



*Sehr geehrter Gast,*

*wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“ in unserem Restaurant.*

*Sie als Gast zu haben, heißt für Ihr Wohlbefinden zu sorgen. Das Forsthaus-Team ist daher stets bestrebt, Sie zufrieden zu stellen und Ihren Wünschen gerecht zu werden.*

*Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten jeder Art (auch außer Haus) für Sie aus. Bei uns stehen Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 450 Personen zur Verfügung.*

*Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant!*

*Das Forsthaus-Team wünscht Ihnen einen „Guten Appetit“.*



*Restaurant „Zum Alten Forsthaus“  
Inhaber: Martin Diebel  
Hauptstraße 15-17, 36272 Niederaula  
Tel. 06625 1717 Fax 06625 1811  
[www.forsthaus-niederaula.de](http://www.forsthaus-niederaula.de)  
[www.facebook.com/forsthaus.niederaula](https://www.facebook.com/forsthaus.niederaula)*

**Preise Verpackungsmaterial**

<i>kleine Schale</i>	<i>0,30 €</i>
<i>mittlere Schale</i>	<i>0,50 €</i>
<i>große Schale</i>	<i>1,00 €</i>



# Fisch

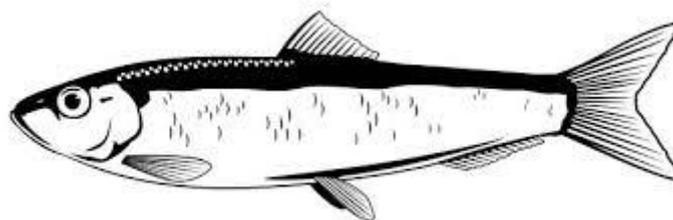


## Mittags - Spezial

*Dienstag - Freitag  
bis 14:00 Uhr*

*Zartes Matjes Filet „Hausfrauen Art“  
mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, Sauerrahm,  
Petersilienbutter und geschwenkten Salzkartoffeln  
17,50 €*

*Gebratene Matjesfilets mit Bratkartoffeln,  
Dip und buntem Gartensalat  
18,50 €*





# Menü



## Das Beste der Saison

**ab 18:00 Uhr**

*Bunter gemischter Gartensalat  
mit fruchtigem Dressing und Croutons*

☆☆☆☆☆

*Medaillons von der Schweinelende  
mit Rahmpfifferlingen, Jus und Tagliolini*

☆☆☆☆☆

*Zum Abschluss  
„Etwas kleines Süßes“*

**27,50 €**

**NUR SOLANGE DER  
VORRAT REICHT!**

### Extra:

*Portion Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln  
oder als Rahmpfifferlinge  
Aufschlag 7,50 €*

### Wir empfehlen dazu

*Lillet White Peach      7,50 €  
Limoncello Spritz      8,50 €*



# Suppen



*Doppelte Kraftbrühe mit Flädle,  
Gemüschén und frischen Kräutern*  
5,90 €

*Rahmsüppchen von Pfifferlingen  
mit frischen Kräutern*  
6,90 €



## Vegan / Vegetarisch

*Bunter Salat der Saison mit glasierten veganen  
Maultaschen, Lauch-Zwiebelfüllung und kleinen Tomaten*  
13,50 €



*Großer Kartoffelrösti mit frischen  
Pfannenzpilzen, Gartensalat und Kräuter*  
13,90 €



*Großer Kartoffelrösti mit frischen  
Kräuterrahmpilzen und mediterranem Gemüse*  
14,90 €



*Variation von Knödeln  
Käse-, Spinat- und Tomatenknödel auf leichter Käsesauce,  
glasierten Tomaten und frisch gehobeltem Parmesankäse*  
15,90 €





# Salate



*Bunter Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,  
Käse-Schinkenstreifen und Hausdressing*  
9,50 €

*Karamellisierter Ziegenkäse an buntem  
Gartensalat mit Honig, Preiselbeeren  
und Hausmacher Dressing*  
14,90 €



*Frischer bunter Gartensalat  
wahlweise mit Balsamico- oder Hausdressing*

*- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen*  
14,90 €      klein 8,50 €

*- mit kleinem Rumpsteak*  
24,90 €

*Gebratene Garnelen mit Tomatenragout in Kräuterbutter  
gebraten an buntem Salat und Dressing*  
15,90 €      klein 9,50 €

*Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette*



# Schnitzel



<i>Schnitzel nach „Wiener Art“</i>	17,50 €	S
<i>Pfefferrahmschnitzel</i>	17,90 €	S
<i>Rahmschnitzel mit frischen Pilzen</i>	18,90 €	S
<i>Paprikaschnitzel</i>	18,90 €	S
<i>Schmandschnitzel</i>	19,90 €	S
<i>Cordon Bleu</i>	19,50 €	S
<i>Jägerschnitzel mit glasierten Zwiebeln, Speck, Pilzen und Jus</i>	19,90 €	S
<i>Forsthausschnitzel mit Zwiebeln, Pilzen und Käse überbacken</i>	20,90 €	S

*Alle Schnitzelgerichte auch als  
Hähnchenbrustschnitzel gegen einen Aufpreis von 2,90 €*

*Dazu servieren wir wahlweise Pommes, Kroketten  
oder Bratkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat*



# Hauptgänge



*Hähnchenbrust im Knuspermantel  
auf buntem Gemüse der Saison, Jus und Rösti*  
19,90 €

*Gebratenes Zanderfilet auf feinen Bärlauchnudeln mit  
glasiertem grünem Spargel, kleinen Tomaten und Rieslingsauce*  
26,90 €

*„Forsthauspfanne“  
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
auf Speckbohnen, geschwenkten Erdäpfeln und Jus*  
24,90 €

*Rumpsteak vom Angus Beef mit Kräuterbutter,  
Jus, Bratkartoffeln und buntem Gartensalat*  
200g 31,90 €  
300g 36,90 €

*... mit gedünsteten Zwiebeln oder  
gebackenen Röstzwiebeln 2,90 €*

*... mit Pfannenchampignons 3,90 €*



# Hauptgänge



*Hausmacher handgewickelte Rinderroulade  
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt,  
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße*

*22,90 €*

*Putenrollbraten aus dem Rohr  
mit Tagliolini und frischen Pfannenzpilzen*

*19,50 €*

*Heimischer Mostbraten  
Im Ofen mit Äpfeln gegarter Schweinekammbraten  
mit Klößen und gemischtem Salat*

*18,90 €*

*S*



# Burger



## Forsthaus Burger „Classic“

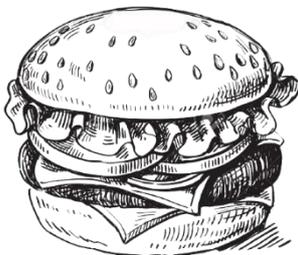
100% Rindfleisch mit gebratenen Baconscheiben,  
Röstzwiebeln, Käse, Gurken, Tomaten und Gartensalat  
13,90 €

## Chicken Burger im Knuspermantel

100% Geflügel mit Röstzwiebeln, Käse,  
Gurken, Tomaten und Gartensalat  
13,90 €

## Vegetarischer Burger

(besteht aus Sellerie, Karotten, Lauch, Getreide, Ei und Tofu)  
mit gedünsteten Zwiebeln, Tomaten, Salat,  
Süß-Saurer-Sauce und Curry-Mayonnaise  
9,90 €



Portion Pommes	3,50 €
Portion Kartoffelecken	4,00 €



# *Kinder*



*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes  
und kleinen gemischten Salat  
8,40 €*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit  
Gemüse, Kartoffeln und Rahmsauce  
8,90 €*

*Hähnchen-Nuggets  
mit Pommes und Salat  
7,90 €*

*Junior Burger  
100% Rindfleisch mit Käse,  
Gurken, Tomaten und Salat  
7,50 €*

*mit Pommes 9,00 €*



# Dessert



*Gemischtes Eis mit Sahne*  
7,50 €

*Gebäckene Apfelküchle in Zucker und Zimt gewälzt  
mit Vanillesauce, Eis und Sahne*  
8,50 €

*Warmer Apfelstrudel  
auf Vanillesauce mit Eis und Sahne*  
8,50 €

*Hausgemachter Schokokuchen  
auf Vanillesauce, Eis und Sahne*  
8,90 €

*Forsthaus Dessertteller  
eine süße Überraschung aus der Forsthausküche*  
12,50 €

*Sehr geehrte Gäste,  
in allen Speisen können sich folgende kennzeichnungspflichtige  
Allergene, bzw. Zusatzstoffe befinden:*

*Allergene*

*glutenhaltiges Getreide  
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Eier und Eierzeugnisse  
Fisch und Fischerzeugnisse  
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse  
Milch und Milchprodukte  
Schalenfrüchte  
Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
Schwefeldioxid und Sulfide  
Lupinen und Lupinenerzeugnisse  
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*

*Zusatzstoffe*

*mit Farbstoffen  
mit Konservierungsstoffen  
mit Antioxidationsmitteln  
mit Geschmacksverstärkern  
mit Schwefeldioxid  
mit Schwärzungsmitteln  
mit Phosphat  
mit Milcheiweiß  
koffeinhaltig  
chininhaltig  
mit Süßungsmitteln  
enthält Phenylalaninquelle  
gewachst  
mit Nitritpökelsalz  
Taurin  
Tartrazin*

*Sollten Sie gegen etwas allergisch sein,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.*