

Vorspeisen / Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,00
mit Maultaschenscheiben 5,50

Gemischter Salat
Sonnenblumenkerne / Weißbrot 5,90

Kürbis Creme Suppe 6,90

Heischlos

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,
Zwiebeln / Blattsalat 12,90

Kürbis-Kartoffelnocken
Blattspinat / Gorgonzolasoße / Blattsalat 16,40

Rotwein-Zwiebel
gefüllt mit rotem Reis und Gemüse/
auf Kürbisscheibe / Püree von Sellerie-Petersilie
/Blattsalat 16,90

Rahmpfifferlinge mit Tomaten,
auf Serviettenknödel 17,90

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3Stk. 3,90

Rinderfilet

Gorgonzola-Soße / Blattspinat /
hausgemachte Kartoffelrösti 26,50

dazu gerne einen
Sauvignon Blanc, fruchtig – halbtrocken, Remstal

Hoch eleganter Weißwein mit intensiven Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Am Gaumen fällt die

feine Süße, unterstützt von seiner rassigen Säure, auf.

Restsüße 14,6 g/l Alkoholgehalt 12 % Vol.Säure 5,3 g/l

0,2 L € 7,40 0,75 L 25,00

Der Fisch

Lachs Filet
auf Rahmpfifferlinge
mit selbstgemachten Serviettenknödel 22,80

zum Fisch
Empfehlen wir

Grauer Burgunder, trocken – Altes Forstamt

Jugendlich- frisch, zartfruchtig, lebendige Säure, Pfirsich, Aprikose, Apfel

Vol.Alk: 12,5 %,

0,2 L € 6,00 0,75 L € 21,00

Das Fleisch

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Bratkartoffeln (Speck*) 21,00

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den
Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund
0,2l 6,20

Maultaschen hausgemacht mit Zwiebelschmelze,
auf Kartoffelsalat / napiert mit Jus / Blattsalat 13,90

„Forstamt-Pfännle“, Schweinefilet an Champignonrahm
mit Käsespätzle und Maultasche 18,90

Hähnchenbrust
gefüllt mit Spinat und Camembert / Kürbiskrem
Gemüse-Quinoa-Gugelhupf 17,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck 12,00

Großer, bunter Salat
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 13,50

altes FORSTAMT

Gastlichkeit
am Schloß

Wenns warm isch

Wurstsalat von der Schinkenwurst

wahlweise mit Käse

mit frischem Brot 8,90

mit Bratkartoffeln 11,90

gerne dazu ein frisches kühles

ZWICKEL Bayreuth, im Tonkrug 0,5 l 4,80

oder

naturtrübes Radler Zwiefalter, mit Tonkrügle 0,33 l 3,30