



HOTEL \*\*\*  
**FORSTHAUS**

im Kirnitzschtal  
bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

**RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE**



## *Herbstzeit im Kirnitzschtal*

**WILD, PILZE & KÜRBIS • IM SEPTEMBER & OKTOBER**

<i>Kürbiscremesuppe</i> <sup>4,9,12</sup> mit Dillsauerrahm & gerösteten Kürbiskernen	6,40 EUR
<i>Kürbisragout vom Hokkaido im Brottopf serviert</i> mit Waldhonig gratiniertem Ziegenamembert <sup>9</sup> (VEGETARISCH)	16,95 EUR
<i>Pfifferlinge in Sahnesoße</i> <sup>9,12</sup> (VEGETARISCH) mit hausgemachten Semmelklößen	15,80 EUR *
<i>Saisonsalate in eigenem Waldbeerenessig mariniert,</i> <sup>8,9,12</sup> auf einem Kräutereierkuchen mit Scheiben vom kalten Wildschweinrückenbraten und gebratenen Austernpilzen	19,45 EUR
<i>Gebratenes Zanderfilet auf einem Kräutereierkuchen,</i> <sup>4,8,9,12</sup> mit Sesamdressing marinierten Blattsalaten, Kirschtomaten und Dill-Sauerrahm	19,95 EUR
<i>Lasagne gefüllt mit Kürbis- und Hackfleisch-Ragout</i> <sup>9,12</sup> und gratiniert mit Käse (auch VEGAN/GLUTENFREI)	20,30 EUR
<i>Geschmorte Wildschweinroulade</i> <sup>8,9</sup> auf Pfifferlingen in Sahnesoße, Semmelknödeln und Preiselbeerbirne	21,95 EUR*
<i>Wildschnitzel in Haselnusspanade</i> <sup>8,9</sup> mit Kürbisgemüse, geschmälzten Spätzle und Preiselbeerbirne	22,45 EUR*
<i>„Försterpfanne“ - Zwei Wildrückensteaks</i> <sup>9,12</sup> mit geschmälzten Spätzle, Waldpilzen und Preiselbeerbirne	23,50 EUR*
<i>„Die Grüne Stulle“</i> <sup>6,12</sup> (VEGAN) Saatenbrot mit Avocado-Hummus-Creme, belegt mit Tomaten- und Avocadoscheiben und unserem Kräuterpesto	9,50 EUR



HOTEL \*\*\*  
**FORSTHAUS**

im Kirnitzschtal  
bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

**RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE**



## *Herbstzeit im Kirnitzschtal*

**WILD, PILZE & KÜRBIS • IM SEPTEMBER & OKTOBER**

<b>EXTRA   Kürbico</b> <sup>2,4,7</sup>		<b>6,90 EUR</b>
<i>...unser fruchtig-frischer Herbstcocktail mit Sekt, Ingwerlikör, Orangensaft und Kürbispüree</i>		
<b>Spicy Pumpkin-Latte-Macchiato</b> <sup>1,7,9</sup>		<b>6,10 EUR</b>
<i>(Latte Macchiato mit gewürztem Kürbispüree)</i>		
<i>Hausgemachtes warmes Pflaumenkompott</i> <sup>2,7,9,12</sup>		<b>8,00 EUR</b>
<i>mit einer Kugel Stracciatellaeis</i>		
<i>Frittierte Kürbiskrapfen mit Zimtzucker,</i> <sup>2,7,9,12</sup>		<b>9,10 EUR</b>
<i>Romanow-Soße und mariniertem Apfelsalat</i>		
<i>Herbst-Windbeutel, gefüllt mit Pflaumenkompott,</i> <sup>2,7,9</sup>		<b>9,50 EUR</b>
<i>Nusseis und Sahne</i>		
<b>Hausgemachte Besonderheit:</b>		
<i>Likör von grünen Walnüssen (Vin de Noix),</i>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 EUR</b>
<i>nach altem Familienrezept</i>		
<i>Likör von unserer eigenen Schokoladenminze</i>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 EUR</b>
<i>eigene Rezeptur</i>		
<i>Kürbislikör (im Ansatz mit Kleistower Kürbissen)</i>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 EUR</b>
<i>eigene Rezeptur</i>		