

<b>Vorspeisen</b>	€
<b>Fraensteiner Festtagssuppe</b> Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln	7,50
<b>Kartoffel-Steinpilzsüppchen</b> mit Majoransahne	9,50
<b>Terrine von der Bauernente</b> mit Selleriesalat und Pistazien	18,00
<b>Winterlicher 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>Winterspritz</b> Ramazotti Rosato, Birnensaft, Ingwersirup, mit Winzersekt 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 €

**Szegediner Wildgulasch**  
mit Äpfeln, Trauben und geschmälzten Kartoffelknödeln

29 €

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

35 €

**Geschmorte Wildhasenkeule  
vom Waldladen Chausseehaus**  
mit Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen

29 €

## Försters Fisch Empfehlung

€

### Taunus-Forelle

26

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

29

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

## Vegetarisches aus der Forsthausküche

### Unsere Grüne Soße

17

mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

### Spinat-Semmelknödel

25

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

€

### Tafelspitz vom Kalb

26

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

### Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

32

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

### Försters Backhendl

26

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

### Schnitzel vom Jungschweinrücken

24

frisch paniert mit Bratkartoffeln, Rahmsoße von frischen Champignons  
und kleinem gemischtem Salat

### Unser Forsthauuskotelette

26

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

### Hirschschäuferl

27

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