









**RÜGERS FORSTGUT**  
NATURHOTEL & RESTAURANT

Zwiebelkuchen 	9,50 €
Federweißer-Espuma   Liebstöcklcrème   Wildkräutersalat	
Tranchen vom Kalbstafelspitz rosa gebraten	14,50 €
Blattsalat der Saison   Kräutervinaigrette   Bratkartoffelschaum   Kartoffelchips	
Beilagensalat 	6,50 €
Kräuterdressing   geröstete Kerne   Kirschtomaten   frische Kräuter	
Kürbiscrèmesuppe 	7,50 €
karamellierte Melone   gebratene Kerne   steierisches Kern-Öl	
Wildessenz	9,50 €
Kräuterflädle-Roulade   Hirschfleisch-Füllung	
gebratene Maispoularde	27,50 €
Trüffel-Jus   Kürbis-Ingwer-Püree   Honig-Kartoffel-Baumkuchen	
Filet vom Saibling   Winzerin Art	27,50 €
Traubenragout   Lardo-Speck   Rahm-Champagnerkraut   Kräuter-Kartoffelpüree	
Variation vom Kürbis 	16,50 €
Kürbiscrème   gebratene Kürbiswürfel   Kürbis-Kartoffelroulade   Kräutersaitlinge	
½ gebratene Bauernente	28,50 €
Brombeer-Jus   Apfelrotkraut   Fränkische Klöße	
gebratene Wirsingroulade	26,50 €
Wildhackfleisch-Füllung   Pflaumenjus   Kartoffel-Haselnuss-Püree	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	26,50 €
Zitrone   Preiselbeeren   Bratkartoffeln	
Hirschsauerbraten	25,50 €
Himbeer-Wild-Jus   Rahmwirsing   Fränkische Klöße	
Rumpsteak Strindberg	32,00 €
Senf-Zwiebel-Kruste   Portwein-Zwiebel-Jus   Speckbohnen   Bratkartoffeln	
Zwetschgenknödel 	10,50 €
Zwetschgenröster   Zwetschgenwasser-Espuma   Sauerrahm-Eiscreme	
hausgemachtes Sorbet 	je Kugel 4,00 €
▪ Mango	
▪ Rosen-Pfirsich	
▪ Limone-Basilikum	
mit Frankensekt	+4,00 €



Für unsere Speisen- und Getränkeauswahl bitte den nebenstehenden QR-Code scannen.  
Bei Fragen zu möglichen Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

veganes Gericht



vegetarisches Gericht

