

## *Suppenfreuden*

***Rinderkraftbrühe*** € 4,80  
*mit Marklößchen und Gemüsewürfel a,c,g*  
*i*

***Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe*** € 5,20  
*mit Kernöl und Zimtcroustons a,,g,i*

***Sellerie-Apfelsuppe*** € 5,50  
*mit gerauchter Entenbrust g,i*

***Klare Geflügelbouillon*** € 5,50  
*mit Trüffelaromen und Steinpilzravioli*  
*a,c,g,i*



## *Ebbes Gsondes*

***Veganes Alblinsengemüse*** € 13,80  
*mit altem Apfel-Balsamessig*  
*und Tagliatelle a,c,i*

***Gebackener Ziegenkäse*** € 13,80  
*auf pikantem Kürbisragout*  
*mit gerösteten Kürbiskernen a,c,g,i*

## *Klein aber Fein*



***Feldsalat in Hausdressing***  
*mit Walnüssen, Birnenfilets und gebratener Blutwurst i,h,*

€ 12,50

***Schwäbischer Landsalat in Hausdressing***  
*mit gebratenen Maultaschenscheiben  
und Spiegelei – 1/4/a/c/g/i/*

€ 12,90

***Steakhousesalat***  
*Blattsalate mit Ranchdressing,  
feinen gegrillten Rinderrückenstreifen  
und gebackenen Kartoffelscheiben – g/i/j/*

€ 14,50

***Salat Forsthof***  
*Blattsalate in Balsamicodressing mit Paprikawürfeln,  
Kirschtomaten und gebratenen Putenstreifen -1/2/*

€ 12,50

***Bunt gemischte Blatt- und Rohkostsalate***  
*in Hausdressing  
mit gerösteten Brotchips – a/4/*

€ 4,80

## Zurück auf's Land



*schnörkellos, gradlinig und gut*

### **Gebratenes Zanderfilet**

€ 21,80

*in Meerrettichsoße mit Rote Bete  
und Schwenkkartoffeln a,g,i,d,*

### **Sieben-Schwoba-Lendchen**

*Schweinelendchen vom Grill auf hausgemachten Spätzle,  
Mischpilze und Rahmsoße mit Sauce Bearnaise  
und Preiselbeeren – a/c/g/i/* € 16,80

### **Zwiebelrostbrätle „vom Weiderind“**

€ 18,90

*mit Trollingersoße, gebratene Zwiebeln  
und Röstkartoffeln – l/*

### **Feuriges Pfeffertöpfchen**

€ 18,50

*Gebratene Rinder- und Schweinefiletscheiben in pikanter  
Pfefferrahmsoße mit Champignons, Zwiebellauch,  
Kirschtomaten und Spätzle – a/g/c/i/*

### **Ochsenbäckle**

€ 18,80

*in Spätburgunder geschmort  
mit herbstlichem Gemüse und Spätzle a,c,g,i*

### **Landentenbraten**

€ 19,80

*aus dem Ofen, Spätburgundersoße Apfelrotkohl  
und Majoranknödeln a,g,c,i*

# *Oma´s gute Küche au gern Gässa*

- Forsthof Käsespätzle*** € 11,00  
*mit Schinkenwürfel, Röstzwiebeln  
und gemischten Salat a,g,c,8*
- Nach altem schwäbischem Hausrezept  
bereiten wir liebevoll mit frischen Kräutern,  
Blattspinat und Fleisch aus der Region  
unsere Maultaschen zu***
- Hausgemachte Maultaschen*** € 10,50  
*in der Brühe mit fein geschnittenen Lauchzwiebeln  
und Kartoffel-Blattsalat – a/c/g/i/8/*
- Gebackenen Reibekuchen*** € 12,50  
*mit Apfelmus und Preiselbeeren  
a,c,g,*
- Saure Nierle*** mit Speck, Zwiebeln und Essiggürkle € 9,50  
*im Trollingersößle, serviert mit Röstkartoffeln – i/j/*
- Paniertes Tellerschnitzel*** € 11,50  
*mit Pommes frites – a/c/*



## *„Im Ländle“*

*heißt es Vesper und ist keineswegs etwas, das man  
nebenher erledigt*

***Hausgemachte Sülze vom Kassler Hals*** € 8,50  
*mit Röstkartoffeln – g/*

***Wurstsalat*** € 8,80  
*von der hausgemachten Schinkenwurst mit Paprika,  
Radieschen, Gartengurken, Zwiebelringe mit einem Hauch  
Oregano in Weißweinessig mariniert und Brotauswahl –  
8/a/g/*

***Hausgemachter Fleischkäse*** € 8,50  
*gebraten mit Röstzwiebeln, Trollingersoße und  
Kartoffelsalat – 8/*

***1 Paar Bratwürste*** € 7,50  
*aus unserer Hausmetzgerei mit Bratensoße, Senf und  
Kartoffelsalat i,j,8,*



***Ihr Team vom Waldhotel Forsthof***