Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“ in unserem Restaurant.

Sie als Gast zu haben, heißt für Ihr Wohlbefinden zu sorgen. Das Forsthaus-Team ist daher stets bestrebt, Sie zufrieden zu stellen und Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten jeder Art (auch außer Haus) für Sie aus. Bei uns stehen Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 450 Personen zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant!

Das Forsthaus-Team wünscht Ihnen einen „Guten Appetit“.

Restaurant „Zum Alten Forsthaus“
Inhaber: Martin Diebel
Hauptstraße 15-17, 36272 Niederaula
Tel. 06625 1717 Fax 06625 1811
www.forsthaus-niederaula.de
www.facebook.com/forsthaus.niederaula

Achtung
Änderung bei Gerichten +1,50 €

Preise Verpackungsmaterial

kleine Schale	*0,30 €*
mittlere Schale	*0,50 €*
große Schale	*1,00 €*



Suppen



Kraftbrühe mit Flädle,
Gemüschen und frischen Kräutern
5,90 €

Cremesüppchen vom Hokkaido mit
Sesam-Crumble und Kürbiskernöl
6,90 €

VEGETA-RISCH

Vegan / Vegetarisch

Bunter Salat der Saison mit glasierten veganen
Maultaschen, Lauch-Zwiebelfüllung und kleinen Tomaten
13,90 €

VEGAN

Großer Kartoffelrösti mit frischen Pfannenpilzen,
Gartensalat, Balsamicodressing und Kräutern
14,90 €

VEGAN

Großer Kartoffelrösti mit frischen
Kräuterrahmpilzen und Gemüse der Saison
15,90 €

VEGETA-RISCH

Variation von Knödeln
Käse-, Spinat- und Tomatenknödel auf leichter Käsesauce,
glasierten Tomaten und frisch gehobeltem Parmesankäse
17,50 €

VEGETA-RISCH



Salate



Kleiner gemischter Salatteller
6,90 €

Salat der Saison mit Hausdressing und Speckcroutons
8,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse im Salatnest mit Walnüssen, Preiselbeeren, Honig-Senfdressing und warmen Honig
15,90 €

VEGETA-RISCH

Frischer bunter Gartensalat
*wahlweise mit Balsamico- **oder** Hausdressing*

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
15,90 € klein 10,50 €

- mit kleinem Rumpsteak
25,90 €

Gebratene Garnelen mit Tomatenragout in Kräuterbutter gebraten an buntem Salat und Dressing
17,90 € klein 12,50 €

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette



Schnitzel



Schnitzel nach „Wiener Art“	17,90 €	S
Pfefferrahmschnitzel	18,50 €	S
Rahmschnitzel mit frischen Pilzen	18,90 €	S
Paprikaschnitzel	18,90 €	S
Cordon Bleu	19,90 €	S
Schmandschnitzel	20,50 €	S
Jägerschnitzel mit glasierten Zwiebeln, Speck, Pilzen und Jus	20,90 €	S
Forsthausschnitzel mit Zwiebeln, Pilzen und Käse überbacken	21,50 €	S

Alle Schnitzelgerichte auch als
Hähnchenbrustschnitzel gegen einen Aufpreis von 3,50 €

Dazu servieren wir wahlweise Pommes, Kroketten
oder Bratkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat



Hauptgänge



Gebackene Hähnchenbrust mit
mediterranem Gemüse, Rösti und Jus
21,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Risotto mit
kleinen Tomaten und Rieslingsauce
28,50 €

Rumpsteak vom Angus Beef mit Kräuterbutter,
Jus, Bratkartoffeln und buntem Gartensalat
200g 32,90 €
300g 37,90 €

…mit gedünsteten Zwiebeln oder
gebackenen Röstzwiebeln 3,90 €

…mit Pfannenchampignons 4,90 €



Hauptgänge



Heimischer Mostbraten
Im Ofen mit Äpfeln gegarter Schweinekammbraten
mit Klößen und gemischtem Salat
20,90 € *S*

Hausmacher handgewickelte Rinderroulade
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
23,90 €

Sauerbraten in Gewürzsauce mit
Semmelknödel, Zwiebelschmelze und Apfelmus
22,50 €

Heimischer Wildbraten in Wacholdersauce mit
Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salat der Saison
25,90 € *S*

Bauernente aus dem Rohr mit
Apfelrotkohl, Gewürzsauce und Kartoffelklößen
½ 29,50 € *¼ 23,50 €*

Kinder

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes
und kleinen gemischten Salat
8,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit
Gemüse, Kartoffeln und Rahmsauce
8,90 €

Hähnchen-Nuggets
mit Pommes und Salat
7,90 €

Junior Chicken Burger
100% Geflügel mit Käse,
Gurken, Tomaten und Salat
8,50 €

mit Pommes 10,00 €



Dessert



Gemischtes Eis mit Sahne
7,90 €

Gebackene Apfelküchle in Zucker und Zimt gewälzt
mit Vanillesauce, Eis und Sahne
8,90 €

Warmer Apfelstrudel
auf Vanillesauce mit Eis und Sahne
8,90 €

Hausgemachter Schokokuchen
auf Vanillesauce, Eis und Sahne
9,50 €

Forsthaus Dessertteller
eine süße Überraschung aus der Forsthausküche
12,50 €

Sehr geehrte Gäste,
in allen Speisen können sich folgende kennzeichnungspflichtige
Allergene, bzw. Zusatzstoffe befinden:

Allergene

glutenhaltiges Getreide
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und Eiererzeugnisse
Fisch und Fischerzeugnisse
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
Milch und Milchprodukte
Schalenfrüchte
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfide
Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

mit Farbstoffen
mit Konservierungsstoffen
mit Antioxidationsmitteln
mit Geschmacksverstärkern
mit Schwefeldioxid
mit Schwärzungsmittel
mit Phosphat
mit Milcheiweiß
koffeinhaltig
chininhaltig
mit Süßungsmitteln
enthält Phenylalaninquelle
gewachst
mit Nitritpökelsalz
Taurin
Tartrazin

Sollten Sie gegen etwas allergisch sein,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.