

Herzlich Willkommen im Alten Forsthaus

Wir begrüßen Sie hier direkt neben dem malerischen Schloss Lichtenstein im Alten Forsthaus und verwöhnen Sie mit regionaler Küche, hausgemachten Kuchen und Bauernbrot aus der eigenen Bäckerei.

Das Restaurant bietet Platz für Feierlichkeiten jeder Art;

Bei der Planung Ihres Festes unterstützen wir Sie sehr gerne - unsere Menüvorschläge eignen sich wunderbar als Grundlage für Ihr persönliches Lieblingsmenü.

Für Gruppenreisen gibt es eine separate Karte, bitte fragen Sie uns danach. Wir organisieren Ihren Aufenthalt in unserem Haus nach Ihren Wünschen.

Im Forstgarten können Sie an überdachten und sonnigen Plätzen verweilen. Die Getränke, Kaffee und Kuchen erhalten Sie an der Verkaufstheke und das Essen wird am Tisch serviert.

Freitag- oder Samstagabend verwöhnen wir Sie mit unserem Candlelight Dinner - gerne reservieren wir Ihnen hierfür einen schön eingedeckten Tisch. Die aktuellen Menüs & Termine finden Sie auf unserer Homepage altesforsthauslichtenstein.de

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!
Ihre Familie Göhrum und das Forsthaus-Team

SOMMER

Unsere Öffnungszeiten sind im Sommer vom 1. April bis zum 31. Oktober:
Mittwoch – Sonntag 11:00 bis 18:00 Uhr (Küche von 11:30 - 17:30 Uhr)

WINTER

Vom 1. November bis zum 31. März haben wir zu folgenden Zeiten geöffnet:
Samstag & Sonntag von 11 Uhr bis 18 Uhr (Küche von 11:30 - 17:30 Uhr)
Gerne bewirten wir Gruppen & Feiern auch außerhalb dieser Zeiten.



Candle Light Dinner im Alten Forsthaus

Ob zu zweit oder mit Freunden - das schöne **Ambiente bei Kerzenschein** und die herrliche Aussicht über das Echaztal werden Sie begeistern. Das exquisite **4-Gängemenü** mit drei Hauptgängen zur Auswahl sowie die vegetarische Alternative laden zum Schlemmen und Entspannen ein.

Freitag- oder Samstagabend servieren wir ab 18:00 unser Candlelight Dinner. Lassen Sie sich von monatlich wechselnden feinen Gerichten überraschen. Die aktuellen Kreationen finden Sie auf unserer Homepage.

Wir bitten telefonisch oder per E-Mail **um Reservierung.**

Menüpreis: 58,00 Euro

Ein Geschenk das sich genießen lässt

Unsere Gutscheine

Verschenken Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden in Verbindung mit schwäbischer Gastlichkeit. Ohne zeitliche Begrenzung können die Beschenkten den Gutschein nach Ihrer Wahl einlösen.



Heiße Getränke ²

Großer Kaffee	3,70 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	3,50 €
Latte Macchiato	4,10 €
Milchkaffee	3,90 €



Schokolade:

Becher heiße Schokolade (GEPA) mit Schlagsahne	4,10 €
Halb Halb mit Sahne: Becher Kaffee mit heißer Schokolade & Schlagsahne	4,10 €

Tee:

Glas Tee (GEPA)	3,10 €
❖ Ostfriesischer Schwarztee	
❖ Früchtetee	
❖ Pfefferminztee	
❖ Kräutertee	

Heiße Zitrone	3,70 €
---------------	--------

Kuchen aus unserer Backstube

Kuchen pro Stück	3,40 – 4,30€
Portion Sahne	1,00 €



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3 l perlend oder still	2,80 €
Karaffe Tafelwasser 0,5 l sprudelnd oder still	3,80 €
Karaffe Tafelwasser 1 l sprudelnd oder still	6,80 €
Süßer Sprudel 0,3 l	3,40 €
Burkhard Säfte Bio 0,3 l	3,70 €
	<i>als Saftschorle</i> 3,40 €
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Apfelsaft naturtrüb ❖ Johannisbeersaft ❖ Orangensaft 	
Aus Tübinger Herstellung Holunderblütensirup mit 0,3 l Sprudel	3,70 €
Coca Cola 0,3 l ^{1,2,5,12}	3,70 €
NOW Limonaden Bio 0,3 l	3,70 €
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Orangenlimo ❖ Zitronenlimo ❖ Cola-Orangen- mix 	



Biere

Zwiefalter Klosterbräu

Alkoholfreies Pils 0,33 l	3,70 €
Bio Halbe Bier 0,5 l	4,90 €
Radler 0,5 l	4,90 €
Weizenbier Zwiefalter Klosterbräu 0,5 l	4,90 €
Kristallweizen, Hefeweizen, alkoholfreies Hefe	

Berg- Bier

Schäfleshimmel Bio 0,3 l	3,80 €
--------------------------	--------

WEINE OFFEN

Weinschorle rot/weiß/rose/süß/sauer 0,25 l	4,60 €
--	--------

Rotwein 0,25 l

Nicolena Bio Sangiovese, Romagna DOC	5,60 €
Trollinger QbA trocken Württemberg	6,30 €
Lagrein, Festival DOC von der Kellerei Meran Südtirol	6,50 €

Weißwein 0,25 l

Nicolena Bio Trebbiano, d`Abruzzo DOC	5,60 €
Riesling QBA trocken Württemberg	6,30 €

Weißherbst / Rose 0,25 l

Nicolena BIO Syrah, Terre Siciliane IGP	5,60 €
---	--------

Gerne bringen wir Ihnen unsere Weinkarte mit den Flaschenweinen



Aperitif:

Piccolo, trockener Sekt 0,2 l, Deutschland	8,10 €
Piccolo mit Orangensaft oder Johannisbeersaft 0,4 l	11,10 €
Flasche Sekt trocken 0,7 l , Deutschland	25,20 €
Campari 4cl Soda oder Orange 1 0,2 l	6,70 €

Digestif:

Diverse exklusive Brände von der Brennerei Walter in Dettingen (2cl)	3,60 €
Apfel, Mirabelle , Williamschristbirne	
Cynar 4 cl	4,70 €



Für den kleinen Hunger oder vorneweg:

Tagessuppe	4,90 €
Geröstetes Knoblauchsandwich mit Tomate und Albkäse gratiniert, dazu Salatgarnitur	11,80 €
Geröstetes Knoblauchsandwich mit Tomaten und feinem Ziegenkäse gratiniert, dazu Salatgarnitur	12,10 €
Knackiger Beilagen Salat	4,90 €

Feine große Salate mit Bauernbrot

Großer Salatteller	11,60 €
und:	
Zwei leckeren hausgemachten Käse-Gemüseküchle & hausgemachter Salsa	15,80 €
feinem Ensmader Ziegenfeta, Oliven, Zwiebel und milde Peperoni	15,80 €
Zwei gebratenen Maultaschen von Schwäbisch Hall	15,80 €
Mit geräuchertem Forellenfilet von Honau und hausgemachtem Gurkendip	17,80 €

Vegetarische Gerichte:

Spätzle mit gegrillten Champignons in leichter Rahmsoße	14,40 €
Feines Gemüseragout (Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Karotten) mit hausgemachten Spätzle und Bergkäse	14,40 €
Zwei hausgemachte Käseküchle mit frischem Kartoffelsalat und feiner Salsa	14,40 €
Original Alblinsen mit frischem Kartoffelsalat und Sesamkarotten	15,80 €

Fleisch & Fischgerichte:

Original Alblinsen mit hausgemachten Spätzle & Saitenwürstchen	14,60 €
Drei geschmälzte Maultaschen von der Schwäbisch Haller Erzeugergemeinschaft und frischem Kartoffelsalat	15,20 €
Bio Lambratwurst von Gomadingen mit Kartoffelsalat & feine Salsa	15,20 €
Bio Lambratwurst mit Schupfnudeln und Bratensoße	16,20 €
Knuspriges paniertes Schnitzel mit hausgemachten Spätzle & Bratensoße	17,30 €
Leckerer Kalbsrahmragout mit hausgemachten Spätzle und Gemüse	19,30 €
Ganze warme geräucherte Forelle aus Honau mit Kartoffelsalat & Gurkendip	20,50 €



Herzhafte Vesper mit Bauernbrot:

Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebeln und saurer Gurke	11,70 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Alpkäse, Zwiebeln und saurer Gurke	12,20 €
Käsesalat vom Alpkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	12,80 €
Ein Paar Saiten mit Brot & Senf	5,80 €

Kinderessen

Portion Spätzle mit Soße oder Schupfnudeln mit Soße	4,80 €
Ein Saitenwürstchen mit Spätzle & Soße	6,80 €
Kinderschnitzel mit Salatgarnitur, Spätzle und Soße	8,80 €

Nachtische:

Zimtpfannkuchen mit Vanilleeis 6,50 €

Zimtpfannkuchen mit heißer Schokoladensoße und Vanilleeis 7,50 €

Eine Scheibe hausgemachtes Zimtparfait 6,30 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne 6,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50 €

Kuchen aus unserer Backstube

Kuchen pro Stück	3,40 – 4,30 €
Portion Sahne	1,00 €

Allergene Zutaten:

Gerne bringen wir Ihnen eine separate Karte, in denen Allergene ausgewiesen sind



Unsere Lieferanten

BIO – Lambratwürste von der Schäferei v. Mackensen in Gomadingen

BROT UND BACKWAREN aus unserer eigenen Backstube

Bio - MEHL aus der Lichtensteinmühle, Honau

EIER vom Biolandhof Maier in Münsingen

FORELLEN & LACHSFORELLEN von der Fischzucht Rössle in Honau

MAULTASCHEN von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

WILD aus der Hohenzollern Jagd und Fleisch von der Metzgerei Frick in Sigmaringen

OBST & GEMÜSE von Zondler Reutlingen

KÄSE vom Bioland Ziegenhof-Ensmad

KÄSE vom Altschulzenhof in Münzdorf

LAUTERTALEIS von der Familie Bachmann in Hayingen

BIO Kaffee & Tee von GEPA

BIO – Milch von EDEKA



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Sie können bei uns in Bar, per EC- oder Kreditkarte bezahlen.

Da wir in einer kleinen Küche & Backstube arbeiten, möchten wir darauf aufmerksam machen, dass Spuren von Allergenen in allen Produkten enthalten sein können.

Gerne bringen wir Ihnen eine separate Karte, in der Allergene ausgewiesen sind

Zusätze

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Koffein
- 4 mit Milchanteil
- 5+6 mit Stabilisator
- 7 chininhaltig
- 8 mit Emulgator
- 9 geräuchert
- 10 mit Konservierungsstoffen
- 11 mit Phosphat
- 12 mit Ascorbinsäure

