

Kleine Leckereien:

Bunter Salatteller vom Buffet €4,50

Pommes frites €4,00

Wildbratwurst

mit Preiselbeersenf & Brot € 4,50
mit Pommes €7,50

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Schwarzbrot € 5,50

Handkäse mit Musik vegetarisch

Brot & Butter € 10,50

Wurstsalat „Schweizer Art“

mit Käse, Gurken und Brot & Butter €11,50

Strammer Max „Deluxe“

Hausgebackenes Brot mit guter Butter bestrichen,
Almschinken, 3 Spiegeleier vom Landhuhn,
reichlich garniert mit
Tomaten, Cornichons, Krautsalat, Meerrettichsenf &
Perlzwiebeln € 16,90

Süße Leckereien:

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,50

„Eierlikörbecher“

mit 1 Kugel Vanilleeis und 2 Kugeln Schokoeseiscreme,
übergossen mit Eierlikör, Sahnehaube und Eiswaffel €8,50

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott € 9,90

Apfelküchle,

auf Vanillespiegel, mit Zimt und Zucker € 9,90

Jeden Sonntag

Hausgemachte Vanillewaffeln €3,50

mit Sahne €4,50

Forsthaus Butzbach

20 Jahre

„Pilze und mehr“

Freuen Sie sich auf unseren kulinarischen Herbst,
sowie frische Kreationen und Bewährtes neu interpretiert.
Natürlich in bester Forsthaus Qualität.

Hausgemachte Semmelknödel, vegetarisch

auf Pilz-Dreierlei in Kräuterrahm,
dazu einen Salat vom Buffet €17,90

„Ochsenfetzensalat“

Blattsalate mit frischen Pfifferlingen und gerösteten Pinienkernen,
gehobelnem Padanokäse, Cocktailltomaten, gekochtem Ei & frischen
Heidelbeeren, Streifen vom argent. Rindersteak, dazu ofenfrisches
Weißbrot € 21,90

„Spätzle-Pfifferling-Gratin“, vegetarisch

Hausgemachte Spätzle mit frischen Pfifferlingen in Schmand-Sahne-
Soße, überbacken mit Cheddar- und Emmentaler Käse,
garniert mit frischen Bergkräutern,
dazu einen Salat vom Buffet € 17,90

Schweizer Käseröstitaler, vegetarisch

mit Bergkäse und frischen Rahmpfifferlingen,
dazu einen Salat vom Buffet € 19,90

Hausgemachte Käsespätzle, vegetarisch

mit Bergkäse, Schmor- und Röstzwiebeln,
dazu einen Salat vom Buffet € 15,90

Klassiker

Hackbraten,

mit Zwiebelsoße, Pommes frites
und Salat vom Buffet € 18,90

„Jägerschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pilzen in
Rahmsoße, Pommes frites & Salat € 19,90

Schnitzel „Forstmeister“

Paniertes Schweineschnitzel, mit feiner
Kräuter-Pfifferlingsoße,
dazu Kroketten & Salat € 20,90

Original Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbschnitzel, mit Zitrone, Preiselbeeren
Pommes frites & Salat € 24,90

„Allgäu-Pfanne“

Medaillons vom Schweinefilet in der Gußpfanne
auf Steinpilzsoße serviert,
dazu Spätzle & einen Salat vom Buffet €24,90

„Järgergulasch“

Wildgulasch aus heimischer Jagd, in Rahmsoße mit
Waldpilzen, Spätzle, Preiselbeeren & Salat € 25,90

Hirschmedaillons „Hubertus“

aus heimischen Wäldern, mit Pfifferling-Portweinssoße,
Kroketten und einen Salat vom Buffet € 35,90

vom argent. Rodeo Roastbeef:

Rumpsteak

ca. 300g schweres Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Pommes frites & Salat € 29,90

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen!
Viele Gerichte auch als kleinere Portion möglich!