



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

VORSPEISEN

Salatbar zur Selbstbedienung

- gratis -

Stets frisch & lecker.

zu jedem Hauptgericht

Suppenvariationen

- wöchentlich wechselnd -

*Lust auf Suppe? Fragen Sie unser Personal nach den leckeren Optionen für diese Woche. **5.90***

KIDS-MENU

Irgendwas

*Nudeln mit Tomatensoße & Parmesan. **6.90***

Ist mir egal

*Hähnchen-Nuggets mit Gemüse & Pommes. **8.90***

Räuberteller

Kinder bis 6 Jahre erhalten einen Teller und dürfen bei Ihren Eltern „räubern“.



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

SCHNITZELEMPFEHLUNGEN

Jägerschnitzel

Mit Champignonsoße nach Art des Hauses. 17.00

Schnitzel „Wiener Art“

Mit Preiselbeeren und Zitronenspalten. 17.00

Schnitzel „Finkenborn“

Mit Preiselbeeren, überbacken mit Camembert. 17.00

Passende Ergänzungen:

Pommes Frites 3.50 | Kroketten 3.50 | Rösti-Taler 3.50 | Bratkartoffeln 4.50

FISCHEMPFEHLUNG

Knuspriges Zanderfilet

Auf zartem Spinatbett, mit Senfrahm & Salzkartoffeln. 20.90



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

FLEISCHGERICHTE

Argentinische Rumpsteak-Pfanne

*Ca 250g. Mit gebratenen Champignons und hausgemachter Kräuterbutter. **25.90***

Passende Ergänzungen:

Pommes Frites **3.50** | Kroketten **3.50** | Rösti-Taler **3.50** | Bratkartoffeln **4.50**

Schlemmerpfanne - „Förster Willi“

*Saftige hausmarinierte Schweinefiletmedaillons & Hähnchenbrust, dazu Sauce Hollandaise, Speckbohnen & Bratkartoffeln. **25.90***

Hausgemachte Rinderroulade

*Nach Omas Geheimrezept. Dazu Apfelrotkohl und wahlweise Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln. **23.90***

Japanischer Angus-Burger

*Saftiges Angus-Rindfleisch mit Sesam-Käsesauce & Miso, Whisky-Zwiebel-Marmelade, Tomate, eingelegter Gurke und Jalapeño. In der Pfanne in würziger Sesam-Käsesauce mit Miso vollendet. **19.90***

Finkenborn-Burger

*Mit würzigem Amsterdam-Käse, Whisky-Zwiebel-Marmelade, Tomate, eingelegter Gurke, Röstzwiebeln & Salat. Dazu Pommes Frites. **15.90***



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

WILD AUS DER REGION

Wildförsterpfanne

*Mischung aus Schwarzwild, Rehwild-Medaillons und Wildbratwurst, verfeinert mit Wildbratensauce. Dazu Hausgemachter Apfelrotkohl, Rosenkohl und hausgemachte Spätzle – serviert rustikal in der Pfanne. 1 Person **28.90** – 2 Personen **56.90***

Hirschgulasch – „Jäger Art“

*Zartes Damwild aus heimischen Wäldern, geschmort mit feinen Wildgewürzen, dazu hausgemachter Apfelrotkohl & fluffige Kartoffelklöße. **26.90***

Hirschbraten – geschmort

*In Wacholdersoße, mit Preiselbeerbirne, dazu hausgemachtes Rotkraut & Kartoffelköße. **26.90***

Wildburger

*Saftiges Wild-Patty vom regionalen Reh und Wildschwein, geschmolzener Camembert, Preiselbeersauce & Pommes. **18.90***



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

VEGETARISCHE AUSWAHL

Triangolo mit Portobellopilzen

*Feine Teigtaschen, liebevoll gefüllt mit aromatischen Portobellopilzen, auf samtiger Gorgonzola-Käsesauce. **18.90***

Semmelknödel mit Rahmpilzen

*Fluffige Semmelknödel mit zarten Waldpilzen in cremiger Rahmsauce, verfeinert mit Petersilie. **17.90***

DESSERTS

Apfelstrudel

*Mit Vanillesauce oder Vanilleeis. **6.90***

Lauwarmes Schokoküchlein

*Flüssiger Kern, dazu Vanilleeis. **7.90***

Mövenpick – Eis

Bourbon Vanille - Erdbeer-Sahne – Schokolade - Stracciatella - Walnuss

*Alternativ: hausgemachtes Fruchtsorbet. Pro Kugel: **2.40***

*Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage beim Servicepersonal.



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

GETRÄNKE

Aperitifs

Campari Orange	0,20L	7.90
Aperol Spritz	0,20L	7.90
Lillet Wild Berry	0,20L	7.90
Sekt / Sekt Alkoholfrei	0,10L	4.80

Softdrinks

Pyrmonter Mineralwasser	0,25L	2.90	0,75L	6.20
Tafelwasser	0,20L	2.00	0,40L	2.90
Coca-Cola _{Zero} / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,20L	3.20	0,40L	4.30
Pyrmonter Ginger Ale / Bitter Lemon	0,25L	3.80		
Vitamalz	0,33L	3.20		



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

BIER VOM FASS

Veltins Pilsener	0,25L 3.20	0,40L 4.60
------------------	------------	------------

FLASCHENBIER

Franziskaner Weizen	hell / alkoholfrei	0,50L 4.90
Veltins alkoholfrei		0,33L 3.10
Veltins Radler alkoholfrei		0,33L 3.10
Köstritzer		0,33L 3.90



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

OFFENE WEIßWEINE

Grauburgunder

Q.b.A., Classic, Grauburgunder, Nahe
trocken, Winzerhof Schmitt 0,20L **6.00**

WG Alde Gott

Grauburgunder - 24 / Baden / trocken
zarter Duft nach Birne, elegant und körperreich,
feines Säurespiel 0,20L **6.60**

VDP. Zur Schwane

Bacchus
23 / Franken / feinherb
ein süffiger, fruchtiger Bacchus
für großes Trinkvergnügen 0,20L **6.60**

VDP. Allendorf

Riesling - 23 / Rheingau / süß
vollreife Frucht 0,20L **6.30**

Müller-Thurgau

Q.b.A., Müller-Thurgau, Nahe
trocken, Winzerhof Schmitt 0,20L **6.00**

VDP. Zur Schwane

Lieblingswein Zero alkoholfrei
24 / Franken /
feine Fruchtaromen mit viel Frische und Eleganz.
0,20L **6.60**

OFFENE ROTWEINE

Doppio Passo

Appassimento Primitivo lieblich 0,20L **7.60**

Réserve de la Motte

I.G.P., Merlot, Pays d'Oc
trocken, Vignobles Bonfils 0,20L **6.60**

Edelis

Q.b.A., Trollinger mit Lemberger, Württemberg
trocken, Weinkeller Flein-Talheim 0,20L **6.60**

Dornfelder

Q.b.A., Dornfelder, Pfalz
feinherb, Weinbiet Manufaktur
unsere Empfehlung zu Wild 0,20L **6.60**

OFFENE ROSEWEINE

Schmetterlinge im Bauch

Q.b.A., Rosé-Cuvée, Baden
feinherb, Friedrich Kiefer 0,20L **6.60**



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

BESONDERE WEINEMPFEHLUNGEN

ROT & WILD

2023 / Württemberg / trocken

Kurzbeschreibung: Hirsch Rot und Wild: Der geht immer. In der Farbe gedecktes Kirschrot, begeistert dieser junge, trocken-fruchtige Rotwein von Winzer Christian Hirsch durch viel Frische und Geschmack. Dazu fein nuancierte Würz- und Röstaromen. Die Trauben stammen aus Südpazellen rund um den Leingartener Heuchelberg. Der Rotwein HIRSCH ROT UND WILD steht für internationale Stilistik in Premium-Alltagsqualität. Reifung zu 100 % in mehrfach belegten schwäbischen Barriques. Verwendet und gekeltert wurden die Rebsorten Lemberger, Merlot und Cabernet.

0,20L 7.60

WEIß & WILD

2023 / Württemberg / trocken

Kurzbeschreibung: Die „Jahrgangscuvée“ Weiss und Wild von Christian Hirsch wurde aus den Rebsorten Weißburgunder, Riesling, Rivaner und Gewürztraminer erzeugt. Der Weiss und Wild zeigt eine tolle Nase mit Aromen von Quitten, Pfirsich, Mirabellen, Grapefruit, Honigmelone, Kräuterwiese, Muskat, weißem Pfeffer und floralen Akzenten. Am Gaumen frisch, saftig, feinwürzige Frucht, elegant, feiner Schmelz, fitnessreich, schönes Spiel und ein langer Nachhall.

0,20L 7.60



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

SPIRITUOSEN

Absolut Vodka 40%

2 cl **3.90**

Molinari Sambuca 40%

2 cl **3.80**

Pilavas Ouzo 37,5%

2 cl **2.80**

Nonino Grappa 41%

2 cl **5.90**

Jägermeister 35%

2 cl **3.20**

Ramazzotti 30%

2 cl **3.80**

Malteser Aquavit 40%

2 cl **3.90**

Linie Aquavit 40%

2 cl **4.10**

Baileys 17%

2 cl **4.30**

Jack Daniels 40%

2 cl **5.40**

OBSTBRÄNDE VON SCHLADERER

Obstwasser 38%

2 cl **2.80**

Williams-Birne 40%

2 cl **3.90**

Mirabelle 42%

2 cl **3.90**

LONGDRINKS

Havana Cola

4 cl **6.50**

Jack Daniels Cola

4 cl **6.90**

Gin Tonic

4 cl **7.10**



Forsthaus Finkenborn

Speisekarte

HEIßGETRÄNKE

IO KAFFEE VON DALLMAYR

Café Crème **3.80**

Milchkaffee **4.70**

Espresso **2.70**

Doppelter Espresso **4.00**

Cappuccino **4.10**

Latte Macchiato **4.60**

Heiße Schokolade **4.30**

TEE VON KEO

Darjeeling - Earl Grey - Grün - Pfefferminze – Kamille -

Oranuja - Rooibos Vanille – Kräuter **3.20**

BLECHKUCHEN (hausgemacht)

4.20

TORTENSTÜCK

4.50
