



FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!

VORSPEISEN & SALATE

Frittatensuppe, kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen
Klassischer Linseneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Mettwurstchen

Tässchen 3,90 Terrine 6,90

Matjestartar auf Kartoffel-Lauch-Rösti 9,80

Bayrische Weisswürstl, drei Stück, mit süßem Senf und einer Brezn 7,90

Sommersalat, gebackener Ziegenkäse und Preiselbeeren auf bunten Blattsalaten, dazu Baguette 14,80

Salatteller Försterliesl, gebratene Roastbeefstreifen auf bunten Blattsalaten mit frischen Früchten und karamellisierten Walnüssen 15,90

VEGETARISCH & VEGAN

Frisches Erbsenschaumsüppchen mit Minze und einem Klecks Schmand
Kartoffel-Lauch-Eintopf, **vegan**

Tässchen 3,90 Terrine 6,90

Rote-Beete-Carpaccio auf Rucola mit Birne, karamellisierten Walnüssen und Trüffelvinaigrette, **vegan** 10,80

Waldpilzknödel auf knackigem Rahmwirsing 10,90

Spinatknödel auf Tomatenragout mit frischem Parmesan 10,90

Cremiger Obatzda, dazu Brezn und frisch gedrehter Radi 8,50

Veggi-Burger Deluxe:

Quinoa-Zucchini-Bratling mit Avocado und getrockneten Tomaten, in einem Bett aus grünem Blattsalat und Rote Beete, **vegan**

11,80

Hessische Grüne Soße mit Drillingen 9,80



HERBSTHÄUSCHEN KLASSIKER

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!

- ✔ **Hausgemachte Spanferkelsülze**
mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade 10,80
- ✔ **Allgäuer Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat 11,90
- ✔ **Wiener Schnitzel**
vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat,
Zitrone, Kapern, Sardellen und Salatbouquet 19,80
- ✔ **Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein**
mit Pommes und Salat 13,80
mit Bratkartoffeln und Salat 15,80
- ✔ **Herbsthäuschen-Wildschweinburger** vom Habichtswaldschwein mit Birne,
Cumberlandsauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse, Pommes 12,80
- ✔ **Wildschweinbratwurst**, Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf 11,80
- ✔ **Hausmacher grobe Bratwurst** mit Bratkartoffeln, Senf und Salat 10,90
- ✔ **Herbsthäuschen´s Currywurst**
mit Pommes, leckerer Currysauce und Salatgarnitur
mild, scharf oder exotisch mit Mango-Ananas Sauce 10,90
- ✔ **Rumpsteak Herbsthäuschen Art** mit krossen Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat 20,90
- ✔ **Frikadellen auf Kartoffelstampf** mit Röstzwiebeln
und knackigem Rahmwirsing 11,80
- ✔ **Schweinemedallions im Speckmantel auf Pfeffersauce**
dazu knackiges Frühlingsgemüse und Kartoffel-Lauch- Rösti 16,90

AUS DEM WASSER

- ✔ **Lachsfilet auf Blattspinat**, dazu Drillinge 17,50
- ✔ **Zarte Matjesfilets** mit feiner Schmandsauce, Apfelspalten und Drillingen 12,80



FÜR DEN KLEINEN WANDERER (BIS 12 JAHRE)

Pokémon: Kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf und Gurke	6,80
Lucky Luke: Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	6,90
Lillifee: Kleiner süßer Pfannkuchen mit Apfelmus	5,30

UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

Herbsthäuschen-Vesper-Brettl Ahle Wurst, Schinken, hausmacher Sülze, Gurke, Obatzda, Radi, Griebenschmalz und Brot	15,80
Portion Ahle Wurst aus Hausschlachtung mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot	10,80
Bauernbrot mit Griebenschmalz und Gurke	5,90
Obatzda mit Brezn und gedrehtem Radi	8,50
Handkäse mit Musik und Bauernbrot	7,90

DIE SÜßEN SÜNDEN

Herbsthäuschen´s Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis	11,80
Köstlicher Palatschinken mit Marillenkönfitüre und Vanilleeis	7,90
Kuchen , das Stück	3,20
Torte , das Stück	3,50
Port. Sahne	0,60

Möchten Sie unsere Speisekarte mit den Kennzeichnungen zu Allergenen und Zusatzstoffen? Sie liegt bereit. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



ETWAS WARMES BRAUCHT DER MENSCH!

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Pott Kaffee, Bio	2,90
Pott Kaffee, Bio, entkoffeiniert	2,90
Milchkaffee	3,30
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,30
Latte Macchiato Karamell	3,80
Latte Macchiato mit Baileys	5,30
Espresso, Bio	2,20
Espresso Macchiato	2,30

SCHOKOLADE

Becher heiße Schokolade, Bio	3,00
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Sahne	3,30
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Rum u. Sahne	5,50
After Eight, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Pfefferminzlikör	4,80
Chocochino, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Espresso und Milchschaum	4,80

TEESPEZIALITÄTEN

Tee, großer Becher	3,10
Schwarztees: Darjeeling First Flush Bio, Frieslandmischung	
Kräutertees: Zitronenverbene Bio, Alpenkräuter Bio, Pfefferminze Bio, Kamille Bio	
Grüntees: Ginseng Ingwer Bio, Japan Sencha Bio	
Wellnesstees: Have a Nice Day Bio, Rooibos Vanille Bio, Waldbeere	
Masala Chai Bio, serviert mit warmer Milch und Honig	3,30
Becher Tee mit Rum	4,60
Jagertee	4,60



FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

Bitburger Pilsener frisch vom Fass	0,3	2,70
Bitburger Pilsener frisch vom Fass	0,5	3,90
Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,3	2,70
Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,5	3,90
Benediktiner Weizenbier frisch vom Fass	0,5	3,90
Erdinger Hefe Dunkel, Kristall, alkoholfrei, Flasche	0,5	3,90
Bitburger alkoholfrei	0,33	3,00
Vitamalz	0,33	3,00
Schöffelhofer Grape	0,33	3,00
Berliner Weisse , Waldmeister, Rharbarber, Himbeere, Holunder	0,33	3,60
Coca Cola	0,2	1,90
Coca Cola	0,4	3,60
Coca Cola Zero	0,33	3,20
Vio Bio Limo Limette & Gurke	0,3	3,20
Fanta, Sprite, Spezi	0,2	1,90
Fanta, Sprite, Spezi	0,4	3,60
Caldener Mineralwasser	0,2	1,90
Caldener Mineralwasser	0,4	3,60
Apollinaris Selection Classic	0,75	6,10
Apollinaris Selection VIO still	0,75	6,10
Apollinaris Vio	0,25	2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2	2,80
Vaihinger Säfte:		
Apfelsaft, Rharbarber, rote Traube	0,2	2,80
Schorle	0,2	2,60
Schorle	0,4	4,40
Apfelwein	0,25	2,80
Almdudler	0,35	3,50
Bionade Holunder	0,33	3,30
Bionade Orange Ingwer	0,33	3,30



WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

ROTWEIN

2008 Merlot Brisotti , Venezien	0,2	5,20
2008 Corte dei Mori Rosso , Nero D'Avola, Sizilien	0,2	5,50

Italien:

2008 Primitivo Doppio Passo , Apulien stoffig, intensiv und extraktreich, mit Fülle und Charakter	0,75	25,50
---	------	-------

2006 Selvarossa Salice Salentino Riserva DOC , Cantine Due Palme, Apulien, kraftvoller Duft nach schwarzen Waldfrüchten, Backpflaumen und Röstbrot, enormes Fruchtspotenzial, gehaltvoll, trocken, Höchstbewertung in Italien: 3 Gläser Gambero Rosso	0,75	44,50
--	------	-------

Frankreich:

2008 Reserve du Cochonnet Vin de Pays d'Oc, Südfrankreich kraftvoll, elegant, Cuvée von alten Syrah-, Grenache- und Cabernet-Reben, konzentriert, weich, harmonisch säurearm	0,75	23,50
--	------	-------

Spanien:

2009 Esencia Valdemar Rioja , Martinez Bujanda vollfruchtig, saftig, Aromen von reifen Waldbeeren, gute Struktur, weich, trocken	0,75	24,90
--	------	-------

WEIßWEIN

Hammel Cuvée, Pfalz , trocken	0,2	5,20
Riesling , Diehl, Pfalz, halbtrocken	0,2	5,20
Weinschorle	0,2	5,00
Weißwein mit Aperol und Eis	0,2	7,50

Deutschland:

2009 Weinreich Eins Silvaner trocken, Winzer Sommerach, Franken -kräftig, vollmundig, intensiv, von alten Rebstöcken, im großen Holzfass gereift	0,75	24,50
---	------	-------

2009 Weißburgunder Löss , trocken, Weingut Manz -runde, weiche Frucht, wenig Säure, bekömmlich, harmonisch	0,75	24,50
--	------	-------

Italien:

2009 Colle dei Tigli Bianco Veneto IGT , Cantina Lenotti, Veneto frisch, blumig, bekömmlich, Aromen von Südfrüchten, trocken	0,75	23,50
--	------	-------



HERBSTHÄUSCHEN SOMMERDRINKS: EISKALT, LECKER UND ERFRISCHEND

Alpenliebe -hausgemachter Eistee: Alpenkräuter, Holunder, Apfel	0,3	3,60
SPRIZ – Aperol und Prosecco mit Orangenscheibe auf Eis	0,2	6,50
Prosecco mit Holunderblütensirup auf Eis	0,2	6,50
Iced Latte Macchiato mit Baileys	0,2	5,20
Iced Chocolate After Eight mit Minzlikör	0,2	5,00
SEKT / CHAMPAGNER		
Schauenburger Apfelschampus , Brut	0,1	5,00
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg - 2002 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz	0,75	24,50
Prosecco	0,1	4,90
Champagner Drappier Carte D'Or , Pikkolo, feinperlig mit frischer Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holztönen	0,2	18,00
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut der Klassiker, mit Eleganz, Finesse und Nachhaltigkeit	0,75	69,00
SPIRITUOSEN		
HERBSTHÄUSCHEN Empfehlung: Hirschkuss	2 cl	3,00
Hirschkuss im Bügelfläschen als Präsent	4 cl	5,80
Feiner Haselnussbrand , mit einer Haselnuss serviert	2 cl	4,30
Alte Waldhimbeere , im Holzfass gereift	2 cl	4,30
Bachmann	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Kuemmerling, Underberg, Pfläumchen, Babalou	2 cl	2,80
Kleiner Feigling	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,90
Grappa, Cellini	2 cl	4,50
Malteser, Juiläums-Aquavit	2 cl	3,50
Doppelkorn	2 cl	2,80
Linie, Asbach	2 cl	3,50
Pircher Williams Birne	2 cl	3,00
Obstler	2 cl	2,80
Ramazotti	4 cl	4,50
Jim Beam, Wodka, Sambuca, Tequila, Gordons Gin	2 cl	3,50
Longdrink	4 cl	6,50