

Suppen - Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,40

Maultasche in der Brühe 6,40

Kokos-Curry-Suppe mit Ananas-Speckspieß 8,90

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne 6,50

Forellenfilet, geraucht vom Körschtal

Wasabi Eis / Radieschen-Gurken-Lauchzwiebel-Salat / Brot

11,00

am Schloß

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 4,80

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

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,

Zwiebeln/ Blattsalat 14,90

„Forstamts Frühlingsrolle“

gebackene Gemüse-Brot-Taschen / auf Rahmwirsing-Bett /

glasierte Möhrchen 17,90

altes **VEGAN** FORSTAMT

Spitzpaprika/ Gemüse-Bulgur-Füllung /

Kokos-Curry-Soße 18,90

Bohnenbällchen in Tomatensoße und Nudeln

18,90

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

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

24,90

zum Rostbraten empfehlen wir

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

0,2 l 7,20

Der Fisch

Forelle „Müllerin“ (im ganzen Grätenfrei vom Körschtal,
auf Wunsch gerne Filetiert)

Gemüse/ Petersilienkartoffeln **19,90**

zum Fisch empfehlen wir

325 n.n. Cuvee, trocken Collegium Württemberg

Zartes Gelb mit grünen Reflexen. Ein Mosaik aus Apfel, Melone, Birne,
Quitte, Mandel und etwas Banane zeigt sich in der Nase. Am Gaumen ist der Wein saftig und animierend.

0,2 L € 7,80

0,75 L € 26,40

*Pöckelsalz

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

Unsere Empfehlung

Sauerbraten

vom Rind , Metzgerei Röckle in Köngen

Rotkohl / Kartoffelknödel

19,90

altes
dazu gerne

FORSTAMT

Klosterhof Cuveé rot, trocken – Weinkonvent Dürrenzimmern

Portugieser, Lemberger und Dornfelder. Er überzeugt mit einer feinen Würze und Aromen von dunklen Beeren. Am Gaumen Ausdrucksstark.

Ein angenehmer mittelkräftiger Rotwein mit einem langen Nachhall

.Alk. 13% Vol

0,2 l 6,60 0,75 l 22,00

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

... und hier mit ...

Maultaschen-selbstgemacht

geschmälzt /Kartoffelsalat/ Blattsalat 15,90

„Forstamtpfännle“

Schweinefilet/Champignonrahm /

Käsespätzle / Maultasche 19,70

Nierchen

pikante Balsamicojus / Gurkenstreifen/

Champignons Bratkartoffeln mit Speck 13,50

Rinderroulade

Rotkohl/ Kartoffelpüree 19,90

Hähnchenbrustfilet

auf warmen Gemüse-Glasnudel-Salat 17,90

Großer, bunter Salat umlegt mit

Rinderstreifen und Obst 19,90

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