

Herzlich willkommen im



FORSTHAUS

NECKARBISCHOFSCHEIM

Wir freuen uns sehr, Sie hier im Grünen bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir, die Familie Rottmann & das ganze Team, werden unser Bestes geben, Sie als unsere Gäste steht's durch wunderbares Ambiente, hohe Qualität, herzlichste Gastfreundschaft sowie Liebe im Detail zu verwöhnen.

Selbstverständlich haben wir immer ein offenes Ohr für unsere Gäste. Sie möchten uns etwas mitteilen, nur zu, sprechen Sie uns bitte direkt an.

Herzlichst

Julia & Sebastian Rottmann sowie das gesamte Team vom Forsthaus

Herbsthäuser Chronik der Braukunst

1581 Die Chronik der Herbsthäuser Brauerei reicht zurück auf den erstmals 1581 urkundlich erwähnten Gasthof „Zur Schwane“.

1645 Im Laufe der bewegten Geschichte dieses Gebäudes wird u. a. die Schlacht bei Herbsthausen am 05. Mai 1645 erwähnt. Zu seinen häufig wechselnden Besitzern gehörte auch Johann Friedrich Mayer, Sohn des kaiserlichen Reichsposthalters zu Blaufelden. Bekannt wurde er als Pfarrer „Gypsapostel von Hohenlohe“; er beschäftigte sich intensiv mit Themen der Landwirtschaft und hat seine Erkenntnisse auch veröffentlicht (z.B. „Die Lehre vom Gyps“).

1727 Im Jahre 1727 wurde das Hauptgebäude zu seinem heutigen repräsentativen Aussehen umgebaut.

1875 Im Dezember 1875 gelangte der Gasthof „Zur Schwane“ in das Eigentum der Familie Wunderlich. Von nun an wurde die Braustätte – zunächst noch unter dem Namen  Schwanenbrauerei – systematisch um- und ausgebaut.

1975 Durch fachliches Können und wirtschaftliches Geschick entwickelte sich die Brauerei mit angeschlossener Landwirtschaft zu dem modernen mittelständischen Unternehmen, das seit 1975 von Klaus Wunderlich in 4. Generation und seit 2006 von Christian Wunderlich in 5. Generation geleitet wird.

Heute präsentiert sich mit der Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG eine solide und leistungsfähige Privatbrauerei. Alle Entscheidungen der Firmenleitung werden immer unter besonderer Berücksichtigung unserer Region und seiner Menschen getroffen.

Vorspeisen:

...zu allen Salaten reichen wir frisches Brot.

Kleiner gemischter Salat mit Möhren-Senf Dressing _{G,M} 3,90€

Großer gemischter Salatteller 7,50€

erweiterbar mit:

gegrillten Putenbruststreifen 12,90€

saftigen Steakstreifen 14,00€

Metzgermaultaschen _{M,I,C} 10,50€

Semmelknödeln _{G,C} 11,90€

gegrillten Lachsfiletstückchen 13,50€

Tomaten-Mozzarella-Salat *Caprese* mit Basilikum - Pesto 8,50€

Süppchen der Saison (Heißes aus dem Topf) 4,20€

Kleine Gerichte

Deftiger Wurstsalat von der Lyoner mit Allgäuer Bergkäse, Brot sowie Essiggurken & Zwiebelringe <small>o,M,C</small>	8,50€
Strammer Max Brotscheiben mit Butter, Schinken und Spiegelei garniert an Gewürzgurken. <small>L,M,G</small>	6,50€
Forsthausplatte Rustikale Käse & Wurstplatte des Hauses für 2 Personen. (Brotzeit mit Wurst & Käse, Essiggurken, Senf, Butter & Brot). <small>G,O</small>	15,50€
Schwäbische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, serviert im Gusspfännchen.	11,50€
Gebratenen Metzgermaultaschen mit Ei überbacken serviert im heißen Gusspfännchen. <small>M,C</small>	9,50€
Gebratenen Metzgermaultaschen mit Kartoffelsalat. <small>M,C</small>	9,50€

Unsere Beilagen nach Wahl:

Pommes <small>A</small>	2,50€
kleiner Beilagensalat	2,50€
Eierspätzle <small>C,G</small>	3,00€
Bratkartoffeln mit Speck <small>A</small>	3,00€
Semmelknödel (2 Stück) <small>A,C</small>	3,50€
Kartoffelsalat <small>8,13,D,M</small>	3,50€

Hauptgerichte

Schnitzel goldpaniert vom Schwein mit Pommes. _A	11,00€
Cordon Bleu goldpaniert vom Schwein mit Schinken & würzigem Bergkäse und Bratkartoffeln _{A,G}	14,50€
Schwäbisches Allerlei * von allem Ebbes * 100 gr Rumpsteak, 1 Metzgermaultasche, kleines Schweineschnitzelmit Eierspätzle & Soße. _{A,C,L}	24,00€
Argentinisches Angus Rumpsteak (250gr) mit Kräuterbutter. und Pommes	19,50€
Zwiebelrostbraten (250 gr) mit gerösteten Zwiebeln und Burgunderbratensoße sowie Spätzle. _o	21,50€
Pfefferrumpsteak (250gr) mit grob gemahlenem Pfeffer in Senf-Rahm Soße und Semmelknödel _M	20,50€
Gegrillter Lachs mit Honig-Limetten Marinade und Kartoffelsalat. _{D,M}	21,90€

Für unsere Forsthaus-Kids

Spätzle mit Soße. <small>C,A</small>	4,00€
Portion Pommes mit Ketchup. <small>A,M</small>	4,00€
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes. <small>A,M,C</small>	6,50€
Chicken-Nuggets mit Pommes. <small>A,M,C</small>	6,00€

Nachtisch

1 Stück Kuchen. E,C	3,00€
1 Kugel Eis.(Vanille, Schokolade, Erdbeere) C,G	1,50€
Gemischter Eisbecher mit Früchtchen & Sahne C,G	5,50€
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne. C,G	5,50€

Hausgemachte warme Waffel mit:

Puderzucker	4,20€
Apfelmus o	4,90€
Nuss-Nougat Creme E,G	4,90€
Vanilleeis C,L	5,50€
Heißen Früchten	6,50€
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,50€

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ^{1,2,3,11}	0,33l	3,50 €
Coca Cola light ^{1,2,3,11}	0,33l	3,50 €
Mezzo Mix ^{1,2,3,11}	0,33l	3,50 €
Fanta ^{1,2,3}	0,33l	3,50 €
Sprite ^{1,2,3}	0,33l	3,50 €

Schweppes	0,2l	3,50 €
Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ² , Tonic Water ¹⁰		

Elephant Bay Eistee in den Sorten

Zitrone	0,33l	3,90 €
Pfirsich	0,33l	3,90 €
Blaubeere	0,33l	3,90 €
Granatapfel	0,33l	3,90 €

Almdudler Kräuterlimonade	0,35l	3,90 €
Holunderschorle hausgemacht	0,4l	3,80 €

Teinacher Limonaden in den Sorten

Rhabarber-Mirabelle	0,33l	3,90 €
Mango-Maracuja-Orange ^{2,3}	0,33l	3,90 €
Johannisbeere-Holunder	0,33l	3,90 €

Ensinger Bio Gourmet Medium & Still	0,50l	3,90 €
Ensinger Bio Gourmet Medium & Still	0,75l	4,90 €

Saftschorlen ³ in den Sorten:	0,4l	3,90 €
Traube, Johannisbeere, Apfel, Kirsch, Maracuja	0,2l	2,90 €

Kiba (Kirsch & Banane) ³	0,4l	4,20 €
Kiba (Kirsch & Banane) ³	0,2l	3,20 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹¹	2,50 €
Milchkaffee ¹¹	2,90 €
Cappuccino ¹¹	2,70 €
Latte Macchiato ¹¹	2,90 €
Espresso ¹¹	2,10 €
Pott Tee in verschiedenen Sorten	2,70 €
Heiße Schokolade mit extra Sahne	2,70 € 3,00 €

Bier vom Fass

Herbsthäuser Brauerei / Informationen siehe Vorwort

Pils	0,5l	3,90 €
Pils	0,3l	2,80 €
Export	0,5l	3,90 €
Export	0,3l	2,80 €
Hefe	0,5l	3,90 €
Radler (süß / sauer)	0,5l	3,90 €
Radler (süß / sauer)	0,3l	2,80 €

Flaschenbier

Alkoholfreies Pils Herbsthäuser	0,33l	3,30 €
Alkoholfreies Hefe Herbsthäuser	0,5l	3,90 €
Kristallweizen Erdinger	0,5l	3,90 €
Dunkles Hefeweizen Erdinger	0,5l	3,90 €

Prickelndes

Fürstengold Jahrgangssekt 9	0,2l	3,30 €
Fürstengold Jahrgangssekt 9	0,7l	14,00 €
Legris Cremant de Loire 9	0,2l	5,50 €
Legris Cremant de Loire 9	0,7l	24,00 €
Hugo 9		5,00 €
Aperol Spritz 1,2,9		5,00 €
Lillet Wildberry 3		5,00 €
Gin & Tonic (Monkey Gin) 10		8,50 €
Jack Daniels & Coca Cola 1,2,3,11		6,50 €
Cuba Libre 1,2,3,11		6,50 €

Weißweine 9

Heilbronner Stiftsberg Riesling trocken Qba	0,25l	4,40 €
<i>Schorle</i>	0,25l	3,40 €

Oberrotweiler Grauer Burgunder trocken Qba	0,25l	4,90 €
--	-------	--------

Wissing Chardonnay trocken	0,25l	4,40 €
----------------------------	-------	--------

Heilbronner Muskateller	0,25l	4,90 €
-------------------------	-------	--------

Rotweine 9

Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger	0,25l	4,40 €
<i>Schorle</i>	0,25l	3,40 €

Schwaigerner Acolon trocken Qba	0,25l	4,40 €
---------------------------------	-------	--------

Rioja El Coto Crianza trocken	0,25l	5,90 €
-------------------------------	-------	--------

Roseweine 9

Heilbronner Staufenberg Schwarzr.-Weißherbst	0,25l	4,40 €
<i>Schorle</i>	0,25l	3,40 €

Spirituosen & Obstbrände

Baileys ^{2,11}	4cl	3,50 €
Ramazzotti	2cl	2,50 €
Grappa ⁹	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	2,80 €

Alpenschnaps Marillen	2cl	3,50 €
Alte Hof Mirabelle	2cl	3,50 €
Alte Hof Obstwasser	2cl	3,50 €
Alte Hof Kirschwasser	2cl	3,50 €
Alte Hof Waldhimbeergeist	2cl	3,50 €
Alte Hof Williams Birne	2cl	3,50 €
Alte Hof Zwetschgenwasser	2cl	3,50 €

Heidelberger Melonenschnaps	2cl	3,50 €
-----------------------------	-----	--------