

Herzlich Willkommen

in unserem Forstgarten



Schön, dass Sie bei uns sind!

So funktioniert unsere Selbstbedienung

- ✿ Schauen Sie nach Ihrer Tischnummer, diese finden Sie auf dem Tisch
- ✿ Bitte geben Sie Ihre Bestellung an der Theke auf und nennen Sie ihre Tischnummer
- ✿ Getränke und Kuchen erhalten Sie direkt an der Theke
- ✿ Kalte, warme Speisen und Desserts bringen wir Ihnen direkt an den Tisch.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Tag!

Ihr Forsthausteam



ALTES FORSTHAUS

Liechtenstein

FÜRS KLEINE HÜNGERLE

WILDER SALAT mit Kernen, Früchten, Kräuter und Hausdressing <i>wahlweise mit</i> Putenbruststreifen	klein 6,90€ groß 11,90€
Garnelen	groß 19,50€
Rinderstreifen	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€
FLÄDLESSUPPE mit Wurzelgemüse	7,50€
TAGESSUPPE	6,50€



HAUPTGERICHTE

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€
MAULTASCHEN IN BRÜHE (3 Stück) mit Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln	17,50€
ZWEI FLEISCHKÜCHLE mit Kartoffelsalat und Bratensoße	17,50€
KALBSBRATWURST mit Blattsalat, Kartoffelsalat und Hausdressing	17,00€
SCHNITZEL WIENER ART mit Zitrone, Spätzle und Bratensoße	17,90€
KALBSRAHM RAGOUT mit Spätzle und Gemüse	19,90€
SIEDFLEISCH VOM RIND mit Meerrettichsoße, Gemüse und Kartoffeln	17,90€



FLÄDLESSUPPE	4,50€
SCHNITZEL WIENER ART vom Schwein mit Spätzle und Bratensoße	11,50€
SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE	8,50€
SPÄTZLE MIT SAITENWÜRSTLE	9,50€

ALLERGENE

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



KAISERSCHMARRN mit Rumrosinen und Apfelmus	8,50€
KUCHEN pro Stück Portion Sahne	4-4,50€ 1,10€

EISKARTE vom Lautertal-Eis

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

EISBECHER Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere, schwarze Johannisbeere Albkaramell	5,90€
--	-------

PORTIONSEISBECHER VOM LAUTERTAL-EIS Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Walnuss Joghurt Mango, Schwäbischer Cookie	3,80€
--	-------



WAS SPRITZIGES

Piccolo Kessler Sekt rosé	0,2l	9,50€
Forsthaus Spritz	0,2l	8,50€
Zitronenbasilikum / Sekt / Soda		
Aperol Spritz	0,2l	7,50€
Piccolo Prisecco Rotfruchtig (alkoholfrei)	0,2l	6,50€
Wiesenobst / Johannis/ Sauerkirsch		
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser	0,3l	3,20€
Still/Sprudel	0,75l	5,90€
Zwiefalter Albschorle	0,3l	3,90€
Apfel / Apfel-Johannisbeere / Apfel-Rhabarber		
Burkhardt „Spritzer“	0,3l	3,90€
Zitrus-Ingwer / Holunder / Maracuja		
Cola / Cola zero / Fanta / 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	0,5l	5,20€
Ulrichsbier	0,3l	3,90€
(kernig, malzbetont mit Karamellnote)		
Hefeweizen	0,5l	5,20€
Kristallweizen	0,5l	5,20€
Radler naturtrüb	0,3l	3,90€
Cyriakus (alkoholfrei)	0,3l	3,90€
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	5,20€



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

0,2l / 0,75l

Riesling trocken

5,50 / 1l 26€

Collegium Wirtemberg

Grauburgunder trocken

6,50 / 25€

Collegium Wirtemberg

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

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



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.

Dass 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 1964 vom Land verpachtete Gebäude war aufgrund mangelnder Modernisierungen und Reparaturen stark sanierungsbedürftig. Niemand wollte die Ruine weiter bewirten und so stand 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