



HOTEL ***
FORSTHAUS

im Kirnitzschtal
bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE



Herbstzeit im Kirnitzschtal

WILD, PILZE & KÜRBIS | IM SEPTEMBER & OKTOBER

<i>Kürbiscremesuppe</i> ^{4,9,12} <i>mit Dillsauerrahm & gerösteten Kürbiskernen</i>	5,90 EUR
<i>Kürbisragout vom Hokkaido im Brottopf serviert mit Waldhonig gratiniertem Ziegenkäse</i> ⁹ (VEGETARISCH)	16,50 EUR
<i>Pfifferlinge in Sahnesoße</i> ^{9,12} (VEGETARISCH) <i>mit hausgemachten Semmelklößen</i>	14,90 EUR *
<i>Saisonsalate in eigenem Waldbeerenessig mariniert,</i> ^{8,9,12} <i>auf einem Kräutereierkuchen mit Scheiben vom kalten Wildschweinrückenbraten und gebratenen Austernpilzen</i>	18,90 EUR
<i>Gebratenes Zanderfilet auf einem Kräutereierkuchen,</i> ^{4,8,9,12} <i>mit Sesamdressing marinierten Blattsalaten, Kirschtomaten und Dill-Sauerrahm</i>	19,90 EUR
<i>Lasagne gefüllt mit Kürbis- und Hackfleisch-Ragout</i> ^{9,12} <i>und gratiniert mit Käse</i> (auch VEGAN/GLUTENFREI)	19,90 EUR
<i>Geschmorte Wildschweinroulade</i> ^{8,9} <i>auf Pfifferlingen in Sahnesoße, Semmelknödel und Preiselbeerbirne</i>	20,90 EUR*
<i>Wildschnitzel in Haselnusspanade</i> ^{8,9} <i>mit Kürbisgemüse, geschmälzten Spätzle und Preiselbeerbirne</i>	21,90 EUR*
<i>„Försterpfanne“ - Zwei Wildrückensteaks</i> ^{9,12} <i>mit geschmälzten Spätzle, Waldpilzen und Preiselbeerbirne</i>	22,50 EUR*
<i>„Die Grüne Stulle“</i> ^{6,12} (VEGAN) <i>Saatenbrot mit Avocado-Hummus-Creme, belegt mit Tomaten- und Avocadoscheiben und unserem Kräuterpesto</i>	8,90 EUR



HOTEL ***
FORSTHAUS

im Kirnitzschtal
bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE



Herbstzeit im Kirnitzschtal

WILD, PILZE & KÜRBIS | IM SEPTEMBER & OKTOBER

EXTRA Kürbico ^{2,4,7}		6,90 EUR
<i>...unser fruchtig-frischer Herbstcocktail mit Sekt, Ingwerlikör, Orangensaft und Kürbispüree</i>		
Spicy Pumpkin-Latte-Macchiato ^{1,7,9}		6,10 EUR
<i>(Latte Macchiato mit gewürztem Kürbispüree)</i>		
<i>Hausgemachtes warmes Pflaumenkompott</i> ^{2,7,9,12}		8,00 EUR
<i>mit einer Kugel Stracciatellaeis</i>		
<i>Frittierte Kürbiskrapfen mit Zimtzucker</i> , ^{2,7,9,12}		8,90 EUR
<i>Romanow-Soße und mariniertem Apfelsalat</i>		
<i>Herbst-Windbeutel, gefüllt mit Pflaumenkompott</i> , ^{2,7,9}		8,90 EUR
<i>Nusseis und Sahne</i>		
Hausgemachte Besonderheit:		
<i>Likör von grünen Walnüssen (Vin de Noix)</i>	2 cl	4,00 EUR
<i>nach altem Familienrezept</i>		
<i>Likör von unserer eigenen Schokoladenminze</i>	2 cl	3,00 EUR
<i>eigene Rezeptur</i>		

Genießszeit im Kirnitzschtal

Folgen Sie uns auf **facebook** und **instagram** unter **Forsthaus Kirnitzschtal!**