



FORSTHAUS KLAUSHOF

aus dem Suppentopf

kräftige Brühe vom Rhöner Weiderind mit Leberspätzle ^(A,C,G) und frischem Schnittlauch 4,80

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis ^(G) mit Sahnehaube und Kürbiskernen 5,20

Tagessuppe – fragen Sie gerne unseren Service 4,80

Vorneweg – Appetitanreger

Dolden vom Rapunzelsalat klassisch mit Zwiebeln, Speckkrusteln und Croutons, dazu ein Kartoffeldressing ^(5,A) – auch vegetarisch möglich 8,40

Crostini mit Lachsforellenmousse und Dillschmand ^(A,D,G) 9,00

marktfrische Salate mit unserem Hausdressing Essig & Öl^(J)

kleiner Beilagensalat 4,80

der Große 8,20

- mit gebratenen Saiblingstücken^(D) 12,90

- mit gebratenen Hähnchenstreifen 11,20

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

Saiblingfilet auf der Haut gebraten mit Meerrettichsoße, buntem Gemüse und Kartoffeln ^(D,G) 16,50

fangfrische Rhönforelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und Beilagensalat ^(D,G,J) 15,50

von Feld und Wald Wir beziehen unser Wild überwiegend aus regionalen Jagdgebieten

Hirschbraten mit Wildjus, dazu Wirsing und Semmelklöße ^(A,C,G) 16,20

Rehbraten „Baden-Baden“ mit Spätzle, Rotweinbirne und Preiselbeeren ^(A,C,G) 16,90

Bauernente mit Honig glasiert auf Blaukraut und Kartoffelklößen ^(C) 15,80

1 Paar Wildbratwürste mit Kartoffelsalat^(J) selbstgemacht nach Schwäbischer Art 10,50

Fleischklassiker Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von der Landmetzgerei Baus aus Thulba

Fränkisch – nach Art der Chefin

Hochzeitsessen, gesottenes Rindfleisch in kräftiger Meerrettichsoße, Bandnudeln vom Geflügelhof Vogler aus Neuwirtshaus und Preiselbeeren ^(A,C,G) 15,60

knusprig gebratenes Schäufele, an Malzbiersoße mit Blaukraut oder Wirsing, dazu Kartoffelklöße^(C) 15,90

geschmorte Ochsenbäckchen mit Speckbohnen-Bündchen und Kartoffelkrapfen ^(5,A,C,G) 17,20

Krautwickel mit Kartoffelstampf und Kümmelsoße ^(A,C,G) 12,70

schwäbisch – nach Art des Chef's

saftiges Schweineschnitzel ^(A,G) auf Malzbiersoße
- mit hausgemachtem Kartoffel-Radieschen-Salat^(J) selbstgemacht nach Schwäbischer Art 13,80

- mit Pommes frites 13,50

- mit hausgemachten Spätzle ^(A,C) 13,50

Maultaschen mit Kartoffelsalat^(5,A,C,J) selbstgemacht nach Schwäbischer Art 11,60

Fränkisch-Schwäbische Liebschaft — Maultasche und Fleischküchle mit Zwiebelsoße an Kartoffel-Radieschen-Salat ^(5,A,C,J) selbstgemacht nach Schwäbischer Art 11,60

Schwabenpfännle – Medaillon vom Schwein, Spätzle, Rahmpilze ^(A,C) 16,90

Vegetarisches

hausgemachte Kässpätzle urschwäbisch in Rahm mit Bergkäse, gebratenen Zwiebeln dazu Beilagensalat ^(A,C,G,J) 9,90

cremig Ragout aus Pilzen der Saison mit frischen Kräutern und Semmelklöße dazu Beilagensalat ^(A,C,G,J) 9,20

hinterher – mehr als nur süße Verführung

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

falsche Mozartkugeln – gebackene Grießknödel mit Nougat und Marzipan gefüllt, dazu Zwetschgenröster, Zimt-Eis und Schlagsahne ^(A,C,G,H) 8,20

zweierlei Schoko – Brownie und Schokomousse mit hausgemachtem Eis ^(A,C,G) 7,60

hausgemachtes Sorbet und Eis – auf Anfrage

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 Phenylalanin Quelle

Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte
- 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

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,40
(spritzig, medium, still)	0,50 l	3,00
Tafelwasser	0,30 l	2,30
	0,50 l	2,40
Cola ^{4,7} oder Cola Mix ^{4,7}	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,80
Cola light ^{4,6,7}	0,33 l	2,90
Orangen- ⁴ oder Zitronenlimonade	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,80
Bitter Lemon ⁸ , Ginger Ale	0,25 l	3,20

Bier vom Fass

Würzburger Hofbräu Pils	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80
Keiler Weißbier >>Hell<<	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80
Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,50 l	3,80
Mönchshof Radler	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80
	1,00 l	6,80

Flaschenbiere

Mönchshof	0,50 l	3,80
Naturtrüb's alkoholfrei		
Würzburger Hofbräu	0,50 l	3,80
Schwarzbier		
Würzburger Hofbräu	0,50 l	4,00
Haustrunk Kellerbier		
Keiler Weißbier dunkel	0,50 l	3,80
Würzburger Hofbräu Export	0,50 l	3,80

Aperitif

Müller's Secco	0,10 l	3,80
Fruchtiger, spritziger Perlwein		
Lange Traubensecco	0,10 l	3,70
Alkoholfrei		
Klaushof Spritz	0,25 l	4,90
Cranberries, Rosmarin, Secco, Mineralwasser		

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
Selbstgemachte Limonaden	0,30 l	4,50
rot, gelb, grün		

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



FORSTHAUS
KLAUSHOF

Weine im offenen Ausschank

aus dem Weingut Schäfer in Untererthal
Lage: Hammelburger Trautlestal

Schäferwein trocken -weiß	0,25 l	4,90
Frisch, fruchtig, Allrundtalent	0,75 l	12,30
2019 Bacchus Kabinett	0,25 l	5,60
Feinfruchtig, Holunderblüte	0,75 l	14,20
Müller Thurgau Kabinett trocken	0,25 l	5,30
heimisches Obst, leiht fruchtig	0,75 l	13,50
Silvaner Kabinett trocken	0,25 l	5,80
Mineralisch, kräftig, Wildkräuter	0,75 l	14,50
Weißer Burgunder Kabinett trocken	0,25 l	6,60
Heimisch, zart, dezente Aromen	0,75 l	16,50
Cuvée Rot feinherb	0,25 l	5,80
dunkle Waldbeeren, Schokolade	0,75 l	14,40
2016 Domina trocken (Bronzemedaille)	0,25 l	6,40
Kirsche, Brombeere, Schokolade	0,75 l	16,50

aus dem Weingut Müller in Hammelburg

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

Frankenschorle

Schorle weiß sauer oder süß	0,25 l	3,70
Schorle rot sauer oder süß	0,25 l	3,70

Schnäpse und Liköre

Genussbrennerei Lutz in Windheim

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

Landbrennerei Kleinhenz aus Wartmannsroth

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

Alle Preise in Euro

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff	4 = mit Farbstoff	7 = koffeinhaltig
2 = mit Geschmacksverstärker	5 = mit Phosphat	8 = chininhaltig
3 = mit Antioxidationsmittel	6 = mit Süßungsmittel	9 = geschwärzt
	10 = enthält eine Phenylalaninquelle	