahne</i>		<i>Euro</i>	<i>3,50</i> <i>3,90</i>
<i>Espresso / doppelter Espresso</i>		<i>Euro</i>	<i>2,70</i> <i>5,10</i>
<i>Espresso macchiato</i>		<i>Euro</i>	<i>2,90</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>Euro</i>	<i>3,90</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>400 ml</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>