



»EST 1929«

---

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!

***Bei uns mit der luca-App einchecken!***

- 1. App Downloaden*
- 2. Kontaktdaten einmalig eingeben*
- 3. Einchecken*



Hotel zum Forst

## FIRST

Pfannkuchensuppe € 4,50

## FOOD

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

Hirschkalbsgulasch von unserem Rotwild |  
Spätzle | Salat € 15,90

Amerikanische Rinderlende(200g) |  
Bratkartoffel | Gemüse € 20,30

Forst Cheeseburger (180g Angus) |  
Kartoffeldippers | Salat € 13,90

Rahmschnitzel (Schwein) | Spätzle |  
Salat € 13,50

Käsespätzle | Zwiebelringe |  
Salat € 10,90

Schussfrische Hirschkalbsleber |  
Bratkartoffel | Blaukraut |  
Zwiebelringe € 20,30

## 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 /Ange /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 <sup>1,3,9</sup> 0,4l/ € 3,70	
Limos 0,4l/ € 3,70	
Adelholzener still/ spritzig	
0,25l/ € 3,90	
0,75l/ € 5,80	
Cola <sup>1,3,9</sup> /light <sup>1,3,9,11,12</sup>	
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 Tannine

**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

