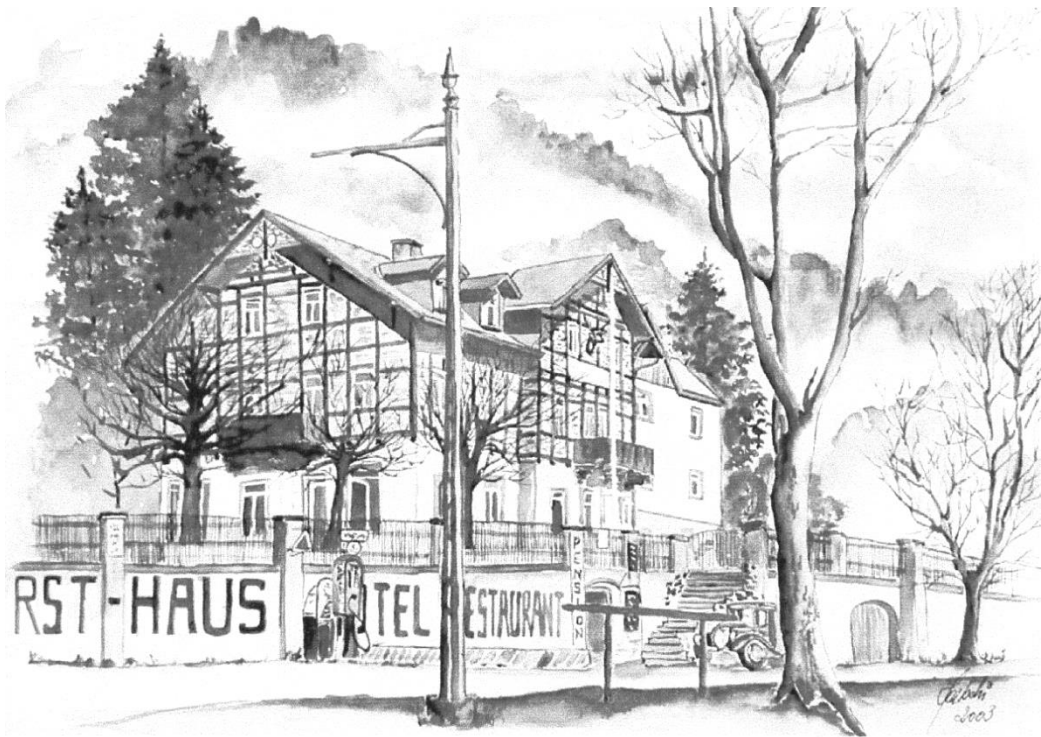


Speisekarte



Versuchungen sollte man nachgeben...

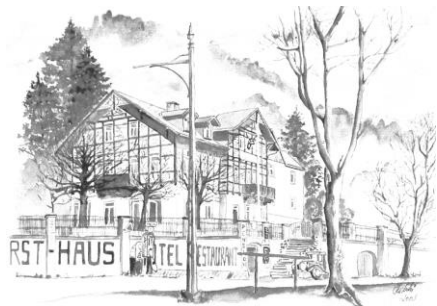
...wer weiß, ob sie wiederkommen! *Oskar Wilde*



HOTEL ***

FORSTHAUS

EIN HAUS DER PURA HOTELS GMBH
www.Pura-Hotels.de



Herzlich Willkommen

im Hotel Forsthaus - inmitten des Nationalparks Sächsische Schweiz!

Wir haben täglich für Sie geöffnet mit Küche von 12° bis 21° Uhr (letzte Bestellung 20.30 Uhr). Um spätestens 22° Uhr schließen wir unser Restaurant.

Sie befinden sich auf ehrwürdigem Boden, denn das Forsthaus ist mit seinem Ziegelsteingebäude seit 1998 als historisches Baudenkmal bei der UNESCO eingetragen.

Schon im vorletzten Jahrhundert als Gasthaus erbaut, hatte der Gesamtkomplex bis zum Umbau eine wechselvolle und wenig glückliche Geschichte hinter sich. Stöbern Sie einmal in der Historie unseres „Forsthaus“.

Unser Forsthaus wurde 1997 komplett umgebaut und verfügt nun über 28 mit Dusche, WC, Telefon und Fernseher ausgestattete Zimmer. Sie sind alle individuell mit farbig gebeizten Naturholzmöbeln eingerichtet.

Die ersten Gasträume des Forsthauses befanden sich in den Gewölben der jetzigen Kirnitzschstube. Heute sorgen wir auf zwei Restaurantebenen für Ihr leibliches Wohl.

In unserem Restaurant mit der Försterstube verfügen wir über 60 Sitzplätze. Bei schönem Wetter bietet sich die Möglichkeit, auf unserer von der Sonne verwöhnten Terrasse, den ganzen Tag bis in die Abendstunden inmitten der Natur und der Ruhe des Kirnitzschtal zu speisen und zu entspannen.

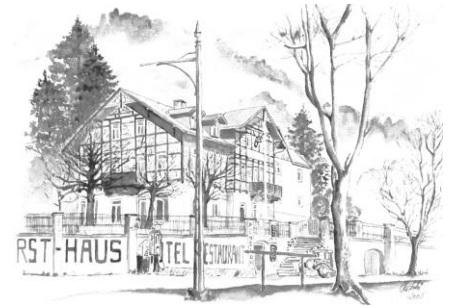
Die Kirnitzschstube und der Forellenkeller sind Familienfeiern, reservierten Gruppen und Sonderveranstaltungen vorbehalten. Dort finden 20-80 Personen Platz.

Planen Sie eine Feier? Dann sprechen Sie uns bitte an, wir sind gern bei der Ausarbeitung und Gestaltung für Sie da.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

das Hotel Forsthaus-Team.





Suppen, Vorspeisen & Vegetarisch

Soljanka „...nach unserem Rezept“ ^{3,4,8,9,12} 5,60 EUR

Wildkraftbrühe mit Klößchen ^{4,9,12} 5,60 EUR

Waldpilzcremesuppe mit Croûtons ^{4,9,12} (VEGETARISCH) 5,60 EUR

Trilogie von Süppchen ^{3,4,8,9,12} 9,00 EUR
Eine leckere Auswahl unserer Suppen mit Baguette.

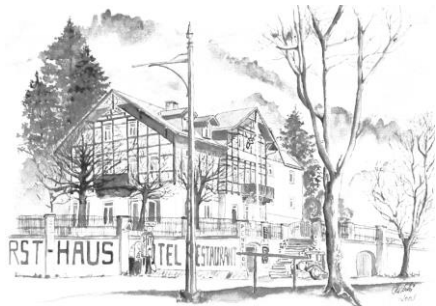
Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet ^{3,4,9,12} (VEGETARISCH) 5,60 EUR
„Bedienen Sie sich selbst an unserer Salatbar“

Waldpilzragout in Sahnesoße mit ^{4,9,12} (VEGETARISCH) 12,90 EUR*
Semmelklößen

Spiralnudeln mit Salbeioel, Kirschtomaten, ^{3,4,9,10} (VEGETARISCH | VEGAN) 11,50 EUR*
Olive und frittiertem Rucola

Gemüsecurry mit Reis, ^{3,4,9,10} (VEGETARISCH | VEGAN) 12,50 EUR*
Zucchini, Karotten, Paprika, Kichererbsen, Kokosmilch, Sesam

Käsetopf
Camembert, im knusprigen Brotlaib gebacken ^{4,7,9,12} (VEGETARISCH) 11,90 EUR
mit Preiselbeeren und Butter



Aus der Pfanne... Fisch und richtig Deftiges!

*Forelle aus der Fischzucht am Lachsbach, ^{6,9,12}
in Butter gebraten, mit Kartoffeln* 16,50 EUR

*Wirsingroulade „nach Omas Rezept“ ^{3,4,8,9,12}
mit Kartoffeln* 10,90 EUR

*Sülzenteller mit Schweinskopfsülze ^{2,4,8,9,12}
und hausgemachter Wildschweinsülze,
Remouladensoße und Bratkartoffeln* 12,90 EUR*

*Hähnchenbrustfilet mit gebutterten Früchten, ^{4,7,9,12}
und Kartoffelkroketten* 15,90 EUR

*Hähnchenbrustfilet auf einem Gemüsecurry ^{7,9,12}
mit Reis* 16,50 EUR

*„Unser hausgemachter Sauerbraten“ ^{3,7,9,12}
mit Rotkohl und Kartoffelklößen* 17,50 EUR*

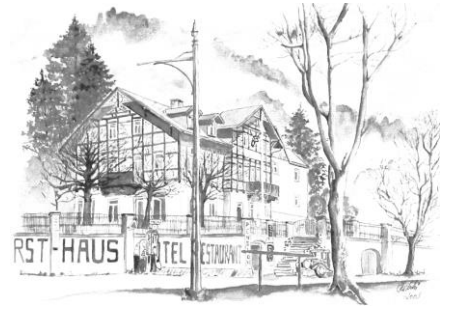
*Schweineschnitzel paniert ^{4,6,9,12}
mit Pommes frites* 16,90 EUR*

Für jede Änderung der Beilage berechnen wir 1,00 EUR extra!

*** Gerichte mit Sternchen (*) sind auch als kleine Portion erhältlich !**

Zusatzstoffe: 1 = Koffein, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel,
5 = Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = Süßungsmittel, 8 = Phosphat, 9 = Milcheiweiß,
10 = geschwärzt, 11 = gewachst, 12 = Dickungsmittel. Allergeninformation: Für die detaillierte Übersicht zu
Allergenen halten unsere Mitarbeiter eine extra Speisekarte für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns an.





Wild- & Vesperspezialitäten

Wildragout mit Waldpilzen, ^{3,4,7,9,12}

(vorwiegend Hirsch und Wildschwein)

Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne

16,90 EUR*

Gewickelter Hirschbraten ^{3,4,7,9,12}

mit Apfelrotkohl, und Semmelklößen

und Preiselbeeren

19,90 EUR*

Pikanter Wurstsalat mit Zwiebeln, ^{3,8,9,12}

Gewürzgurken, Essig und Öl angemacht,

dazu Brot und Butter

11,90 EUR*

„Schinkenbrett Flößerschatz“ ^{3,8,9,12}

Gerauchte Lende, gekochter und roher Schweineschinken,

eine unserer hausgerauchten Schinkenspezialitäten,

Essiggemüse, Brot und Butter

11,90 EUR*

Würziger, in Gewürz-Öl eingelegter ^{3,8,9,10,12} (VEGETARISCH)

Ziegen-Camembert mit marinierten

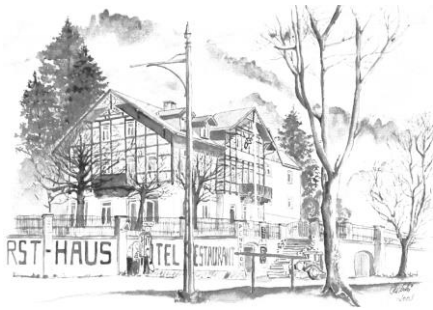
Tomatenscheiben und Oliven, Baguette

11,90 EUR*

Für jede Änderung der Beilage berechnen wir 1,00 EUR extra!

*** Gerichte mit Sternchen (*) sind auch als kleine Portion erhältlich !**

Zusatzstoffe: 1 = Koffein, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = Süßungsmittel, 8 = Phosphat, 9 = Milcheiweiß, 10 = geschwärzt, 11 = gewachst, 12 = Dichtungsmittel. **Allergeninformation:** Für die detaillierte Übersicht zu Allergenen halten unsere Mitarbeiter eine extra Speisekarte für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns an.

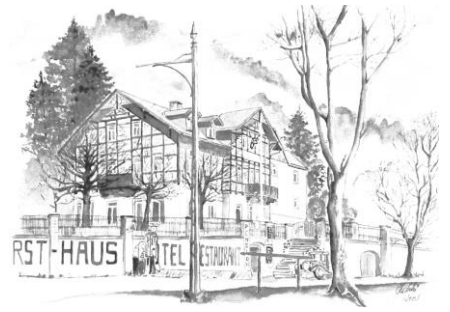


Kaffee und Kuchen

<i>Tasse Kaffee</i> ¹	3,50 EUR
<i>Pott Kaffee</i> ¹	5,50 EUR
<i>Tasse Kaffee HAG (koffeinfrei)</i> ¹	3,50 EUR
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i> ^{1,9}	4,50 EUR
<i>Schale Milchkaffee</i> ^{1,9}	5,50 EUR
<i>Latte Macchiato</i> ^{1,9}	5,50 EUR
<i>Tasse Espresso</i> ¹	3,00 EUR
<i>Schokolade mit Sahnehaube</i> ^{9,11}	4,00 EUR
<i>Chociatto mit Milchschaum</i> ^{1,9} <i>Schokolade mit einem Espresso</i>	4,50 EUR
<i>Glas Milch</i> ⁹	2,50 EUR
<i>Glas Tee</i> <i>Unser Teeangebot aus dem Hause Messmer:</i> <i>Engl. Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Hagebutte, Waldbeere,</i> <i>Pfefferminze, Kamille, Fenchel, Kräutermischung</i>	3,50 EUR
<i>Kuchen nach Tagesangebot</i> ^{2,7,9,12}	3,60 EUR
<i>Torten nach Tagesangebot</i> ^{2,7,9,12}	4,20 EUR
<i>Sahne-Portion</i> ⁹	1,00 EUR
<i>„Großmutter's Kaffeetafel“</i> ^{1,2,7,8,9,12} <i>nur auf Vorbestellung ab 6 Personen</i>	<i>pro Person</i> 11,50 EUR

Zusatzstoffe: 1 = Koffein, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel,
5 = Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = Süßungsmittel, 8 = Phosphat, 9 = Milcheiweiß,
10 = geschwärzt, 11 = gewachst, 12 = Dickungsmittel. **Allergeninformation:** Für die detaillierte Übersicht zu
Allergenen halten unsere Mitarbeiter eine extra Speisekarte für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns an.





Was Sieses, wie der Sachse sagt; oder für Preußen: Etwas Süßes!

Eiskaffee mit Vanilleeis** und Sahne ^{1,2,7,9}	5,50 EUR
Eisorange mit Vanilleeis** und Sahne ^{2,7,9}	5,50 EUR
Gemischtes Eis mit Sahne ^{2,7,9}	5,00 EUR
„Schoko-Eisbecher“ ^{2,7,9,12} mit Eierlikör und Sahne	6,60 EUR
„Forsthausbecher“ mit Nusseis ^{2,7,9,12} Waldbeerengrütze, Nüssen, Likör und Sahne	7,00 EUR
Vanilleeis** mit heißen Himbeeren ^{2,7,9} und Sahne	7,50 EUR
Typisch Sächsisch Regional ^{3,6,7,9,12} Zwei Quarkkeulchen mit Apfelmus	7,70 EUR
Eierpfannkuchen gefüllt ^{2,7,9,12} mit Blaubeeren und Vanilleeis**	7,90 EUR
„Forsthaus Windbeutel“ ^{2,7,9,12} gefüllt mit Waldbeerengrütze, Vanilleeis** und Sahne	8,20 EUR
Kindereisbecher mit ^{2,7,9} bunten Schokolinsen	4,00 EUR

** Vanilleeis mit Vanillearoma!