

VORSPEISEN_____

kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing

lactosefrei

small mixed salad with raw vegetables and house dressing

7,90

kalt gerauchtes Forellenfilet / Meerrettich-Eis / frische
Kräuter

cold smoked trout fillet / horseradish ice cream / fresh herbs

12,90

Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln und
Eigelb

Beef fillet tartare with capers, anchovies, onions and egg yolk

18,50

Carpaccio vom Weiderind / mariniert / Parmesan / Rucola

Carpaccio of beef / marinated / parmesan / rocket

16,90

SUPPEN_____

Rinderkraftbühne mit Kräuterflädle

Beef broth with herbal pancakes

6,30

Maultasche in der Brühe

homemade ravioli in beef broth

7,90

Pfifferlingsuppe mit Sahnehaube

Chanterelle soup with cream topping

8,40

zu den Vorspeisen empfehlen wir

Knoblauchbrot mit Käse überbacken

Garlic bread baked with cheese

6,00

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis

einfach mal ohne_____

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm, Zwiebeln/ Blattsalat

vegetarisch

"Käsespätzle" (egg noodles with cheese), cream, caramelized onions and a green salad

17,90

hausgemachte Rote-Beete Knödel auf würzigem

Blattspinat mit Gorgonzola-Soße vegetarisch

Homemade beetroot dumplings on spicy leaf spinach with Gorgonzola sauce

19,90

Vegan_____

Rote Bete Flädle gefüllt mit gebratene Pfifferlinge und Kirschtomaten, auf saftigem Gemüsebett

Beetroot pancakes filled with fried chanterelles and cherry tomatoes, on a juicy bed of vegetables

20,90

Das FORSTAMT
Gastlichkeit
am Schloß

hier mit _____

Maultaschen-Hochzeit, geschmälzt & paniert

/Kartoffelsalat/ Blattsalat

pasta squares/raviolis filled with meat and vegetables, potato salad, green salad

17,90

„Forstamt Pfännle“, Schweinefilet gebraten /

Champignonrahm / Käsespätzle

Forstamt Pfännle“, fried pork fillet / mushroom cream / cheese spaetzle

23,50

Nierchen pikant in Balsamicojus / Gurkenstreifen

Champignons /Bratkartoffeln mit Speck

kidneys in balsamic sauce with cucumber slices, mushrooms and fried potato slices with bacon cubes

16,90

Hähnchenbrustfilet auf Kartoffel-Rösti / Pfifferlingrahm /

mit Mozzarella überbacken

Chicken breast fillet on hash browns / chanterelle cream / gratinated with Mozzarella

23,50

Kalbschnitzelchen in Zitronensoße/ Gemüse /

Thymiankartoffeln

Veal escalope in lemon sauce/vegetables/thyme potatoes

26,90

Großer, bunter Salat umlegt mit Obstwürfel und

large mixed salad with fruit and

gegrillte Rinderstreifen

beef strips 22,90

würzige Hähnchenbrust Streifen

chicken breast strips 17,90

gegrillte Maultaschen Scheiben mit Rotweinjus napiert

pasta squares/raviolis filled with meat strips 16,90

der Schwabe_____

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

rump steak with gravy, caramelised onions, spaetzle (home-made egg noodles) and/or fried potato slices with bacon cubes

29,90

Vesper Zwiebelrostbraten mit Brot

rump steak with gravy, caramelised onions, bread

24,90

zum Rostbraten empfehlen wir

Lemberger Spätzlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund

0,2 l 7,20

Fisch

Forelle vom Körschtal ,im ganzen gebraten Grätenfrei
/Mandelbutter / Petersilienkartoffeln

Trout from the Körschtal, boneless / almond butter / parsley potatoes

23,50

(auf wunsch gerne filitiert, bitte bei ihrer Bestellung erwähnen)

zum Fisch empfehlen wir

Riesling - Alexander Laible - trocken- Durbach

Feiner, nach Zitrus duftender Riesling, umhüllt von gelben
Früchten,Pfirsich, Aprikosen und Kiwi. Trinkspaß pur.

Restsüße 5,9 g/l Alkoholgehalt 13 % Vol.Säure 7,2 g/

0,2 l 8,10 0,75 l 28,30

*Pöckelsalz

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 € . Wir danken für Ihr Verständnis