



## Vorspeisen

€

### Frauensteiner Festtagssuppe

6,50

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

### Kürbis-Kokos-Schaumsüppchen

7,50

mit steirischem Kürbiskernöl

### Herbstlicher Blattsalat mit Ziegenkäse und Lavendelfirsichen

12,50

oder

mit gebratenen Waldpilzen

14,00

### Forsthaus Landkrustenbrot

pro Person 3,80

Unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz

## Aperitifempfehlung

### Bitburger Pils 0,1l

1,30

### Försters Sekt – Extra dry

0,1 l mit einem Schuss Waldbeeren-Likör

6,90

### Rharbarber Spritz

Aperol, Rhabarbersaft, Winzersekt, Soda

7,50

### Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90





# *HerbstGenuss im Forsthaus*

€

## **Forsthaus Rinderroulade**

25,00

klassisch gefüllt mit Vichykarotten, Majoranjus und Kräuterkartoffeln

## **Rehbolognese mit hausgemachten Bandnudeln**

19,00

gehobeltem Bergkäse und Salat

## **Förster's Backhendl**

23,00

ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken  
serviert mit Erdäpfelsalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone

## **Unsere Grüne Soße**

15,00

mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

## **Wildsülze nach Rezept der Seniorchefin**

17,00

hausgemacht, serviert mit unserer Remouladensauce und Bratkartoffeln





## Försters Fisch Empfehlung

€

### Taunus-Forelle

21,50

klassisch nach „Müllerin Art“ in Butter goldbraun gebraten  
oder wahlweise „blau“ im Wurzelsud gegart  
serviert mit Salzkartoffeln, gehacktem Schnittlauch und grünem Salat

### Filet von der Lachs-Forelle auf der Haut knusprig gebraten

24,00

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln



Im Forsthaus Rheinblick legen wir besonderen Wert darauf frische und saisonale Produkte aus der Region zu verarbeiten. So war es für uns eine Selbstverständlichkeit, der Kooperation »Hessen à la carte« beizutreten. Ein Großteil der Produkte, die wir Ihnen aus Küche, Ausschank und Weinkeller servieren, beziehen wir von regionalen Produzenten und Lieferanten. Partner, die wir überwiegend persönlich kennen und von deren hohen Qualitätsstandards wir uns regelmäßig vor Ort überzeugen.

Auf kurzen Wegen sowie mit viel Erfahrung und Sachverstand bieten unsere Lieferanten Produkte von hoher Qualität und Frische. Das machen wir natürlich gerne auch für unsere Gäste transparent.

Allergiker Information: Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne eine mündliche Auskunft. Die schriftliche Dokumentation kann jeder Zeit eingesehen werden.





## Forsthaus Klassiker

€

### Hausgemachte Königsberger Klopse

16,00

in Kapernsoße mit Rote Beete und Reis

### Tafelspitz vom Kalb

21,00

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

### Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

28,50

in Butterschmalz geruckelt, dünn und knusprig ausgebacken mit Röstkartoffeln, Gurken-Dillsalat, Preiselbeeren und Zitrone

### Schnitzel Jäger Art

18,00

frisch paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Bratkartoffeln, Rahmsoße von frischen Champignons und kleinem gemischtem Salat

### Unser Forsthauskotelette

21,00

großes Kotelette vom Schwein mit Stiel, in der Pfanne gebraten  
serviert mit Röstkartoffeln (unser Kotelette benötigt in der Pfanne ca. 30 Minuten)

### Hirschschäuferl

23,00

in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit selbstgemachten Serviettenknödeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren

### Rumpsteak vom Argentinischen Rind (250 Gramm Rohgewicht)

31,00

klassisch mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln  
oder wahlweise mit unserer hausgemachten Waldkräuterbutter  
oder gebratenen Waldpfefferlingen

+ 4,00





## Desserts

€

Das Umgekehrte von „Stressed“ ist Desserts  
(Sir Peter Ustinov)

### Forsthaus-Becher

7,50

Hausgemachtes Rahmeis mit Mandarinen, Eierlikör und Schlagsahne

**Unsere Waldbeerengrütze** mit Vanillesoße und Schlagsahne

5,90

### Schokotraum

Unser hausgemachtes cremiges Mousse au Chocolat von 60%iger Schweizer Schokolade mit „Poli Bomb“ Eierlikör – feinster Eierlikör aus Italien

8,50

**Hausgemachte Panna Cotta** mit Waldbeeren

6,50

### Beschwipstes Zitronensorbet

7,00

mit frischen Beeren und einem Schuss Rheingauer Riesling Sekt aufgefüllt

...darf es noch etwas Obst im Glas sein?

Gerne kommen wir mit unserem **Spirituosenkörbchen** an Ihren Tisch und beraten Sie





## Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,10
Tasse Kaffee Hag	
Kännchen Kaffee	6,00
Kännchen Kaffee Hag	
Espresso	2,50
Cappuccino	4,20
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Trinkschokolade mit Sahne	4,50
Eilles Tee – Großes Glas – verschiedene Sorten Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüntee, Kräutertee, Pfefferminze, Kamille, Sommerbeeren	3,90

