



## 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*

*Altbayerische 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 Spargel, Hollandaise und große Salatgarnitur* 14,80

*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

<b><i>Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel</i></b>	<b>10,80</b>
<b><i>Tafelspitz vom Weideochsen gesotten mit Blattspinat, frischem Meerrettich und Salzkartoffeln</i></b>	<b>15,80</b>
<b><i>Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren und Pommes frites</i></b>	<b>11,80</b>
<b><i>Truthahnmedaillons in Schwammerlrahmsoße mit Spätzle und kleinem Salat</i></b>	<b>13,90</b>
<b><i>Grillplatte „Höhlmühle“ - Medaillons von Rind, Schwein und Pute auf Natursoße mit Kräuterbutter, Röstinchen und Speckbohnen</i></b>	<b>16,80</b>
<b><i>Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Natursoße und Rösti</i></b>	<b>17,90</b>
<b><i>Holzfüllersteak „Kanadische Art“ aus der Rinderlende auf Brot 16,50 mit Zwiebeln und Senf, Sc. Bearnaise und Pommes frites</i></b>	
<b><i>Hirschmedaillons mit Waldpilzen und Rahmsauce, dazu Blaukraut, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren</i></b>	<b>19,80</b>
<b><i>Münchner Zwiebelfleisch Ochsenfleisch gebraten in einer kräftigen Rotwein-Zwiebelsoße mit Rösti und Speckbohnen</i></b>	<b>14,80</b>
<b><i>Großer Salatteller mit in Corn-Flakes gebackenen Putenschnitzel, dazu Sweet Chili Soße</i></b>	<b>12,80</b>

<b><i>Ochsenbraten</i></b> in Burgundersoße mit Gemüsestreifen, Kartoffelknödel und Blaukraut	13,90
<b><i>Hirschkalbsbraten</i></b> in Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	16,80
<b>„Seniorenteller“</b> kleiner Hirschkalbsbraten in Wildrahmsauce mit Waldpilzen, dazu Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	13,80
<b><i>Edelgulasch vom Berghirsch</i></b> Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	14,80
<b><i>Spargelcremesuppe</i></b> mit Spargel und Sahnehaube	4,50
<b><i>Frischer Schrobenhauser Spargel</i></b> mit Butter oder Hausgemachter Sc. Hollandaise, Kartoffeln	17,90
...mit Schinken, roh oder gekocht	21,80
...mit kleinem Schnitzel Wiener Art	22,80
...mit Putenmedaillons	22,80
<b><i>Lachsforellenfilet gebraten in Zitronen -Olivenöl,</i></b> mit Mandeln, Butterkartoffeln und kleinem Salat	17,90

**Am Pfingstsonntag und Montag:**

<b><i>Halbe frische Bayrische Mastente</i></b> mit Kartoffelknödel, Maronen und Blaukraut	18,80
Klein	14,80

## ***MATJES ZEIT***

### ***„Hausfrauen Art“***

*in Hausfrauensauce mit Äpfeln, Gurken  
Zwiebelringen, Salzkartoffeln*

*10,50*

### ***„Pikant“***

*in einer leichten Currysauce mit rotem Pfeffer  
Zwiebelringen, Salzkartoffeln*

*11,20*

### ***„Sylter Art“***

*mit grünen Bohnen, Zwiebelringe und Röstkartoffeln*

*12,50*

### ***„Helgoland“***

*3 Filets auf Rösti mit 3 verschiedenen Saucen,  
Zwiebelringe und Kapern*

*12,80*

## *Für unsere kleinen Gäste*

<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	<i>3,60</i>
<i>Spätzle oder Knödel mit Rahmsauce</i>	<i>3,60</i>
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	<i>6,70</i>
<i>Schweinebraten mit Kartoffelknödel</i>	<i>5,80</i>

*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

## **Warme Getränke**

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

## **Digestif**

<i>Höhlmühler 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

## *Windbeutel*

<i>Windbeutel gefüllt mit Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>Windbeutel „Schwarzwälder Art“ gefüllt mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,80</i>
<i>Windbeutel gefüllt mit Himbeeren, Vanilleeis und Sahne</i>	<i>7,80</i>
<i>Windbeutel gefüllt mit Maple Walnuts Eiscreme, Irish-Cream und Sahne</i>	<i>7,80</i>



## *Unsere Weinempfehlung*

### *Weißwein 0,2 l*

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

## *Unsere Weinempfehlung*

### *Rotwein 0,2 l*

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

<b><i>Hausgemachte Limonade - Ingwer Zitrone</i></b>	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>Hefe-Weißbier</i>	0,50 l	3,90
<i>Dunkles Weißbier</i>	0,50 l	3,90
<i>Russ</i>	0,50 l	3,80
<i>Radler</i>	0,50 l	3,80