Forsthaus
St.Hubertus

Vorspeisen

Mamas Kaspressknedl in da Zwiebelsuppn 7,9
Hausgemachter Kaspressknödel in einer kräftigen, aromatischen Zwiebelsuppe

Salat mit Falafel und Baguette 10,9
Knusprige Falafel auf frischem Salat

Als Hauptspeise 15,9

Salat mit Kaspressknedl 10,9
Gemischter Salat mit Mamas hausgemachten Kaspressknedl

Als Hauptspeise 15,9

Pilz-Trüffel Bruschetta 4 Stück 8,5
Geröstetes Baguette mit Champignons, Knoblauch und feiner Trüffelnote

Mit Grana Padano 9,5

Biersuppe mit Erdäpfelknöderl 8,9
Kräftige, rahmige Biersuppe mit zwei herzhaften Erdäpfelknödel

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer
Allergene für alle Gerichte sind auf einer separaten Karte auf Wunsch einsehbar
Vegetarisch= Vegan=

Forsthaus
St.Hubertus

Hauptspeisen

Kasspatzen mit hausgemachten Röstzwiebeln 13,9
Hausgemachte Spätzle mit kräftigem Bergkäse,
getoppt mit knusprigen Röstzwiebeln

Cordon Bleu 19,9
Cordon Bleu gefüllt mit würzigem Bergkäse und Metzgerschinken
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Schnitzel Wiener Art 17,9
Knusprig ausgebackenes Schnitzel dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Rehmedaillons mit Rotweinsoße 28,9
Feine Rehmedaillons mit Spätzle und Blaukraut
– edel und aromatisch

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln 22,5
Saftiger Rostbraten vom Rind, mit knusprigen Röstzwiebeln,
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und würzigen Bratkartoffeln

Zanderfilet, mit Winterschmorgemüse 17,9
Zartes Zanderfilet in Butterschmalz gebraten, mit aromatischen Kräutern
und Knoblauch verfeinert, serviert mit Schmorgemüse

Herbstlasagne 13,9
Hausgemachte Lasagne mit saisonalem Gemüse, cremiger
Sauce und goldbrauner Kruste aus pflanzlichem Käse

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer
Allergene für alle Gerichte sind auf einer separaten Karte auf Wunsch einsehbar
Vegetarisch= Vegan=

Forsthaus
St.Hubertus

Wildschweingulasch mit hausgemachten Spätzle 21,5

Kräftiges, aromatisches Gulasch vom Wildschwein, serviert mit Spätzle

Knödelquartett mit Winterschmorgemüse 19,9

Semmelknödel mit getrockneten Tomaten, veganem Käse, Spinat
und veganem Speck, geschwenkt in Rosmarin „Butter“

Portion Bratkartoffeln 5,5

Beilagen Salat 5,5

Für den kleinen Hunger

Kleine Portion Schnitzel mit Bratkartoffeln 11,9

Knusprig ausgebackenes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Kleine Portion Käsespätzle 8,9

Hausgemachte Spätzle mit kräftigem Bergkäse,
getoppt mit knusprigen hausgemachten Röstzwiebeln

Kleine Portion Spätzle mit Soß 6,9

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer
Allergene für alle Gerichte sind auf einer separaten Karte auf Wunsch einsehbar
Vegetarisch= Vegan=

Forsthaus
St.Hubertus

Nachspeisen

Palatschinken mit Marillenfüllung und Vanilleeis 7,9

Hausgemachte Palatschinken, gefüllt mit fruchtiger Marillenmarmelade,
serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,9

Cremiges Vanilleeis mit fruchtig-warmen Himbeeren

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen (auf Anfrage) 15,9

Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Rosinen,
Mandelstiften, dazu Zwetschgenröster und Apfelmus

Vegane Donauwelle 4,2

Hausgemachter veganer Kuchenklassiker

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer
Allergene für alle Gerichte sind auf einer separaten Karte auf Wunsch einsehbar
Vegetarisch= Vegan=

Forsthaus
St.Hubertus

Schnäpse

St. Hubertus Tropfen	0,02l Flasche	2,9
Williams Birne	0,02l	3,5
Jägermeister	0,02l	3,5
Haselnussschnaps	0,02l	3,5
Himbeergeist	0,02l	3,5
Ramazzotti	0,02l/0,04l	3,5/4,5
Grappa	0,02l	3,5

Aperitif

Aperol Spritz	7,5
Zitrone Basilikum Spritz	7,5
Mango Rosmarin Spritz	7,5
Lavendel Spritz	7,5

Alle Preise in Euro inkl. gültiger Mehrwertsteuer

Forsthaus
St.Hubertus

Alkoholfreie Getränke

Wasser classic	0,2l/0,5l	2,9/3,9
Wasser medium	0,2l/0,5l	2,9/3,9
Wasser naturell	0,2l/0,5l	2,9/3,9
Zitronenlimonade	0,2l/0,5l	3,2/4,3
Orangenlimonade	0,2l/0,5l	3,2/4,3
Spezi	0,2l/0,5l	3,2/4,3
Cola	0,2l/0,5l	3,5/4,7
Cola light	0,2l/0,5l	3,5/4,7
Johannisbeerschorle	0,2l/0,5l	3,2/4,3
Apfelschorle	0,2l/0,5l	3,2/4,3
Apfel-Holler Schorle	0,2l/0,5l	3,2/4,3
Rhabarberschorle Wolfra	0,2l/0,5l	3,6/4,8
Maracujaschorle Wolfra	0,2l/0,5l	3,6/4,8
Almdudler	0,35l	4,2

Alle Preise in Euro inkl. gültiger Mehrwertsteuer

Forsthaus
St.Hubertus

Bierspezialitäten der Privatbrauerei Schweiger

Helles	0,5l	4,6
1516 Helles	0,25l/0,5l	3,2/4,6
Helles alkoholfrei	0,5l	4,6
Altbairisch Dunkel	0,5l	4,8
Radler	0,5l	4,6
Radler Alkoholfrei	0,5l	4,6
Schmankerl Weißbier	0,5l	4,8
Weißbier leicht	0,5l	4,8
Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,8
Weißbier dunkel	0,5l	4,8
Russ	0,5l	4,8
Pils	0,33l	4,2

Alle Preise in Euro inkl. gültiger Mehrwertsteuer

Forsthaus
St.Hubertus

Heißgetränke

Haferl Kaffee	3,5
Milchkaffee	3,8
Cappuccino	4,0
Latte Macchiato	4,0
Espresso	2,8
Espresso doppelt	3,8
Heiße Schokolade	3,5
Tee	2,9

Unsere Teesorten:

Kräutertee

Pfefferminztee

Schwarztee

Früchtetee

Alle Preise in Euro inkl. gültiger Mehrwertsteuer

Forsthaus
St.Hubertus

Weißwein

Müller-Thurgau – trocken (Hauswein)

Empfehlung: Passt ideal zu Salat mit Falafel, Salat mit Kaspressknedl und der Zwiebelsuppe mit Kaspresknedl.

Warum: Seine leichte Frische und dezente Frucht harmonieren wunderbar mit knackigen Salaten, Kräutern und mild-würzigen Speisen.

0,125/0,25 4,3/7,3

Chardonnay Gutswein – Weingut Alexander Flick

Empfehlung: Perfekt zu Kasspatzen, Cordon Bleu, Schnitzel Wiener Art und Pilz-Trüffel-Bruschetta mit Grana Padano.
Warum: Der cremige Körper und die weiche Säure verbinden sich hervorragend mit Käse, Butteraromen und feinen Röstaromen.

0,125/0,25/0,75 6,5/11,9/29

Muscaris Auslese – Deidesheimer Letten (lieblich)

Empfehlung: Hervorragend zu Pilz-Trüffel-Bruschetta, Palatschinken mit Marillenfüllung sowie Kaiserschmarrn.
Warum: Die aromatische Süße ergänzt würzige Pilznoten ebenso wie fruchtige und süße Dessertvariationen.

0,125/0,25/0,75 6,5/11,9/29

Jean-Baptiste Riesling Kabinett BIO – feinherb

Empfehlung: Ideal zu Zanderfilet, Biersuppe und Mamas Kaspressknedl in da Zwiebelsuppn.
Warum: Seine frische Säure und feine Fruchtsüße balancieren Fisch, herzhafte Brühen und würzige Käsenoten perfekt aus.

0,125/0,25/0,75 7,50/14,50/39

.

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer

Forsthaus
St.Hubertus

Weißer Burgunder BIO – Schloss Hallburg

Empfehlung: Ein vielseitiger Begleiter zu Kasspatzen, Schnitzel Wiener Art, Cordon Bleu und Herbstlasagne.
Warum: Sein eleganter, leicht nussiger Charakter passt hervorragend zu cremigen, milden und feinwürzigen Gerichten.

0,125/0,25/0,75 6,3/11,5/27

Rotwein

Zweigelt – trocken (Hauswein)

Empfehlung: Sehr gut zum Knödelquartett mit Winterschmorgemüse, zur Herbstlasagne und zu Kasspatzen.
Warum: Seine weiche Frucht und dezente Würze harmonieren mit herzhaften Gemüsegerichten und kräftigen Käsearomen.

0,125/0,25 4,3/7,3

Don Fadrique Reserva – Tempranillo trocken

Empfehlung: Hervorragend zu Zwiebelrostbraten, Wildschweingulasch und Rehmedaillons mit Rotweinsoße.
Warum: Dunkle Frucht, feine Vanillenoten und kräftige Struktur machen ihn zum idealen Partner für Wildgerichte, Röstaromen und intensive Saucen.

0,125/0,25/0,75 6,9/12,9/29

Spätburgunder – Weingut Martin Waßmer

Empfehlung: Fein zu Rehmedaillons, Pilz-Trüffel-Bruschetta und Wildschweingulasch.
Warum: Seine elegante, beerige Art ergänzt Wild, Pilzaromen und feine Kräuterwürze auf besonders harmonische Weise.

0,125/0,25/0,75 7,2/13,5/36

.

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer

Forsthaus
St.Hubertus

Rosé

Spätburgunder Rosé – feinherb Weingut Martin Waßmer

Empfehlung: Ideal zu Salat mit Falafel und Pilz-Trüffel-Bruschetta.

Warum: Die fruchtige Frische und leichte Restsüße gleichen Würze, Röstaromen und leichte Schärfe perfekt aus.

0,125/0,25/0,75 5,9/10,9/31

Flickwerk Rosé – trocken

Empfehlung: Passt wunderbar zu Salat mit Kaspressknedl, Knödelquartett mit Winterschmorgemüse und Herbstlasagne.
Warum: Seine klare, trockene Beerenfrucht ergänzt würzige, herzhafte und vegetarische Speisen hervorragend.

0,125/0,25/0,75 7,2/13,5/39

Jetzt neu bei uns · Alkoholfrei

Maybach Rosé alkoholfrei · NEU

0,125/0,25/0,75 4,9/8,9/25

Maybach Weiß alkoholfrei · NEU

0,125/0,25/0,75 4,9/8,9/25

.

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer

Forsthaus
St.Hubertus

Schaumwein

Prosecco Spumante Extra Dry – Le Contesse

Empfehlung: Ein frischer Begleiter zu Pilz-Trüffel-Bruschetta, Salaten und fruchtigen Desserts.
Warum: Die feine Perlage und leichte Süße verbinden sich ideal mit cremigen, würzigen und fruchtigen Aromen.

0,75 29

Valdo Marca Oro – Valdobbiadene Prosecco Superiore

Empfehlung: Besonders passend zu Zanderfilet, Kaspressknedl in da Zwiebelsuppn und leichten Vorspeisen.
Warum: Seine elegante Mineralität und feine Struktur unterstreichen frische, zarte und aromatische Gerichte.

0,75 35

Secco Frizzante

Empfehlung: Ideal als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten und süßen Nachspeisen.
Warum: Sein feines Prickeln, die zarte Frucht und die angenehme Leichtigkeit machen ihn zum perfekten Start in den Abend.

0,1 3,9

.

Alle Preise in Euro inklusive gültiger Mehrwertsteuer