



FORSTHAUS KLAUSHOF

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

saftiges Schweineschnitzel an Malzbiersoße

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

– mit Pommes frites 13,50

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

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

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

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

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

„Schwabepfännle“ Medaillons vom Schwein auf cremigen Rahmpilzen mit Spätzle 16,90

Hochzeitsessen – ein Klassiker der fränkischen Küche, gesottenes Rindfleisch in kräftiger Meerrettichsoße^(G), Bandnudeln^(A,C) und Preiselbeeren 15,60

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

Wildbraten mit kräftiger Wildjus, dazu Blaukraut und Kartoffelklöße^(C) 16,20

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 Bandnudeln^(A,C) 16,50

Vegetarisches

„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

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

hinterher - mehr als nur süße Verführung

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

kleine hausgemachte Torten und Kuchen ca. 18–20 cm

– Schwarzwälder, Käsesahne, Apfel-Zimt-Sahne 10,00

– Käsekuchen, Erdbeerkuchen 8,00

Christstollen und Plätzchen Preis nach Gewicht

Weitere Gerichte wie XL Currywurst, Eintöpfe, Bratwurst, Pommes, Kaffee, Kuchen, Glühwein usw. finden Sie in unserem Imbiss „to go“ ohne Vorbestellung.

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 (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B = Krebstiere
- C = Eier

- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- 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