



Navigation

mit den Symbolen
(über diesem Bild)

FORSTHAUS
Höhlmühle

Blättern Sie online durch unsere
Spezialitäten, Speisen und Getränke.

Download / PDF

Finden Sie (unter diesem Bild)



Unsere Empfehlungen:

Aperitif:

Sprizz Höhlmühle
Rhabarber-Maracujasaft aufgefüllt mit Prosecco und Eis 5,80

Weinempfehlung:

Oberbergener Baßgeige Grauburgunder
Qualitätswein, Weingut Oberbergen, der deutsche Pinot Grigio 4,80

Traminer Edelvernatsch DOC
Qualitätswein, Weingut Wilhelm Walch, Tramin
trocken, vollmundig, weich, samtig 4,80

Für den Suppenliebhaber

Altbayrische Brezensuppe mit Bergkäse und Brezenstücken 4,50
Pfannkuchensuppe – Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3,50

Nudeln, Vegetarisch, Salat

Gemischter Salatteller der Saison 4,50
Beilagensalat 3,20

Pfannkuchenroulade mit Blattspinat und Bergkäse gefüllt
dazu frische Rahmschwammerl und große Salatgarnitur 11,80

Schinkennudeln mit frischen Eiern, Sahne und Kräutern 9,60
dazu kleiner Salat

Hausgemachte Kässpätz'n mit Bergkäse und Emmentaler dazu
Röstzwiebeln und frischer Schnittlauch 9,80

Hauptgerichte

<i>Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel</i>	<i>10,80</i>
<i>Tafelspitz vom Weideochsen gesotten mit Blattspinat, frischem Meerrettich und Salzkartoffeln</i>	<i>15,80</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren und Pommes frites</i>	<i>11,80</i>
<i>Truthahnmedaillons in Schwammerlrahmsoße mit Spätzle und kleinem Salat</i>	<i>13,90</i>
<i>Grillplatte „Höhlmühle“ - Medaillons von Rind, Schwein und Pute auf Natursoße mit Kräuterbutter, Röstinchen und Speckbohnen</i>	<i>16,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Natursoße und Rösti</i>	<i>17,90</i>
<i>Pariser Pfeffersteak aus der Rinderlende mit Speckbohnen, Röstinchen und Pfeffer-Cognacrahmsoße</i>	<i>18,90</i>
<i>Hirschmedaillons mit Waldpilzen und Rahmsauce, dazu Blaukraut, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>19,80</i>
<i>Zanderfilet gebraten in Zitronen -Olivenöl, mit Mandeln Butterkartoffeln und kleinem Salat</i>	<i>17,90</i>

Wochenkarte

**Ochsenbraten „Esterhazy“ in Burgundersoße
mit Wurzelgemüse, Kartoffelknödel und Blaukraut** 13,90

**Edelgulasch vom Berghirsch
dazu Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren** 14,80

**Hirschkalbsbraten in Wildrahmsauce mit Waldpilzen,
dazu Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren** 16,80

**„Seniorenteller“ kleiner Hirschkalbsbraten in
Wildrahmsauce mit Waldpilzen, dazu Blaukraut,
Semmelknödel und Preiselbeeren** 13,80

Spargelcremesuppe mit Spargel und Sahnehaube 4,50

**Frischer Schrobenhauser Spargel
mit Butter oder Hausgemachter Sc. Hollandaise
dazu Butterkartoffeln** 17,90

...mit Schinken, roh oder gekocht 21,80

...mit kleinem Schnitzel Wiener Art 22,80

...mit Putenmedaillons 22,80

Am Sonntag:

**Halbe Bayrische Mastente mit Kartoffelknödel,
Maronen und Blaukraut** 18,80

Klein 14,80

Für unsere kleinen Gäste

<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	3,60
<i>Spätzle oder Knödel mit Rahmsoße</i>	3,60
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	6,70
<i>Schweinebraten mit Kartoffelknödel</i>	5,80
<i>Reiberdatschi mit Apfelmus drei Stück</i>	4,80

*Höhlmühler Waldkauz „Edelbrand“ aus Waldhimbeer,
Schlehen, Brombeer 2 cl* 3,80

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern.*

Weinempfehlung

Verrenberger Lindelberg Riesling Fürstenfass Qualitätswein,
Weinkellerei Hohenlohe trocken, frisch, anregende Säure,
Bundesehrenpreisträger 4,80

Freiburger Spätburgunder
Qualitätswein, Breisgau, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller trocken,
vollmundig, elegant, feine Brombeeraromen 4,80

Windbeutel

Windbeutel gefüllt mit Sahne 4,50
Windbeutel „Schwarzwälder Art“ 6,80
gefüllt mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne
Windbeutel gefüllt mit Himbeeren, Vanilleeis und Sahne 6,80
Windbeutel gefüllt mit Maple Walnuts Eiscreme, Irish-Cream und
Sahne 6,80

Warme Getränke

Haferl Kaffee oder entkoffeiniert 3,40
Haferl Cappuccino 3,40
Haferl Milchkaffee 3,40
Latte Macchiato 3,40
Glas Tee 2,20
Espresso 2,20
Glühwein 3,90
Grog 4,60
Tee mit Rum 4,80
Jägertee 4,80

Unsere Weinempfehlung

Weißwein 0,25 l

<i>Hauswein</i>	<i>Weiß – Rot – Rosé</i> <i>trocken, frisch, leicht</i>	<i>3,80</i>
<i>Württemberg:</i>	<i>Verrenberger Lindelberg Riesling Fürstenfass</i> <i>Weinkellerei Hohenlohe – Bundespreisträger</i> <i>trocken, frisches Aroma</i>	<i>4,80</i>
<i>Baden:</i>	<i>Oberbergener Baßgeige Grauburgunder</i> <i>(der deutsche Pinot Grigio) Kaiserstuhl</i> <i>Weinkeller Oberbergen trocken,</i> <i>typisches Aroma, harmonischer Begleiter</i> <i>zu jedem Essen</i>	<i>4,80</i>
<i>Bodensee:</i>	<i>Meersburger Müller Thurgau Domänenviertel</i> <i>Staatsweingut Meersburg</i> <i>trocken, saftig, feine Blume</i>	<i>4,80</i>
<i>Franken:</i>	<i>Schwane Silvaner</i> <i>Weingut zur Schwane</i> <i>trocken, anregend, feine Säure</i>	<i>4,80</i>
<i>Österreich:</i>	<i>Kremser Grüner Veltliner</i> <i>Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut</i> <i>trocken, kräftig, wenig,</i> <i>von den Steillagen der Donau</i>	<i>4,60</i>
<i>Italien:</i>	<i>Pinot Grigio</i> <i>Weinkellerei Zonin</i> <i>trocken, würzig, rund, feinfruchtiger Geschmack</i>	<i>4,80</i>

Unsere Weinempfehlung

Rotwein 0,25 l

<i>Baden:</i>	<i>Freiburger Spätburgunder, Qualitätswein Breisgau, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller Trocken, vollmundig, elegant, feine Brombeeraromen</i>	<i>4,80</i>
<i>Württemberg:</i>	<i>Verrenberger Lindelberg Trollinger Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe – Bundespreisträger Trocken, fein, leicht, herzhaft Art</i>	<i>4,80</i>
<i>Österreich:</i>	<i>Zweigelt Markgraf – Blauer Zweigelt Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut Trocken, weich, rund, Mittelburgenland</i>	<i>4,80</i>
<i>Südtirol:</i>	<i>Südtiroler Edelvernatsch Traminer Rotwein Weinkellerei Walch, Tramin Trocken, vollmundig, weich</i>	<i>4,80</i>
<i>Frankreich :</i>	<i>Merlot Vin de Pays DOC Albert Bichot Trocken, samtig, angenehm, feine Beerendaromen</i>	<i>4,80</i>
<i>Spanien:</i>	<i>Rioja Castillo DO Bodegas Palacio, Buket nach Röstaromen Trocken, feine Note, würziger Geschmack</i>	<i>6,80</i>

Weißwein Flaschen

- Südtirol :** **Chardonnay DOC Alois Lageder**
Qualitätswein, Erz. Abf. Alois Lageder
trocken, feinfruchtig
aus den Spitzenlagen von Alois Lageder 29,00
- Italien:** **Trentino Lugana DOC Ca de Frati :**
Qualitätswein, Erz. Abf. Ca die Frati, Sirmione
trocken, gehaltvoll, duftiger Weißwein 32,00
- Österreich:** **Small Hill White**
Qualitätswein, Weingut Leo Hillinger, Jois,
Burgenland
Trocken 26,00

Rotwein Flaschen

- Österreich:** **Small Hill Red**
Qualitätswein, Weingut Leo Hillinger, Jois,
Burgenland
trocken, Cuvée von Pinot Noir
St. Laurent und Merlot
weich und geschmeidig, Aromen von dunklen Beeren
wie Wildbeeren, Kirschen und Schokolade 26,00
- Italien Toscana:** **Chianti Classico Monsanto DOCG**
Qualitätswein, Castello di Monsanto
trocken, vollfruchtig, elegant, rund, raffinierte
Röstaromen, ein nachhaltiges Weinerlebnis,
harmonisch im Abgang 34,00

Aperitif

<i>Glas Sekt</i>		4,20
<i>Sherry dry oder medium</i>	5 cl	3,50
<i>Campari mit Orangensaft</i>	4 cl	6,50
<i>Glas Prosecco</i>	0,10 l	4,80

Alkoholfreie Getränke

<i>Hausgemachte Limonade - Ingwer Zitrone</i>	0,40 l	4,50
<i>Cola Mix</i>	0,40 l	3,50
<i>Fanta, Cola</i>	0,40 l	3,50
<i>Zitronenlimo</i>	0,40 l	2,70
<i>Tafelwasser</i>	0,30 l = € 2,40	0,40 l 2,80
<i>Apfelsaft</i>	0,30 l	2,90
<i>Orangensaft – Johannisbeersaft</i>	0,30 l	3,00
<i>Apfelschorle, – Maracujaschorle</i>	0,40 l	3,50
<i>Orangenschorle – Johannisbeerschorle - Holunderschorle</i>	0,40 l	3,50
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,25 l = 3,50	0,50 l 4,80
<i>Stilles Wasser</i>	0,25 l = 2,60	0,50 l 3,50

Biere

<i>Paulaner Münchner Hell</i>	0,50 l	3,80
<i>Becks Premium Pilsener</i>	0,30 l	3,80
<i>Paulaner Münchner Dunkel</i>	0,50 l	3,80
<i>Paulaner Münchner Hell alkoholfrei</i>	0,50 l	3,80
<i>Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei</i>	0,50 l	3,90
<i>Karg Hefe-Weißbier</i>	0,50 l	3,90
<i>Karg dunkles Weißbier</i>	0,50 l	3,90
<i>Karg leichtes Weißbier</i>	0,50 l	3,90
<i>Radler</i>	0,50 l	3,80
<i>Russ</i>	0,50 l	3,80

Digestif

<i>Hölmühler Waldkauz-Edelbrand</i>	<i>alle 2 cl</i>	3,80
<i>Obstler</i>		2,80
<i>Williams, Marillengeist, Enzian</i>		3,20
<i>Ramazotti</i>		3,50
<i>Hirschkuss</i>		3,50
<i>Jägermeister</i>		3,50

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH !