

<b>Vorspeisen</b>	€
<b>Fraensteiner Festtagssuppe</b> Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln	7,50
<b>Kürbisrahmsüppchen</b> mit Kokosmilch und steierischem Kürbiskernöl	9,50
<b>Terrine von der Bauernente</b> mit Selleriesalat, Pistazien und eingelegten Steinpilzen	18,00
<b>Herbstlicher Blattsalat mit Ziegenkäse</b> Honig und Pinienkernen	14,50
<b>Forsthaus Landkrustenbrot</b> Unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz	pro Person 3,90

## **Aperitif Empfehlung**

<b>VELTINS Pilsener</b> 0,1l	1,50
<b>Försters Sekt – Extra dry</b> 0,1 l mit einem Schuss Walderdbeeren-Likör	7,50
<b>Herbstglanz</b> Ramazotti rosato, Birnensaft, Ingwersirup mit Sekt aufgegossen	8,00
<b>Alkoholfreier Fruchtcocktail</b> 0,2l Apfel- und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen	5,90

# Gäste Lieblinge

## **Rehbratwurst vom Waldladen Chausseehaus**

mit Pfifferling-Linsengemüse und Röstkartoffeln

22,00 €

## **Original Pfälzer Saumagen**

vom Metzger Hambel aus Wachenheim,  
mit Riesling-Kraut und Sahnepüree

24,00 €

## **Försters Zwiebelrostbraten**

vom argentinischen Rinderrücken  
in Cognac-Rahmsoße, unseren handgeschabten Eierspätzle  
und knusprig ausgebackenen Zwiebeln

35,00 €

## **Medaillons vom Hirschrücken**

auf Portweinglace mit Rahmwirsing  
und Pommes Williams

42,00 €

## **Unser Wildtöpfchen**

Geschmortes Reh-Sahnefleisch mit Mandelbrokkoli  
eingelegten Preiselbeeren und Kartoffelkrapfen

29,00 €

## Försters Fisch Empfehlung

€

### Taunus-Forelle

25,00

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

### Filet vom Bachsaibling auf der Haut knusprig gebraten

27,50

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

## Vegetarisches aus der Forsthausküche

### Unsere Grüne Soße

17,00

mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

### Spinat-Semmelknödel

25,00

mit Waldpilzen und kleinem Salat



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.

Liebe Gäste,

Wir bereiten alle Speisen frisch zu und versuchen dabei auf sämtliche Zusatzstoffe zu verzichten. Allerdings sind in Produkten wie Butter, Dörrfleisch und Speiseeis Zusatzstoffe enthalten. Diese legen wir gerne offen. Wenn Sie sich über die Zusatzstoffe informieren möchten, fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Speisekarte.

## Forsthaus Klassiker

€

### Hausgemachte Königsberger Klopse

18,00

in Kapernsoße mit Reis und Rote Beete

### Tafelspitz vom Kalb

26,00

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

### Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

32,00

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

### Försters Backendl

26,00

ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken  
serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone

### Schnitzel Jäger Art

22,00

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

### Unser Forsthauskotelette

26,00

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

### Hirschschäuferl

27,00

in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit unseren selbstgemachten Serviettenknödeln,  
Rahmwirsing und Preiselbeeren