



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:

<i>Sprizz Höhlmühle</i>	
<i>Rhabarber-Maracujasaft aufgefüllt mit Prosecco und Eis</i>	5,80

Weinempfehlung:

<i>Oberbergener Baßgeige Grauburgunder</i>	
<i>Qualitätswein, Weingut Oberbergen, der deutsche Pinot Grigio</i>	4,80
<i>Traminer Edelvernatsch DOC</i>	
<i>Qualitätswein, Weingut Wilhelm Walch, Tramin trocken, vollmundig, weich, samtig</i>	4,80

Für den Suppenliebhaber

<i>Altbayerische Brezensuppe mit Bergkäse und Brezenstücken</i>	4,50
<i>Pfannkuchensuppe – Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	3,50
<i>Pfifferlingcremesuppe mit Sahnahaube</i>	4,50

Nudeln, Vegetarisch, Salat

<i>Gemischter Salatteller der Saison</i>	4,50
<i>Beilagensalat</i>	3,20
<i>Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm</i>	
<i>mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	13,80
<i>Schinkennudeln</i> mit frischen Eiern, Sahne und Kräutern	9,60
<i>dazu kleiner Salat</i>	
<i>Hausgemachte Kässpätz´n</i> mit Bergkäse und Emmentaler dazu	
<i>Röstzwiebeln und frischer Schnittlauch</i>	9,80

Hauptgerichte

<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel</i>	10,80
<i>Försterschnitzel vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Waldschwammerl und hausgemachten Spätzle</i>	11,80
<i>Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren und Pommes frites</i>	11,80
<i>Münchner Zwiebelfleisch Ochsenfleisch gebraten in einer kräftigen Rotwein-Zwiebelsoße mit Rösti und Speckbohnen</i>	14,90
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen und Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle</i>	15,90
<i>Grillplatte „Höhlmühle“ - Medaillons von Rinderlende, Schwein und Truthahn auf Natursoße mit Kräuterbutter, Röstinchen und Speckbohnen</i>	16,80
<i>Pariser Pfeffersteak aus der Rinderlende mit Speckbohnen, Pfeffer-Cognacrahmsauce und Rösti</i>	18,90
<i>Holzfüllersteak „Kanadische Art“ aus der Rinderlende auf Brot mit Zwiebeln und Senf, Sc. Bearnaise und Pommes frites</i>	16,50
<i>Hirschmedaillons mit Pfifferlingen und Rahmsauce, dazu Blaukraut, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren</i>	21,80
<i>Sommerliche Blattsalate mit Preiselbeerdressing, dazu Rehschnitzel in Trüffelbutter und Pfifferlinge</i>	21,80

Tafelspitz vom Weideochsen gesotten mit Blattspinat, frischem Meerrettich und Salzkartoffeln	15,80
Ochsenbraten in Burgundersoße mit Gemüsestreifen, Kartoffelknödel und Blaukraut	13,90
Hirschkalbsbraten in Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	16,80
Edelgulasch vom Berghirsch mit Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	13,90
Zanderfilet gebraten in Zitronen -Olivenöl, mit Mandeln, Butterkartoffeln und kleinem Salat	17,90
Halbe frische Bayrische Mastente mit Kartoffelknödel, Maronen und Blaukraut	18,80
Klein	14,80

Für den kleinen Hunger

„Seniorenteller“ kleiner Hirschkalbsbraten in Wildrahmsauce mit Waldpilzen, dazu Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	13,80
Jägerschmaus „Halali“ - zwei Medaillon vom Berghirsch auf Rösti, Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Birne und Preiselbeeren	13,80
König Ludwig Rösti- zwei Medaillons vom Truthahn auf Rösti, überbacken mit Emmentaler, Birne und Preiselbeeren dazu gebackene Petersilie	11,50

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

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

Alkoholfreie Getränke

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

Biere

<i>Augustiner Münchner Hell vom Fass</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Augustiner Premium Pilsener</i>		<i>0,30 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Augustiner Münchner Dunkel</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Clausthaler Hell alkoholfrei</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Franziskaner Hefe-Weißbier vom Fass</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Franziskaner Dunkles Weißbier</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Franziskaner Weißbier alkoholfrei</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Franziskaner leichtes Weißbier</i>		<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
 <i>Radler/Russ</i>		 <i>0,50 l</i>	 <i>3,80</i>

*Wir wünschen Ihnen eine schöne, genußvolle und
erholsame Zeit, hier bei uns in der Höhlmühle*

Ihr Höhlmühle Team