



### Unsere Weinempfehlung:

*Christian Hirsch Rot und Wild*

*Rotweincuvée Qualitätswein*

0,75l 20,<sup>50</sup>

0,2l 5,<sup>90</sup>



## Wildkarte 2024

Streifen von der Fasanenbrust auf Feldsalat an Apfel-Walnussdressing	13, <sup>90</sup>
Wildkraftbrühe mit Rehleberknockerl, Pilzmaultasche und Pfannkuchen	7, <sup>90</sup>
Hirschroulade mit Semmelknödel und Blaukraut	19, <sup>90</sup>
Wildschweinrollbraten mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeerbirne	18, <sup>90</sup>
Rehschäufelr mit Wirsing und Brezenknödel	18, <sup>90</sup>
Rehbraten mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeeren	19, <sup>90</sup>
Hasenrücken unter der Walnusskruste dazu Kartoffelpüree	21, <sup>90</sup>
Zweierlei vom Feldhasen mit Haselnussspätzle	17, <sup>90</sup>
Lasagne vom Wild auf Wildrahm	15, <sup>90</sup>
Geräucherte Wildpfälzer mit Blaukraut und Kartoffel	12, <sup>90</sup>
<u>Forstthof Spezial:</u> T-Bonesteak und Kotelett vom Reh, Rösti, Waldpilze und Kürbis-Spirelli	26, <sup>90</sup>
<u>Dessertteller Hubertus:</u> Nougat-Törtchen, Creme brulée mit Karamellkruste, hausgemachtes Birnensorbet	9, <sup>90</sup>

Umbestellungen kosten 1,00 Euro Aufpreis!

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, Ihr Team vom Forstthof.

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Eine Liste der allergenen Zutaten können Sie gerne an der Theke einsehen.

Bildnachweis: FreePik

