



ALTES FORSTHAUS

Lichtenstein

LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen im alten Forsthaus in
Lichtenstein.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir freuen uns Ihnen regionale Speisen
hausgemachte Kuchen und ausgewählte Getränke
servieren zu dürfen und wünschen Ihnen einen
entspannten, geselligen und genussvollen
Aufenthalt in unserem Restaurant und
Forstgarten.

IHR FORSTHAUSTEAM



FÜRS KLEINE HÜNGERLE

WILDER SALAT

mit Kernen, Früchten, Kräuter
und Hausdressing

wahlweise mit

Putenbruststreifen

Garnelen

klein 6,90€

groß 11,90€

groß 16,50€

groß 19,50€

GEMISCHTE BLATTSALATE

mit Gurke, Kernen, Hausdressing
und gebratenen Maultaschen

16,50€

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT

mit hausgemachtem Brot

12,50€

BURRATA

mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

11,50€

UNSER FORSTHAUS SCHNITTLE

Offen belegtes Forsthausbrot

mit Hummus und roter Bete

oder kaltem Roastbeef und Essiggurke

10,50€

14,50€

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Grießnocke und Wurzelgemüse

6,50€

TAGESSUPPE

5,50€



HAUPTGÄNGE

SCHWÄBISCHE ALBLINSEN mit Spätzle und Saitenwürstle	16,50€
ROTE BETE RISOTTO mit karamellisertem Ziegenkäse und Walnuss	16,50€
GERÄUCHERTE HONAUER FORELLE im Ganzen mit Kartoffelsalat und Dillgurken	21,50€
DREI MAULTASCHEN IN BRÜHE mit Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln	17,50€
ZWEI FLEISCHKÜCHLE vom Rind mit Kartoffelsalat und Bratensoße	17,50€
BIO LAMMBRATWURST mit Schupfnudeln und Bratensoße	17,00€
SCHNITZEL WIENER ART mit Zitrone, Spätzle und Bratensoße	17,90€
KALBSRAHMRAGOUT mit Spätzle und Gemüse	19,90€



KINDERKARTE

FLÄDLESSUPPE	4,50€
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Spätzle und Gemüse	11,50€
SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE	8,50€
SPÄTZLE MIT SAITENWÜSTLE	9,50€

ALLERGENE

Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Gerne bringen wir Ihnen auf Nachfrage eine separate Karte,
auf welcher Allergene ausgewiesen sind.



FÜR D SÜßE ZAHN

KAISERSCHMARRN 8,50€
mit Rumrosinen und Apfelmus

KUCHEN pro Stück 4-4,50€
Portion Sahne 1,10€

EISKARTE vom Lautertal-Eis

KINDERCLOWN 4,80€
Vanille- und Schokoladeneis
mit bunten Smarties und Sahne

EISBECHER 5,90€
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

KUGEL EIS 2,50€
Eissorten:
Vanille, Schoko, Alpenkaramell
schwarze Johannisbeere, Erdbeere



WAS SPRITZIGES

Prosecco Spumante	0,1l	4,00€
Piccolo Kessler Sekt rosé	0,2l	9,50€
Forsthaus Spritz	0,2l	8,50€
Zitronenbasilikum / Sekt / Soda		
Aperol Spritz	0,2l	7,50€
Hugo	0,2l	7,50€
Piccolo Prissecco Rotfruchtig (alkoholfrei)	0,2l	6,50€
Wiesenobst / Johannisbeere / Sauerkirsch		
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,3l	3,20€
still/sprudel	1,0l	7,40€
Burkhardt „Spritzer“	0,3l	3,90€
Zitrus-Ingwer		
Holunderblüte		
Maracuja		
Zwiefalter Albschorle	0,3l	3,90€
Apfel		
Apfel-Johannisbeere		
Apfel-Rhabarber		
Softgetränke		
Cola / Cola zero	0,3l	3,90€
Fanta	0,3l	3,90€
Spezi	0,3l	3,90€



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee		4,00€
Espresso		2,70€
Doppelter Espresso		3,90€
Espresso Macchiato		3,00€
Cappuccino		4,10€
Latte Macchiato		4,40€
Milchkaffee		4,10€
Heiße Schokolade		4,10€
Portion Sahne		1,10€
Tasse Tee		3,40€
Schwarztee/ Grüntee / Früchtetee / Kräutertee		
Heiße Zitrone mit Ingwer		3,10€



Original Hell vom Fass	0,5l	5,20€
Ulrichsbier (kernig, malzbetont mit Karamellnote)	0,3l	3,90€
Hefeweizen	0,5l	5,20€
Kristallweizen	0,5l	5,20€
Radler	0,5l	5,20€
Cyriakus <i>alkoholfrei</i> (naturtrüb, malzig, Hopfenote)	0,3l	3,90€
Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,20€



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

0,2l / 0,75l

Riesling trocken

5,50 / 1l 26€

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Grauburgunder trocken

6,50 / 25€

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Baglio Sereno Bianco

5,50 / 22€

Francesco Minini, Sizilien, Italien

ROSEWEIN

0,2l / 0,75l

Spätburgunder Weißherbst Rosé fruchtig

5,50 / 1l 26€

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Rosado trocken

6,50 / 25€

Ramon Bilbao, Rioja

ROTWEIN

0,2l / 0,75l

Trollinger mit Lemberger

5,50 / 1l 26€

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Primitivo Appassimento

6,50 / 25€

Francesco Minini, Sizilien

Merlot Heritage An940

7,50 / 29€

Domaine Gerard Bertrand

Languedoc, Frankreich

WEINSCHORLE

0,2l / 4,80€

Weiß / Rosé / Rot süß oder sauer

VIELLEICHT A FLÄSCHLE?

0,75l

WEISSWEIN

Riesling trocken 54€
Robert Weil, Rheingau

Sauvignon blanc “Ein Tag am Meer” 39€
Weingut Hammel, Pfalz

Chardonnay ** 39€
Alexander Laible, Ortenau

Weissburgunder 49€
Kantina Terlan, Südtirol

Lugana i Frati 49€
Ca dei Frati, Lombardei

ROTWEIN

CH Cuvée Hirsch 39€
Weingut Hirsch, Württemberg

Le Volte 69€
Tenuta Ornellaia, Toskana

Tempranillo Reserva 48€
Baron de Ley, Rioja

Chateauneuf du Pape 79€
Famille Perrin, Rhone



DIGESTIF

PRINZ FEINBRENNEREI

Obstler	2 cl	2,50€
Alte Marille	2 cl	2,90€

SCHEIBEL SCHWARZWALDBRENNEREI

Williams	2 cl	4,00€
Moorbirne	2 cl	3,90€

GRAPPA

Sarpa di Poli Oro	2 cl	4,50€
im Barrique gereift		

SONSTIGE

Averna	2 cl	2,50€
Ouzo	2 cl	2,90€
Frangelico	4 cl	4,50€
Haselnusslikör		



DIE GESCHICHTE DES ALTEN FORSTHAUS

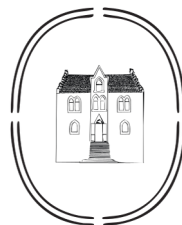
Das alte Forsthaus wurde 1840, 2 Jahre vor Schloss Lichtenstein, gebaut. Neben dem Regeln von Forstarbeiten war es vor allem für das Überwachen der Wilderei gedacht.

Das damals nur halb so große Forstamt wurde nach einer Forstreform leider überflüssig und so beantragte die damalige Witwe des letzten Försters 1898 die Konzession. Das das nur 100m entfernte Schloss Lichtenstein nach dem Tod des Herzogs der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurde kam der jungen Witwe zugute!

Das Geschäft lief so gut, dass das Forsthaus bereits 2 Jahre nach seiner Eröffnung als Wirtshaus seine Kapazitäten verdoppeln konnte. Es war der Bau des linken Gebäudekomplexes und die Geburtsstunde des heute so beliebten Festsaals.

Das bis zum Jahr vom Land verpachtete Gebäude war aufgrund mangelnder Modernisierungen und Reparaturen stark sanierungsbedürftig. Niemand wollte die Ruine weiter bewirten und so stand sie Sie die nächsten vier Jahre leer.

Seit 1968 ist das alte Forsthaus eng mit der Familie Göhrum verbunden, die es über drei Generationen hinweg mit Hingabe gepflegt, weitergeführt und liebevoll saniert hat. Heute dürfen wir diese besondere Geschichte weiterschreiben. Mit großer Freude, Respekt und viel Herzblut wollen wir diesen Ort weiter beleben.



ALTES FORSTHAUS LICHTENSTEIN
TINA MAURER & MARLON SCHIRMEISTER

SCHLOSS LICHTENSTEIN 5
72805 LICHTENSTEIN