



## FORSTHAUS KLAUSHOF

### alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,50 l	2,40
Mineralwasser	0,25 l	2,40
(spritzig, medium, still)	0,50 l	3,00
Cola <sup>4,7</sup> oder Cola Mix <sup>4,7</sup>	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,80
Cola light <sup>4,6,7</sup>	0,33 l	2,90
Orangen- <sup>4</sup> oder Zitronenlimonade	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,80
Bitter Lemon <sup>8</sup> , Ginger Ale, Tonic Water	0,25 l	3,20
hausgemachte Limonade	0,30 l	4,50
verschiedene Sorten auf Anfrage		

### Bier vom Fass

Sternla Radler	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80
	1,00 l	6,80
Keiler Weißbier »Hell«	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80
Würzburger Hofbräu Pils	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80
Würzburger Hofbräu Export	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80

### Flaschenbiere

Kapuziner	0,5 l	3,80
Weißbier alkoholfrei		
Mönchshof	0,5 l	3,80
naturtrüb's alkoholfrei		
Würzburger Hofbräu	0,5 l	3,80
Schwarzbier		
Würzburger Hofbräu	0,5 l	4,00
Haustrunk Kellerbier		
Keiler	0,5 l	3,80
Weißbier dunkel		

Alle Preise in Euro.

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff  
2 = mit Geschmacksverstärker

3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Farbstoff  
5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel  
7 = koffeinhaltig  
8 = chininhaltig

9 = geschwärzt  
10 = enthält eine Phenylalaninquelle

### Säfte und Saftschorlen

Johannisbeersaft	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,80
Orangensaft	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,80
Apfelsaft	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,80
Johannisbeersaft-Schorle	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,80
Orangensaft-Schorle	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,80
Apfelsaft-Schorle	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,80

### Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee, Espresso		2,20
Pott Kaffee, doppelter Espresso		3,20
Espresso mit Milchschaum		2,40
Cappuccino, Frozen Cappuccino		2,90
Latte Macchiato		3,40
heiße Schokolade		3,25
Schokochino		3,20
Glas Tee – Sorten auf Anfrage		2,40
Portion Sirup		0,50

### Aperitif

Müller's Secco	0,10 l	3,80
fruchtiger, spritziger Perlwein		
Lange Traubensecco	0,10 l	3,70
alkoholfrei		

### Frankenschorle

Schorle Rot	0,25 l	3,70
süß oder sauer		
Schorle Weiß	0,25 l	3,70
süß oder sauer		



FORSTHAUS  
KLAUSHOF

### *aus dem Suppentopf*

- kräftige Brühe vom Rhöner Weiderind mit Leberspätzle (A,C,G) und frischem Schnittlauch 4,80  
frische Wildbouillon (A,C,G) mit Streifen vom Steinpilzpfannenkuchen 5,00  
Tagessuppe - fragen Sie gerne unseren Service 4,80

### *Vornweg - Appetitanreger*

- geräuchertes Forellenfilet (D) auf Bulgur mit Hanf und Apfel, Limette-grüner Tee 11,20  
Sauerrahmmousse (G) auf eingelegtem Gemüse und frischem Brot (A) 9,20

### *marktfrische Salate* mit unserem Hausdressing oder Essig & Öl

- kleiner Beilagensalat 4,80  
der Große 8,20  
– mit gebratenen Saiblingstücken (D) 12,90  
– mit Hähnchenstreifen 11,20  
– mit Ofenkartoffel und Kräuterquark 10,20  
– mit Lavendelkäse von der Hofkäserei Zeitz aus Dittlofsroda 10,90

### *aus den Gewässern der Rhön* Wir beziehen unseren Fisch von Christoph Hein aus Oberthulba.

- Saiblingfilet (D) auf der Haut gebraten, Meerrettich (G), mit buntem Gemüse und Kartoffeln 16,50  
geräucherte Forelle (D)  
– mit hausgemachtem Kartoffelsalat (J) nach schwäbischer Art 13,00  
– mit frischem Brot (A) und Sahnemeerrettich (G) 10,00

### *Wild auf Wild* Wir beziehen unser Wild überwiegend aus den Wäldern der Rhön.

- Wildschweingulasch mit Rotwein und Preiselbeeren gekocht, dazu Spätzle (A,C) 15,20  
Jägerpfanne - Variation aus unseren Wildgerichten mit Rotkohl und Kartoffelklöße (C) 18,90  
Hirschbraten mit kräftiger Wildjus, dazu cremige Waldpilze (A,G) und Kartoffelklöße (C) 11,60  
Wildschweinbraten mit kräftiger Wildjus, Rotweinbirne mit Preiselbeeren und Kroketten (A,C) 16,20  
1 Paar Wildbratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat (J) nach schwäbischer Art 10,50

#### Alle Preise in Euro.

##### Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsstoff  
2 = mit Geschmacksverstärker  
3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Farbstoff  
5 = mit Phosphat  
6 = mit Süßungsmittel  
7 = koffeinhaltig  
8 = chininhaltig

- 9 = geschwärzt  
10 = enthält eine Phenylalaninquelle

##### Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide  
(Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>,  
Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)  
B = Krebstiere  
C = Eier

- D = Fisch  
E = Erdnüsse  
F = Soja  
G = Milch und Milchprodukte  
(einschließlich Laktose)  
H = Schalenfrüchte  
(Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>,  
Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macada-  
mianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

- I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesamsamen  
L = Schwefeldioxid und  
Sulfite in einer Konzentration von  
mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l  
M = Lupinen  
N = Weichtiere



## FORSTHAUS KLAUSHOF

### *Deftiges - Fleischklassiker* Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von der Landmetzgerei Baus aus Thulba.

saftiges Schweineschnitzel (A,G), dazu Malzbiersoße

– mit hausgemachtem Kartoffel-Radieschen-Salat (J) nach schwäbischer Art 13,80

– mit Pommes frites 13,50

– mit Spätzle (A,C) 13,50

Urschwäbischer Rostbraten, Maultasche, Sauerkraut und Spätzle (A,C) 24,80

Maultasche mit hausgemachtem Kartoffelsalat (J) nach schwäbischer Art 11,60

Fränkisch-Schwäbische Liebschaft – Maultasche und Fleischkühle mit Zwiebelsoße  
mit hausgemachtem Kartoffel-Radieschen-Salat (J) nach schwäbischer Art 11,60

Hochzeitsessen – ein Klassiker der fränkischen Küche, gesottenes Rindfleisch in kräftiger  
Meerrettichsoße (G), Bandnudeln (A,C) vom Geflügelhof Vogler aus Neuwirtshaus  
und Preiselbeeren 15,20

Medaillons vom Schwein auf cremigen Waldpilzen und Spätzle (A,C) 16,90

Bauernente mit Honig glasiert auf Blaukraut und Kartoffelklößen (C) 15,90

knusprig gebratenes Schäufole, Malzbiersoße mit Blaukraut, dazu Kartoffelklöße (C) 15,90

### *Vegetarisches*

cremiges Ragout (A,G) aus Pilzen der Saison mit frischen Kräutern und Kartoffelklößen (C),  
dazu Beilagensalat 9,20

„aus der Heimat des Chefs“ – Kässpätzle (A,C,G), urschwäbisch in Rahm (G) mit frisch  
geriebenem Bergkäse (G) und gebratenen Zwiebeln, dazu Beilagensalat 9,90

### *Brotzeit - für den Hunger zwischendurch*

Brettljause - Obazda (G), Wurstsalat, Rauchfleisch (5), Käse (G), gesalzener Rettich mit Brot (A) und  
reichlich garniert 11,80

fränkische Bratwurst (5) auf Kraut mit Brot (A) und Senf (J) 10,20

Obazda (G), gesalzener Rettich und Schnittlauchbrot (A) 9,80

### *hinterher - mehr als nur süße Verführung*

Kaiserschmarrn (A,C,G) nach Oma Alices Rezept, ohne Rosinen mit Apfelmus 7,40

Limetten-Joghurt-Panna Cotta (C,G) mit Schokoladen Brownie (C,G) und Kirschen 8,40

#### Alle Preise in Euro.

##### Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig

- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle

##### Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide  
(Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>,  
Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)
- B = Krebstiere
- C = Eier

- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte  
(einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte  
(Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>,  
Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macada-  
mianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und  
Sulfite in einer Konzentration von  
mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M = Lupinen
- N = Weichtiere



FORSTHAUS  
KLAUSHOF

# Extrakarte

## Pfifferlinge

Lachsforelle (D) auf Pfifferling-Tomaten-Ragout 16,90

cremige Pfifferlingsuppe (A,G) 5,20

Hirschkalbsteak mit frischen Pfifferlingen an Jägermeisterjus, Bandnudeln (A,C) mit Rosinen und Pinienkernen 27,40

Schweinemedailon mit Rahmpfifferlingen (G), Bandnudeln (A,C) und Beilagesalat 18,80

Rührei (C) mit Pfifferlingen und Salat 10,90

Salat mit gebratenen Pfifferlingen 12,90

## Matjes

Matjes auf Hausfrauenart mit Apfel, Zwiebel, Essiggurke in Schmand-Mayonaise-Soße (C,G), Risoleekartoffeln 12,40

Matjes holländische Art mit roter Beete, Zwiebeln und Brot (A) 12,40

Matjes mit Apfel, Senf und Honig an Dillkartoffeln, mit Limette-grüner Tee 12,90

### Alle Preise in Euro.

#### Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig

- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle

#### Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide  
(Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>,  
Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)
- B = Krebstiere
- C = Eier

- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte  
(einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte  
(Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>,  
Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macada-  
mianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und  
Sulfite in einer Konzentration von  
mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M = Lupinen
- N = Weichtiere





FORSTHAUS  
KLAUSHOF

## Weine im offenen Ausschank <sup>(L)</sup>

aus dem Weingut Schäfer in Untererthal,  
Lage: Hammelburger Trautlestal

Schäferwein trocken - weiß	0,25 l	4,90
<i>frisch, fruchtig, Allroundtalent</i>	0,75 l	12,30
2019 Bacchus Kabinett	0,25 l	5,60
<i>feinfruchtig, Holunderblüte</i>	0,75 l	14,20
Müller Thurgau Kabinett trocken	0,25 l	5,30
<i>heimisches Obst, leicht fruchtig</i>	0,75 l	13,50
Silvaner Kabinett trocken	0,25 l	5,80
<i>mineralisch, kräftig, Wildkräuter</i>	0,75 l	14,50
Weißer Burgunder Kabinett trocken	0,25 l	6,60
<i>heimisch, zart, dezente Aromen</i>	0,75 l	16,50
Rotling feinfruchtig	0,25 l	4,80
<i>fetzig, fruchtig, Himbeere, Erdbeere</i>	0,75 l	12,00
Cuvée Rot feinherb	0,25 l	5,80
<i>dunkle Waldbeeren, Schokolade</i>	0,75 l	14,40
2016 Domina trocken (Bronzemedaille)	0,25 l	6,40
<i>Kirsche, Brombeere, Schokolade</i>	0,75 l	16,50

aus dem Weingut Müller in Hammelburg

Läuft weiß halbtrocken	0,25 l	5,10
<i>Cuvée weiß Q.b.A.</i>	0,75 l	13,50
Läuft rot halbtrocken	0,25 l	5,80
<i>Cuvée Rot Q.b.A.</i>	0,75 l	14,50
2016 Hammelburger Heroldsberg	0,25 l	6,80
<i>Spätburgunder Q.b.A., trocken</i>	0,75 l	17,40
Hammelburger Trautlestal	0,25 l	6,80
<i>Domina Q.b.A., trocken</i>	0,75 l	17,40

Alle Preise in Euro.



FORSTHAUS  
KLAUSHOF

## Schnäpse und Liköre

### *Genussbrennerei Lutz in Windheim*

„des Leckerle“ 18,5% vol	0,2 cl	3,20
„des Birnle“ 29% vol	0,2 cl	3,20
„Hüttenwilli“ 37% vol	0,2 cl	3,20
„Geöpfel“ 32% vol	0,2 cl	3,20
„des Nüssle“ 37% vol	0,2 cl	2,80

### *Schnapskocher aus Völkersleier*

„Fichte“ 33% vol	0,2 cl	3,20
„Kaffeelikör“ 20% vol	0,2 cl	3,20

### *Landbrennerei Kleinhenz aus Wartmannroth*

„Aronia die Beere“ 17% vol	0,2 cl	3,20
„Kümmelgeist“ 40% vol	0,2 cl	3,20
„Mirabellenbrand“ 40% vol	0,2 cl	3,20
„Zwetschgenbrand“ 40% vol	0,2 cl	3,20
„Whisky Barbarossa No. 4“ 42% vol im Eichenfass gereift	0,2 cl 0,4 cl	4,50 9,00
„Himbeerbrand“ 39,5% vol	0,2 cl	7,20