



Drei Hashtags liegen unserer Chefin besonders am Herzen:

#BUYREGIONAL

#COOKFRESH

#KNOWYOURROOTS

Herzlich Willkommen im Hotel zum Forst!

Liebe Gäste, soweit es uns möglich ist, verwenden wir in unserer Gastronomie Produkte aus der Region. Unsere Wurst und Fleischwaren beziehen wir großteils von der Metzgerei „Häuslmeier“ in Kirchdorf. Unsere Rotwildzucht befindet sich hinter unserem Hotel – Wir legen großen Wert auf artgerechte Haltung aus Respekt dem Tier gegenüber! Wir beziehen unser anderes Wildfleisch von Jägern vor Ort. Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

FIRST

Leberknödelsuppe € 4,50

Hirschgeräuchertes |
Preiselbeersahne €10,90

FOOD

Wienerschnitzel (Schwein) |
Bratkartoffeln | Salat € 13,50

Cordon Bleu vom Schwein
| Pommes | Salat € 14,90

Schweinegulasch | Spätzle | Salat
€ 13,50

Amerikanisches Entrecote 200g |
Kartoffelgratin | Gemüse € 20,90

Lachsfilet | Kartoffelgratin | Gemüse
€ 18,50

Gegrillter Sextner Bergkäse |
Bratkartoffeln € 11,50

Hirschkalbsmedaillon | Spätzle |
Blaukraut
€ 20,50

FRECHDACHS

Kinderschnitzel | Pommes € 5,90

Nuggets (Hendl) | Pommes € 5,90

Pommes € 3,90

Spätzle | Soße € 3,90

Nur für Kids!

FINALE

Hausgemachter Kaiserschmarrn |
Apfelmus € 7,90

Warmes Schokosouffle | Vanilleeis
€ 6,40

FREIBIER

Weißbier 0,5l	€ 3,70
leichtes/dunkles/alkoholfreies	
Helles 0,5l	€ 3,50
Dunkles 0,5l	€ 3,50
Pils 0,33l	€ 3,50

FEIN

Lillet /Inge /Spritz /Hugo /	
Piccolo 0,33l	€ 5,90
Riesling 2018 0,2l	€
	6,50
Grüner Veltliner 2019 0,2l	€ 6,50
Antale Rosso 2018 0,2l	€ 6,50
Primitivo Merlot 2019 0,2l	€ 6,50

FREIBAD

Kirsch-/Orangen-/ Mango-/	
Rharbarbar-/Johannisbeer/	
Apfelsaftschorle (naturtrüb)	
0,4l/ € 3,70	
Spezi ^{1,3,9} 0,4l/€ 3,70	
Limos 0,4l/€ 3,70	
Adelholzener still/ spritzig	
0,25l/€ 3,90	
0,75l/€ 5,80	
Cola ^{1,3,9} /light ^{1,3,9,11,12}	
0,33l/€ 3,40	
Weinschorle 0,2l /€ 4,50	
0,4l/€ 6,50	

FEUER

Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Tasse Kaffee	€ 2,90
Portion Kaffee	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,50
Portion Tee	€ 4,90
Glühwein	€ 3,90

FLORETT

vom Prinz

Alte Marille/ Alte Haselnuss/	
Alte Williams-Christ-Birne,	
Alte Himbeere/ und an Obstler	
2 cl/ € 3,60	
4 cl/ € 6,50	

FLASCHEN-

POST

Deinhard Cabinet 0,75l € 18,00

Sektkellerei Deinhard
Koblenz (Rheinland-Pfalz)
11,5 Vol.%, trocken, feinherb

Riesling 2015 1,0l € 25,00

Weingut Spielmann Schindler
Bodenheim am Berg (Rheinpfalz)
11,5 Vol.%, trocken, elegant

Freixenet 0,75l € 20,50

Weingut Penedés
Barcelona (Spanien)
12 Vol.%, spritzig, fruchtig

Grüner Veltliner 2018 0,75l € 26,00

Weingut Beyer
Niederösterreich (Österreich) 12,5 Vol.%,
pfeffrig, fröhlich

Moët & Chandon Brut 0,75l € 52,00

Cuvée aus 50% Pinot Noir,
10% Chardonnay und 40% Pinot Meunier
Claude Moët
Epernay (Frankreich)
12 Vol.%, fruchtig, ausgewogen

Antale Rosso Veneto 2016 0,75l € 26,00

Weingut Natale Verga
Venetien (Italien)
14,5 Vol.%, elegant, leichte Tanine

Veuve Clicquot Brut 0,75l € 57,00

Cuvée aus Pinot, Chardonnay
und Pinot Meunier

Veuve Clicquot Ponsardin
Reims, Champagne (Frankreich)
12 Vol.% harmonisch, abgerundet

Primitivo Merlot 0,75l € 26,00

Weingut Feudi Di San Marzano
Salento (Italien)
13,5 Vol.%, fruchtig, vielfältig

Merlot 2015 0,75l € 26,00

Weingut Nederburg
Nederburg (Südafrika)
14 Vol.%, elegant, fruchtig

