



Förstlich
WEINBAR & SCHENKE

SPEISEKARTE

Förstlich

WEINBAR & SCHENKE

DAS ALTE FORSTHAUS

1836 errichtete Rittmeister Johann Behagel das Gebäude als standesgemäße Villa im klassizistischen Stil. Im Volksmund wurde es daher „Schlösschen“ genannt.

1872 erwarb die Staatliche Forstverwaltung das Gebäude im Tausch gegen das ehemalige Amtshaus („Traube“) in der Hauptstraße.

1898 wurde das Forstamt, das sich bald als zu klein herausstellte, im Stil der Gründerzeit aufgestockt. **1945** war es vorrübergehend von der französischen bzw. amerikanischen Militärverwaltung beschlagnahmt und blieb schließlich bis zum Jahre **2004** Sitz des örtlichen Forstamtes.

In den ehemaligen Stallungen ist nun mit viel Liebe zum Detail eine moderne, geschmackvolle Weinbar und Schenke entstanden. Das „Förstlich“ ist die ideale Location, um in stimmungsvollem, historischem Ambiente gesellig den Abend zu genießen.

Das Angebot umfasst ausgesuchte Weine, hausgebrautes, naturtrübes Bier, sowie saisonale alkoholfreie Getränke. Hierzu passend werden kleine Speisen wie Tapas, Quiches und Brotfladen aus dem Steinbackofen gereicht.

Wohlfühlen, staunen und mit allen Sinnen genießen... Förstlich!

FÖRSTLICH-TAPAS

GEMISCHTE EINGELEGTE OLIVEN	4,50 €
GERÖSTETE NÜSSE	4,50 €
GRÖSTINI-VIERERLEI Tomate/Thunfisch/Ziegenkäse/Olivenpesto	6,90 €
SCHAFSKÄSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN	6,90 €
FRISCHES GEMÜSE VOM GRILL mit Olivenöl und Kräutern.	6,90 €
GEBRATENE, MARINIERTER PILZE	4,90 €
PECORINO , Hartkäse aus Bio-Schafmilch (Sardinien) mit frischen Kräutern, Oliven und Peperoncini	6,90 €
PARMESAN-CRACKER	4,90 €

...AUF'S BROT

OBAZDA-TRIO

8,90 €

von Kuh, Schaf und Ziege.

GROSSES KÄSEBRETT

16,50 €

BIO-Käse mit ausgesuchten Beigaben.

Ziegenfrischkäse mit Nusshonig (schwäb. Alb)

Chaource (franz. Weichkäse)

Heumilchkäse saisonal (Voralpenland)

Vereina (Hartkäse St. Gallen)

Viamala (Hartkäse Graubünden)

Roquefort (südfranz. Edelpilz-Schafskäse)

WINZERBRETT

13,50 €

mit Schwarzwälder Schinken, Bergknauben,
Leberwurst, Obazda und Hartkäse.

BROTAUSWAHL MIT BUTTER

3,50 €

BROTFLADEN „ESELOHREN“

...GUSTL	9,00 €
mit Crème fraîche, Schinkenstreifen, Zwiebeln und Käse	
...PYTHAGORAS	9,00 €
mit Crème fraîche, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Käse	
...ANTONIO	9,00 €
mit Crème fraîche, Tomaten, Schinken, Rucola, Zwiebeln und Parmesan	
...BRUNO	9,00 €
mit Crème fraîche, Pilzen, Tomaten, Lauchzwiebeln und Käse	

Unsere Brotfladen werden knusprig frisch im Steinbackofen gebacken. Der Teig besteht aus 50% Dinkelmehl, 20% Roggenmehl und 30% Gerstenmalz. Das macht unsere Fladen besonders würzig und einzigartig.

QUICHE UND SALAT

QUICHE LORRAINE mit kleinem Salat.	9,00€
QUICHE NACH SAISON mit kleinem Salat.	9,00€
BLATTSALAT MIT WILDKRÄUTERN	7,90€
KLEINER BUNTER SALAT	4,50€

ZUM DESSERT

HAUSGEMACHTER MANDELKUCHEN	3,80€
KROKANTBECHER Walnuss- und Vanilleeis mit Eierlikör und karamellisierten Walnüssen.	7,90€
DESSERT IM GLAS	5,90€
ESPRESSO MIT TARTUFFO	4,50€
AFFOGATO Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,50€
CANTUCCINI MIT SÜSSWEIN MONBAZILLAC 0,1l	5,90€

GETRÄNKE

APERITIF

SECCO „SOHO“ 0,1 l		4,20€
FÖRSTLICH RIESLING-SEKT 0,1l extra trocken		4,20€
CRÉMENT DE LIMOUX 0,1l Rosé Brut		5,90€
PRISECCO WEISSDUFTIG (ALKOHOLFREI) 0,2l Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter		7,40€
APEROL-SPRITZ		7,00€
HUGO ALKOHOLFREI / HUGO	6,00€	7,00€
CAMPARI-ORANGE		7,00€

GETRÄNKE

SCHWARZWALDSPRUDEL 0,25l / 0,75l	2,70€	5,50€
Classic/Medium/Still		
SCHWARZWALDLIMO 0,25l		3,50€
Himbeer-Minze, Bitter-Lemon.		
HAUSGEMACHTE SCHORLE 0,4l		5,50€
Himbeer-Minze		
BIO-APFELSAFT-SCHORLE 0,4l		4,50€
ORANGENSAFT-SCHORLE 0,4l		4,50€
JOHANNISBEERSAFT-SCHORLE 0,4l		4,50€
RHABARBERSAFT-SCHORLE 0,4l		4,50€
COCA-COLA, FANTA, SPRITE 0,4l		4,20€

FÖRSTLICH HAUSBRÄU-BIER

FÖRSTLICH-HELL 0,3l / 0,5l	3,70 €	4,90 €
FÖRSTLICH-DUNKEL 0,3l / 0,5l <i>Okt. - April</i>	3,70 €	4,90 €
FÖRSTLICH-WEISSE 0,3l / 0,5l <i>Mai - Sept.</i>	3,70 €	4,90 €
RADLER SÜSS/SAUER 0,3l / 0,5l	3,70 €	4,90 €
PILS ALKOHOLFREI 0,33l		4,10 €
WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5l		4,90 €

CRAFTBEER

PALE ALE 0,33 l

5,50€

Goldgelbes, amerikanisches Ale. Noten von Maracuja und Ananas gepaart mit frischen Orangen. Vollmundig-malziger Körper.

CITRA HELLES 0,33 l

5,50€

Modernes Helles, hopfengestopft mit dem amerikanischen Aromahopfen Citra. Frische Noten von Zitrone und Limette, am Gaumen schöne Waldhonig Süße.

HOPFENSTURM 0,33 l

5,50€

Angenehm vollmundiges, fruchtig hopfenbetontes Bier, das weder bitter noch mastig schmeckt.

OFFENE WEINE

WEISS

GRAUBURGUNDER 0,1l / 0,2l 3,70€ 6,80€
2022, Ellermann-Spiegel, Pfalz

**WEIßER BURGUNDER
MANDELBERG, MUSCHELKALK 0,1l / 0,2l** 4,60€ 8,80€
2022, Wolf, Pfalz

**CHARDONNAY
HILSBACH RESERVE BIO 0,1l / 0,2l** 4,70€ 9,00€
2021 Heitlinger, Kraichgau

LE CIVAIE, LUGANA 0,1l / 0,2l 4,60€ 8,60€
2022, Monte Zovo, Italien-Venetien

AUXERROIS VDP GUTSWEIN BIO 0,1l/0,2l 6,10€ 11,80€
2022, Heitlinger, Kraichgau

RIESLINGSCHORLE 0,2l / 0,4l 3,00€ 5,40€

OFFENE WEINE

ROSÉ

WINDROSÉ, CUVÉE 0,1 l / 0,2 l 3,70€ 6,80€
2022, Ellermann-Spiegel, Pfalz

**VALLEOSCURO ROSADO,
TEMPRANILLO 0,1 l / 0,2 l** 3,80€ 7,20€
2022, Bodega Otero, Spanien

RED OAK ROSÉ 0,1 l / 0,2 l 4,20€ 8,00€
2022, Förstlich Weinmanufaktur, Kelttern Baden

GRIS BLANC 0,1 l / 0,2 l 4,00€ 7,60€
2022, Gerard Bertrand, Frankreich Languedoc

ROSÉ PAMPLEMOUSSE 0,2 l 7,00€
2022 Miraflores Rosé + Crème de Pamplemousse

ROSÉ SCHORLE 0,2 l / 0,4 l 3,00€ 5,40€

Zusätzliche offene Weine finden Sie auf unserer Aktionskarte.

OFFENE WEINE

ROT

CORBIÉRES HERITAGE 806 0,1l / 0,2l 4,60€ 8,80€
2019, Gerard Bertrand, Frankreich Languedoc

BRECCIAROLO ROSSO PICENO 0,1l / 0,2l 4,70€ 9,00€
2020 Velenosi, Italien Marken

MONTGO MONASTRELL 0,1l / 0,2l 4,10€ 7,80€
2020, Bodega Hammeken Cellars, Spanien

CALIGO ROSSO VERONESE 0,1l / 0,2l 4,60€ 8,80€
2018, Monte Zovo, Italien Venetien

MANO NEGRA CUVÉE 0,1l / 0,2l 5,10€ 10,60€
2019, Philipp Kuhn, Pfalz

<p>RED OAK FÖRST 0,1l / 0,2l 5,70€ 11,00€ 2020 Förstlich Weinmanufaktur, Keltern Baden.</p>
--

Zusätzliche offene Weine finden Sie auf unserer Aktionskarte.

SPIRITUOSEN

SPIRITUOSEN 2cl / 4cl

BIRNENBRAND	2,40€	4,40€
ALTER TRESTER 114, SONNENHOF	3,20€	6,00€
HASELNUSSBRAND	2,40€	4,40€
ZIRBENSCHNAPS	2,40€	4,40€
ROTER TRAUBENLIKÖR	3,20€	6,00€
QUITTENLIKÖR	3,20€	6,00€
EIERLIKÖR-ORANGE	3,20€	6,00€

DRINKS

GIN TONIC	8,20 €
BOAR Gin, Tonic oder "SENSORIC"-Gin, Tonic	
MOSCOW MULE	9,00 €
Wodka, Gurkenscheiben, Hot Ginger	
LONDON MULE	9,00 €
BOAR Gin, Zitronenscheiben, Hot Ginger	
LOCKSTOFF	9,00 €
BOAR Gin, Himbeeren, Tonic , Minze	

BOAR Premium Dry Gin – weltweit höchstprämierter Gin 2017.
Wild gewachsen und von der Natur veredelt sind reinste, handverlesene Schwarzwaldkräuter in dieser meisterlichen Komposition vereint – akzentuiert durch Essenzen des seltenen Schwarzwaldgolds – dem Schwarzwälder Trüffel. Namensgeber ist der Ureinwohner aus den Wäldern des Schwarzwald – der Schwarzwaldkeiler (engl.: Boar).

KAFFEE

ESPRESSO	2,40€
KAFFEE CREMA	2,60€
CAPPUCCINO	3,20€
PORTUGIESISCHER MILCHKAFFEE „GALAO“	3,60€
TEE	2,60€

Verschiedene Sorten aus biologischem Anbau.