

UNSERE SPEZIALITÄTENMENÜS

(nach Vorreservierung)

... verbinden Rezepte des Hauses mit den besten Zutaten der Region: ob Wild und Lamm aus Wald und Flur der Sächsischen Schweiz, Forelle aus dem heimischen Lachsbach oder bester sächsischer Wein. Tisch und Restaurant sind dabei immer mit Liebe zum Detail thematisch gestaltet.

• MITTWOCHS

Lamm-Menü

4 Gänge € 28,50 p. P.
+ 1 Bier (0,5 l vom Fass) € 32,-

• DONNERSTAGS

Wild-Menü

4 Gänge € 28,50 p. P.
+ 1 Glas Rotwein € 32,-

• FREITAGS

Forellen-Menü

4 Gänge € 28,50 p. P. + 1 Glas
sächs. Weißwein € 32,-

• SONNTAGS

Stein & Wein-Menü

5 Gänge inkl. 1 Glas korrespondierender sächs. Wein zu jedem Gang € 61,- p. P.

NEU

„Haxe am Montag“

Gebackene Schweinshaxe deftig „klassisch“
oder als Vesper!

GESCHENKTIPP:
UNSERE MENÜ-
GUTSCHEINE

Herzlich willkommen im Forsthaus im Kirnitzschtal!

ganzjährig | täglich

Restaurant 12 - 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

Jubiläum, Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier:

Die große, sonnenverwöhnte Sommerterrasse (80-100 P.), das Restaurant «Kutscherstube» (44-55 P.) mit der angeschlossenen «Försterstube» (20 P.) oder die kombinierbaren Veranstaltungsrestaurants «Forellenkeller» (30 P.) und «Kirnitzschstube» (50 P.) bieten passend zu Anlass und Jahreszeit den schönsten Rahmen für Ihre Feier.

Wir sind gern für Sie da und gestalten Ihren Tag:
individuell, köstlich und unvergesslich!



HOTEL ***

FORSTHAUS

Kirnitzschtalstraße 5
01855 Kirnitzschtal-
Bad Schandau
Telefon: 035022-5840
www.pura-hotels.de

Ein Haus der Pura Hotels GmbH, Bächelweg 8a, 01814 Bad Schandau.



Kirnitzsch tal
Natur. verbunden.



April - August 2019

**KULINARISCHER
KALENDER**



HOTEL ***
FORSTHAUS

APRIL

- 01.04.-25.04.

Im Ostermonat ist **Lammzeit im Kirnitzschtal** mit Bestem aus heimischem Lamm & Rind.

- 21. /22.04.



Osterfest

Wer sucht, der findet ...

1.000 bunte Eier rund ums Forsthaus!

Festliches Familien-Osteressen –

à la carte oder mit Menü: Bitte reservieren Sie!

APRIL | MAI

- 26.04.-05.05.

22. Forellenwoche

Unser traditioneller Saisonstart mit kulinarischer Vielfalt rund um diese regionale Spezialität.

(je Forellengericht € 13,50)



MAI | JUNI

- 06.05. - 21.06.

Spargel-Zeit:

Zeit für Beelitzer Spargel
Das Frühlingsgemüse, das nach Sommer schmeckt, genießen Sie jetzt auch auf unserer erblühenden Terrasse! Mit Schinken, Kalbsleber, Parmesan, Salat, Schnitzel oder Steak ... Bei uns wird an Spargel nicht gespart! Unsere Portion: 350 g (geschält).

- ♥ Werden auch Sie zum Rhabarbaro-Fan!

Jetzt ist wieder Rhabarbaro-Zeit: **DER Forsthaus-Cocktail. Fruchtig. Herb. Lecker!**

- ♥ So 12.05.

Muttertag: Am schön gedeckten Tisch á la carte gemeinsam genießen! Bitte reservieren Sie!

- 11.05. - 29.05.

9. Spargelwanderung

Essen & wandern Sie sich durchs Kirnitzschtal! Von Aussicht zu Aussicht, von Wirt zu Wirt: dazu ein 4-Gänge-Spargelmenü + Ticket für Kirnitzschtalbahn & Bus (Couponheft € 25,- p. P., vor Ort erhältlich)

NEU: Sa, 11.05. Geführte Auftakt-Spargelwanderung | Details unter: www.kirnitzschtal.org

- ♥ Do 30.05.

Männer- oder Vatertag: Mit Familie oder Freunden unterwegs im Kirnitzschtal und zur Rast bei uns auf der Terrasse.

JUNI | JULI

- 22.06. - 31.07.

Sommerzeit

Pfifferlinge & Erdbeeren

Genießen Sie frisch & fruchtig, z.B. auf unserer blühenden Terrasse ... Einfach himmlisch!



- ♥ Erfrischung pur:
Unser Buttermilchcocktail mit Beeren & Eis!

- 26. - 28.07.

22. Kirnitzschtalfest

Feiern Sie mit uns das schönste Sommerfest der Region! Im ganzen Tal und bei uns im Forsthaus – mit **KUNDERBUNTEM** Programm auf Sommerterrasse & Kirnitzschwiese. Mit dabei: Unsere berühmt-berüchtigten Blaubeereierkuchen und viel Musik! Feiern Sie mit: www.kirnitzschtalfest.com
TIPP: Unser Übernachtungsangebot „Kirnitzschtaler“ zum Fest: www.pura-hotels.de

AUGUST

- 01.-31.08.

Spätsommerzeit – Beeren & Salate

Das Beste, was der Sommer zu bieten hat: Pfifferlinge, saftig-süße Beeren und knackige Salate in leckeren Forsthaus-Variationen!

SAVE THE DATE



Unser Highlight im Advent:

GÄNSEHAUT.GESCHICHTEN 2019

22.11. | 29.11. | 13.12. | 14.12. | 20.12.

Kulinarische Lesung als 4-Gang-Gänsemenü gespickt mit Andrea Reimanns Geschichten – auch schön in Familie oder als Weihnachtsfeier im kleinen Team!

