



**HOTEL  
FORSTHAUS**

NÜRNBERG · FÜRTH

SP E I S E N & G E T R Ä N K E

FOOD & DRINKS



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

# DER TRADITION VERBUNDEN, DER QUALITÄT VERPFLICHTET!

Wir, das Hotel Forsthaus Nürnberg-Fürth, streben einen starken Bezug zu unseren regionalen Partnern an. Daher sind wir stolz, dass wir enge Partnerschaften mit unseren ausgewählten Bauern, Jägern, unseren Fischereibetrieben und unserem Bäcker geschlossen haben.

Allen Beteiligten macht es Freude, Produkte mit regionalem Charakter und hoher Qualität zu verarbeiten und produzieren zu dürfen. Das Tierwohl hat dabei für uns oberste Priorität.

Dies möchten wir Ihnen, liebe Gäste, mit unseren Speisen und Getränken täglich näherbringen. Die Herkunft der Produkte, die Partnerbetriebe, sowie die persönliche Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung, haben bei uns einen hohen Stellenwert.

# BOUND TO TRADITION, COMMITTED TO QUALITY!

We, the Hotel Forsthaus Nuremberg-Fuerth, have always maintained close ties to our regional partners. Therefore, we are proud to declare that we have close partnerships with our selected farmers, hunters, our fisheries and our bakery.

All those involved enjoy processing and producing products with a regional character, high quality and being involved in producing them. Animal welfare is top priority for us.

We would like to bring this closer to you, dear guests, in our food and beverages every day. The origin of the products, the partner companies, as well as the personal cooperation and mutual support have a high value for us.

# VORSPEISEN / STARTERS

---

**Brotkonfekt** | Zitronenbutter | Kräuterbutter | Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse 6,00 €  
**Bread Confectionery** | lemon butter | herb butter | apricot-rosemary-cream cheese  
*a/d/g/f/j*

---

**Geflammtter Büffelmozzarella** | Tomate | Basilikum | Balsamicokaviar | Baguette 15,00 €  
**Flamed buffalo mozzarella** | tomato | basil | balsamico caviar | baguette  
*a/d/2/16*

---

**Forsthaus Salat** 15,00 €  
Blattsalat | Gurken | Tomaten | Paprika | Radieschen | Nüsse | Sprossen | Baguette  
Lettuce | cucumber | tomato | bell pepper | radish | nuts | sprouts | baguette  
*d/e/f/j/k/16*

**Wählen Sie dazu / additional choice:**

Regionaler Wildschweinschinken / regional boar ham 8,00 €  
*2/3/8*

Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust / Stripes of chicken breast fillet 8,00 €  
*a*

Camembert in Brezenpanade / Camembert in pretzel breading 6,00 €  
*a/b/d*

---

**Wildschweinschinken** | Butter | eingelegte Rote Beete | Radieschen | Sprossen | 14,00 €  
Baguette  
**Boar Ham** | butter | pickled beetroot | radish | sprouts | baguette  
*a/d/f/j/2/3/8/16*

---

**Rosa Kalbsrücken** | Thunfischsoße | gebackene Kapern | geröstetes Baguette 15,00 €  
**Pink saddle of veal** | tuna sauce | deep fried capers | roasted baguette  
*a/b/c/d/f/j/l/16*

---

**Gebeizter Gin Lachs** | Orangen-Fenchelsalat | Rote Beete Gel | Schwarzbroterde 15,00 €  
**Marinated gin salmon** | orange fennel salad | beetroot gel | black bread soil  
*c/d/f/j/16*

---

# SUPPEN / SOUPS

---

**Rinderkraftbrühe** | Gehäckpraline | Kohl 8,00 €  
**Beef consommé** | sausage mince praline | cabbage  
*f/j/16*

---

**Silvanerrahmsuppe** | Kräuter | Baguette 8,00 €  
**Silvaner cream soup** | herbs | baguette  
*a/d/f/j/16*

# HAUPTSPEISEN FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

---

**Ochsenbacke** | Kartoffelkrapfen | Schmorgemüse | Cassisjus 25,00 €  
**Ox cheek** | potato fritters | stewed vegetables | cassis jus

*a/b/d/f/j/k/16*

---

**Filetpfännchen** 25,00 €

Schweinefilet | Bio Putenbrust vom Hof Tiefel | Butterknöpfe | Jus |  
kleiner Beilagensalat

Pork tenderloin | organic turkey breast from Tiefel farm | spaetzle | jus | side salad

*a/b/d/f/j/16*

---

**Wiener Schnitzel** | Kalbsoberschale | Bratkartoffeln | kleiner Beilagensalat | 27,00 €

Preiselbeeren

**Wiener Schnitzel** | veal topside | fried potato | side salad | cranberries

*a/b/d/f/j/16*

---

**Wildbratwurst / Wild boar sausages** 19,00 €

2 Wildschweinbratwürste | Rösti | Wildkräutersalat | Preiselbeersahne

2 Wild boar sausages | hash browns | wild herb salad | cranberry cream

*a/d/f/j/16*

---

**Ragout vom regionalen Wildschwein** | Zwiebeln | Schmorgemüse | 24,00 €

Serviettenknödel

**Regional wild boar ragout** | onion | stewed vegetables |

homemade serviette dumplings

*a/b/d/f/16*

---

**Maispoularde** | Ras el Hanout | Tomaten-Oliven-Petersiliensalat | Letchocreme 23,00 €

**Corn poulard** | Ras el Hanout | tomato-olive-parsley salad | letcho cream

*j/1/16*

---

# HAUPTGANG FISCH / MAIN COURSE FISH

---

**Zanderfilet** | Pfeffer-Mohnkruste | Lauwarmer Taboulé | Schmortomaten Ragout 24,00 €

**Pike perch** | pepper-poppy crust | tabouleh | braised tomato ragout

*a/b/c/d/j/16*

---

**Hecht** | Gurke | Staudensellerie | Kartoffelperlen | Apfelfond 24,00 €

**Pike** | cucumber | celery | potato pearls | apple fond

*c/f/j/l/2/3*

---





**Wolfsbarsch** | Pankomantel | Zitronenrisotto | Rote Beete Gel 25,00 €

**Sea bass** | panko | lemon risotto | beetroot gel

*a/c/i/j/l/3*

# HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN / MAIN COURSES VEGETARIAN & VEGAN

---

<b>Spinatsemmelkloß</b>   weiße Käsesoße   Schmortomaten <b>Spinach dumpling</b>   white cheese sauce   braised tomato <i>a/b/d/f/16</i>		18,00 €
<b>Basilikumgnocchi</b>   Salbeibutter   Trauben <b>Basil gnocchi</b>   sage butter   grapes <i>a/b/d/16</i>		15,00 €
<b>Tagliatelle aus der Oberasbacher Nudelmanufaktur</b>   Zwiebelmarmelade   Spinat   Parmesan <b>Tagliatelle from pasta manufactory from Oberasbach</b>   onion marmelade   spinach   parmesan <i>a/d/16</i>		16,00 €
<b>Rotes Linsenragout</b>   Lauch   Karotte   Apfel-Tomatenfond   Kräuter <b>Red lentil ragout</b>   leek   carrots   apple-tomato fond   herbs <i>a/f/j/l/16</i>		15,00 €

## DESSERTS / DESSERTS

---

<b>Kaffee Creme Brûlée</b>   Zitrusfrüchte   Ingweweis <b>Coffee creme brullee</b>   citrus fruits   ginger ice cream <i>a/b/e/16</i>		9,00 €
<b>Schokoladenküchlein</b>   Gewürz-Orangengel   Mohnkaramell   Weiße Schokoladenerde Chocolate cake   spicy orange gel   poppy caramel   white chocolate <i>a/b/d/e/g/16</i>		9,00 €
<b>Roulade vom French Toast</b>   Apfel   Honig   Vanillesoße   karamellisierte Nüsse <b>Roulade from French Toast</b>   apple   honey   vanilla sauce   caramel nuts <i>a/b/d/e/g/16</i>		9,00 €
<b>Fränkische Käsespezialitäten</b> Silvanerkäse   Frankenlaib   Walnusskäse   Feigensenfsoße   Trauben Silvaner cheese   Frankenlaib   walnut cheese   fig mustard sauce   grapes <i>a/e/j</i>		13,00 €

# GETRÄNKE / BEVERAGES

---

## Biere / beer

Zirndorfer Kellerbier vom Fass <i>(h)</i>	0,4 l	4,50 €
Hoffmann Pilsener <i>(h)</i>	0,33 l	3,80 €
Grüner Grünerla <i>(h)</i>	0,33 l	3,80 €
Gutmann Hefeweizen hell, dunkel, leicht, alkoholfrei <i>(h)</i> Gutmann Hefeweizen blonde, dark, light, non-alcoholic	0,5 l	4,90 €
Bitburger Pils alkoholfrei / non-alcoholic <i>(h)</i>	0,33 l	3,80 €
Radler <i>(h)</i>	0,4 l	4,50 €
<b>Unser Spezialitäten Bier: Winkler Bräu aus Lengenefeld</b>		
Kupfer Spezial	0,5 l	4,90 €
Kupfer alkoholfrei / non-alcoholic	0,5 l	4,90 €
Kupfer Natur Radler	0,5 l	4,90 €

## Weißweine / white wine

Silvaner, Winzerhof Rüthlein, Franken <i>(16)</i>	0,2 l	8,00 €
Bacchus, Winzerhof Rüthlein, Franken <i>(16)</i>	0,2 l	8,00 €
Müller-Thurgau, Weinbau Peter Schmidt, Franken	0,2 l	8,00 €
Silvaner, Spätlese, Weinbau Peter Schmidt, Franken	0,2 l	9,00 €

## Rosé

Rotling, Weingut Sommerach, Franken <i>(16)</i>	0,2 l	7,50 €
Pinot Grigio Blush, I Castelli, Venetien <i>(16)</i>	0,2 l	7,50 €

## Rotweine / red wine

Bischoffinger Spätburgunder <i>(16)</i>	0,2 l	7,00 €
Regent, Weinbau Peter Schmidt, Franken	0,2 l	7,50 €
Merlot, I Castelli, Venetien <i>(16)</i>	0,2 l	8,00 €
Primitivo Manduria, Italien <i>(16)</i>	0,2 l	9,50 €

## Schaumweine / sparkling wine

Prosecco <i>(16)</i>	0,1 l	6,50 €
	0,75 l	27,00 €
Veuve Cliquot <i>(16)</i>	0,75 l	98,00 €

## Kaffee / coffee

Espresso <i>(11)</i>	3,00 €
Espresso doppio <i>(11)</i>	4,50 €
Cappuccino <i>(11, a)</i>	3,50 €
Tasse Kaffee / cup of coffee	3,00 €
Milchkaffee / Cafe au lait <i>(11, a)</i>	4,00 €
Latte Macchiato <i>(11, a)</i>	4,00 €
Heiße Schokolade / hot chocolate <i>(a)</i>	4,00 €
Glas Tee / glass of tea <i>(11)</i>	3,00 €
Kännchen Tee / pot of tea <i>(11)</i>	5,00 €

## Softgetränke / soft drinks

Tafelwasser naturell / mit Kohlensäure	0,5 l	4,00 €
tablewater still / sparkling	1,0 l	6,00 €
Franken Brunnen Exquisit classic / naturell	0,25 l	3,00 €
Franken Brunnen Exquisit sparkling / still	0,5 l	4,50 €
	0,75 l	6,00 €
Lindauer Säfte verschiedene Sorten / Juice	0,2 l	3,50 €
Lindauer Saftschorlen / Juice spritzers	0,4 l	4,50 €
Coca Cola <i>(2, 11, 17)</i>	0,33 l	3,80 €
Coca Cola Zero <i>(2, 3, 5, 6, 7, 11, 17)</i>	0,33 l	3,80 €
Mezzo Mix, Fanta, Sprite <i>(2, 3)</i>	0,33 l	3,80 €
Almdudler <i>(2, 5, 6, 7)</i>	0,35 l	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water <i>(10)</i>	0,2 l	3,80 €
Thomas Henry Ginger Ale <i>(2)</i>	0,2 l	3,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon <i>(3, 10)</i>	0,2 l	3,80 €
Red Bull <i>(2, 11)</i>	0,25 l	5,00 €

## Infos zum Roomservice

Weitere Getränke oder Speisen erfragen Sie gerne bei unserem Service Personal.  
For more drinks or meals, please contact our service staff.

Roomservice Zuschlag 5,00 € / room service surcharge 5,00 €

Roomservice von 06:00 – 23:00 Uhr unter der Rufnummer -7- im Restaurant  
Room service from 6 a.m. to 11 p.m. under the number -7- in the restaurant





# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG • FÜRTH

## Zusatzstoffe / additives

- 1 mit Konservierungsstoff / preservative
- 2 mit Farbstoff / colouring
- 3 mit Antioxidationsmittel / antioxidant
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin /  
sweetening saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat /  
sweetening cyclamate
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam,  
enth. Phenylalaninquelle /  
sweetening aspartame, contains  
phenylalanin source
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam /  
sweetening acesulfame
- 8 mit Phosphat / phosphate
- 9 geschwefelt / sulfurized
- 10 chininhaltig / contains quinine
- 11 koffeinhaltig / caffeinated
- 12 mit Geschmacksverstärker /  
flavor enhancer
- 13 geschwärzt / blackened
- 14 gewachst / waxed
- 15 gentechnisch verändert /  
genetically changed
- 16 Sulfat / sulfate
- 17 Säuerungsmittel / acidifier

## Allergene / allergens

- a Laktose / lactose
- b Ei / egg
- c Fisch / fish
- d Gluten / gluten
- e Nüsse / nuts
- f Sellerie / celery
- g Zimt / cinnamon
- h Krebstiere / crustaceans
- i Lupine / lupine
- j Senf / mustard
- k Sesam / sesame
- l Soja / soy
- m Weichtiere / molluscs

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.  
All prices are in euros, including the statutory VAT.

## **Rotbundrind aus Nordfriesland**

Die von uns bezogenen Rotbuntrinder unserer Partnerbetriebe genießen ganzjährig ein freies Leben im Offenstall in Nordfrieslands gesunder, salzhaltiger Meeresluft. Die Tiere fressen ausschließlich das saftige Gras der Marschweiden hinter dem Deich – artgerechter oder besser kann Tierhaltung nicht sein. Die hervorragende Qualität dieses Fleisches wird Sie garantiert begeistern!

Hier sichert ein Verbund verschiedener Bauern die artgerechte Haltung verschiedener Rinderrassen.

## **Freilaufende Maishühner aus Brandenburg**

Unsere Maishähnchen beziehen wir aus Brandenburg, hier dürfen sie sich auf den grünen Wiesen frei bewegen. Sie bevorzugen frische Gräser und Kräuter, sowie Getreide und Mais, wie auch der Name schon verrät. Qualitativ hochwertiges Futter, viel Auslauf und langsames Wachstum garantieren beste Fleischqualität.

## **Unsere befreundeten Jäger, Tilmann Täuber und Jan Erdenbrecht**

Die beiden Jäger, welche sich auf freilebende Tiere spezialisiert haben, eröffneten vor einiger Zeit ihr eigenes Unternehmen. Von ihnen dürfen wir unser Wildfleisch beziehen, welches in verschiedenen Gerichten zu finden ist. Es gibt kein artgerechteres Fleisch als das aus heimischen Wäldern.

## **Julia Federlein, von der Federleins Farm,**

versorgt uns täglich mit Ihren Eiern aus Freilandhaltung. Diese finden Sie unter anderem an unserem Frühstücksbuffet. Ebenfalls verwenden wir die Eier in unseren hausgemachten Spätzle. Julia hat die Farm in zweiter Generation aufgebaut und ist stetig dabei sich in Bezug auf das Tierwohl und die Haltung nach den modernsten Richtlinien zu steigern.

## **Thomas Giebl, Inhaber der Nudelmanufaktur Thomas Cook in Oberasbach,**

produziert neben reinen Hartweizengrießnudeln auch Nudeln mit verschiedensten Aromen. Er achtet ebenso auf Regionalität und bezieht, wie wir, unser Mehl und Grieß aus der Ammerndorfer Mühle.

Die unmittelbare Nähe dieser Nudelmanufaktur und deren Augenmerk auf Verwendung regionaler Partner ist für uns eine optimale Ergänzung. Wir freuen uns, für Sie diese qualitativ hochwertigen Nudeln verarbeiten zu dürfen.

## **Stefan Tiefel vom Bio Hof Tiefel aus Seukendorf,**

beliefert uns mit seinem Putenfleisch in Bio-Qualität, von der Aufzucht, bis zur Schlachtung. Die Pute hat durch die Freilandhaltung auf dem großen Gelände des Hofes ein hervorragendes Platzangebot zum Laufen, Scharren und Fressen. Gefüttert wird mit hauseigen produziertem Futter, hierdurch besitzt die Pute einen angenehmen kräftigen Fleischgeschmack.

## **Red Bund Cattle from North Friesland**

Our partner farms' red-bunted cattle enjoy a year-round free life in an open stable in North Friesland's healthy, salty sea air. The animals eat exclusively the lush grass of the marsh pastures. Animal husbandry is important to maintain the high standard of the breed. The excellent quality of this meat is guaranteed to delight you! Here, an association of different farmers ensures the species-appropriate husbandry of various breeds of cattle.

## **Free range corn chickens from Brandenburg**

Our corn fed chickens are from Brandenburg, where they are allowed to move freely on the green meadows. They prefer fresh grasses and herbs as well as local grains and corn, as the name also already reveals. High quality feed, plenty of running space and slow growth guarantee the best meat quality.

## **Our hunter friends, Tilmann Täuber and Jan Erdenbrecht**

Two amazing local hunters, Mr. Täuber and Mr. Erdenbrecht, are specialized in free-living animals. Some time ago, they opened their own company. They provide us with our game meat, which can be found in various dishes. There is no meat more appropriate to the species than that from local forests.

## **Julia Federlein, from Federleins Farm,**

supplies us daily with delicious free-range eggs. You will find them among other things at our breakfast buffet. We also use the eggs in our homemade spaetzle. Julia has built up the farm in the second generation and is constantly improving in terms of animal welfare in accordance with the most modern guidelines.

## **Thomas Giebl, owner of the pasta manufactory Thomas Cook in Oberasbach,**

produces, not only pure durum wheat pasta, but also pasta with wide variety of flavors. He also pays attention to regionality and, like us, sources our flour and semolina from the Ammerndorf mill.

The immediate vicinity of this pasta manufactory and its attention to the use of regional partners is an optimal complement for us. We are pleased to be able to process these high-quality noodles for you.

## **Stefan Tiefel from Bio Hof Tiefel in Seukendorf,**

supplies us with its turkey meat in organic quality, from rearing to slaughter. These happy turkeys live free range and enjoy free range husbandry on the large field. The farm provides an excellent space for running, socializing and eating. Each turkey is fed with home-produced feed, which gives the turkey a pleasant strong meat taste.



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

## **Hotel Forsthaus Nürnberg-Fürth**

Zum Vogelsang 20

90768 Fürth - Deutschland

Tel.: +49 (0)911 / 633 277-0

[info@dein-forsthaus.de](mailto:info@dein-forsthaus.de)

[www.hotel-forsthaus-nuernberg-fuerth.de](http://www.hotel-forsthaus-nuernberg-fuerth.de)