

# Unser Speisenangebot

09/23

## Etwas Warmes ums Herz: Unsere Suppen

Rinderkraftsuppe, vom heimischen Rind Mit schmackhafter Einlage aus saisonalem Gemüse und Markklößchen	5,90
Kräuterschaumsuppe, vegetarisch Mit knackig-würzigen Croûtons	6,90

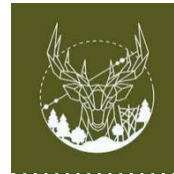
## Einmal durch den Garten: Unsere Salate

Bunte Ziege Karamellierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten   Frische Früchte Preiselbeerendressing	14,50
Gourmetsalat Rosa gebratene Streifen vom Roastbeef   Geschmolzene Kirschtomaten Bunte Blattsalate   Balsamicodressing	17,80
Salat Bouillabaisse Neuinterpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt: Gebratene Edelfische und Gemüse   Bunte Blattsalate Kräuter-Sahne-Dressing	18,90

Zum Einstippen reichen wir Ihnen zu all unseren Salaten unser ofenfrisches Baguette

## Zum Teilen fast zu schade: Unser Brotzeitbrettl

Für zwei Personen, serviert auf einem Holzbrett Dunkels Brot   Bergkäse   Hirschschinken   Südtiroler Speck Kaminwurz   Griebenschmalz   Ziegenfrischkäse Preiselbeermarmelade   Rote Beete-Salat	23,50
--	-------



### WissensWERT

*Wenn man auf der Suche nach dem besten Geschmack ist, muss man die besten Zutaten finden.*

Deswegen legen wir Wert darauf, lokale und regionale Produkte für die Zubereitung unserer Speisen zu verwenden, und sie frisch zu verarbeiten.

Unsere Ansprüche an eine gute Küche mit frischen, regionalen und nachhaltigen Speisen sind hoch. Daher arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten des Vertrauens aus Bad Iburg und Umgebung zusammen.

Apropos zusammenarbeiten: Gute Rezepte schmecken in guter Gesellschaft noch viel besser! Und auch da sind wir unschlagbar, denn von der Küche bis zum Service sind wir ein Team, das Ihnen wunderbare und genussvolle Momente schenken möchte.

# Unser Speisenangebot

09/23

## Gegrillt oder gebraten: Unsere Lieblingsrezepte mit Fleisch

Zarte Schweinemedallions vom Grill 23,80  
Herrlich frischer Rahmwirsing | Bergkäsenocken

Feines Rehragout nach Oma Eberhofers Hausrezept 27,50  
Hausgemachte Spätzle | Preiselbeerbirne | gemischter Salat

Aromatische Huntercuts: Saftige Bio-Rumpsteaks  
Kleiner Huntercut, 250 g 28,90  
Großer Huntercut, 500 g 50,50  
Und dazu: Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
Saucen: Whiskey-Pfeffersauce oder Kräuterbutter  
*Sie möchten auf keine Sauce verzichten?* + 2,50

Schnitzel Wiener Art 18,50  
Paniertes Schweinerückenschnitzel | Pommes Frites  
gemischter Salat | Preiselbeeren

Küchenchef Jäger's Jägerschnitzel 19,50  
Frische Champignons in Rahm | Bratkartoffeln | gemischter Salat

Whiskey-Pfefferrahmschnitzel 19,80  
Sähmige Sauce mit Madagaskar-Pfeffer | Bratkartoffeln | Speckbohnen

Rinderbäckchen aus Bad Iburg 24,50  
Balsamico-Portwein-Jus | hausgemachte Spätzle | Marktgemüse

## Fleischlose Alternativen: Wir können auch veggie, vegan und Fisch

Vegetarische Tiroler Schlutzkrapfen 17,50  
Spinatfüllung | Salbeibutter | getrocknete Tomaten | Rucola

Veganes Süßkartoffel-Curry 17,90  
Basmatireis | Wokgemüse | Erdnüsse

Knusperzander mit Kartoffelkruste 25,80  
Kräuterschaum | buntes Gemüse



### WissensWERT

*Oma Eberhofer* ist eine der Hauptfiguren aus der bayrischen Krimireihe „Rehragout-Rendevous“. Zum Kinostart des Kultkrimis im August 2023 rundete unser Küchenchef Matthias Jäger mit einem Filmtheater aus seiner Heimat die Vorpremiere mit einem kulinarischen Verwöhnprogramm ab. Dabei durfte das Rehragout zu Ehren Oma Eberhofers natürlich nicht fehlen.

*Tiroler Schlutzkrapfen* sind eine Nudelspezialität, die den italienischen Ravioli ähneln. Der Begriff „schlutzen“ bedeutet im Tiroler Dialekt so viel wie „rutschen“, da sie traditionell mit Butter gereicht werden.

# Unser Speisenangebot

09/23

## Der süße Abschluss: Unsere Desserts

Dunkle Schokoladenravioli Chili-Kirschen   Ziegenkäse   Eiscreme	9,80
Weißbirtiramisu Mit heißen Waldbeeren	9,70
Topfen-Waldbeer-Terrine Im Baumkuchenmantel   heiße Glühweinkirschen	8,90
Landeis-Becher aus regionaler Nasch-Manufaktur Mit Milch von der glücklichen Kuh Emma in den Sorten Spaghetti-Style   Vanille   Schokolade   Stracciatella Joghurt mit Beeren   Smarties	3,90

## Für unsere kleinen Försterchen bis 12 Jahre

Försterchens Nudelnest Pasta   Tomatensauce   Parmesan	5,50
Försterchens Wilde Hühner Hausgemachte Chicken Nuggets   Pommes	7,50
Försterchens Zauberschnitzel Kleines Schnitzel   Pommes   Zauberstab	7,80



Bei Informationen zu den Allergenen hilft Ihnen unser Personal gern weiter.

Besuchen Sie uns auch im Internet

[www.foersterei-am-baumwipfelpfad.de](http://www.foersterei-am-baumwipfelpfad.de)



WissensWERT

Mit uns wird es nie langweilig!

Denn wir passen unsere Speisekarte den saisonalen Bedingungen an, um Ihnen eine große Vielfalt an köstlichen Rezepten bieten zu können.

Bunt, kreativ, regional und abwechslungsreich – das ist unsere Küche!

Und wenn Sie diese gern auch auf Ihrer privaten Veranstaltung genießen möchten, sprechen Sie uns einfach an!

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenveranstaltung – wir erstellen für Sie ein Rund-Um-Sorglos-Paket ganz nach Ihren Wünschen.

# Unser Getränkeangebot

09/23

## Kaffeespezialitäten und Tee

Kaffee Pott	3,00
Entkoffeinierter Kaffee	3,00
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,90
Milchkaffee	3,30
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,50
Latte Macchiato mit After Eight-Flavour	3,70
Cappuccino Shooter	4,50
Cappuccino Baileys	4,50
Optionale Flavour: Karamell oder Vanille	+ 0,70
Eiskaffee	4,90
Eisschokolade	4,90
Optional mit Sahne	+ 0,60
Premium-Tee	3,00
Früchte   Pfefferminz   Schwarz   Kräuter   Vanille Hagebutte   Roibos	

## Wasser & Softdrinks

Rhodium Wasser	0,3 l	2,50
	0,8 l	5,20
Classic   Still   Medium		
Limonaden	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,60
Cola   Cola ohne Zucker   Zitrone   Orange   Spezi		
Apfelschorle	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,60
Bitter Lemon	0,3 l	3,20
Ginger Ale	0,3 l	3,20
Tonic Water	0,3 l	3,20

## Schorlen & Säfte

Säfte	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,90
Orange   Naturtrüber Apfelsaft   Banane   KiBa Naturtrüber Kirschsft   Rhabarber   Maracuja		
Saftschorlen	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,80

# Unser Getränkeangebot

09/23

## Frisch vom Fass

Grevensteiner	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,80
Veltins	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,80
Bayreuther	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,80
Maisel´s	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,80

## Flaschenbiere

Maisel´s dunkles Weizen	0,5 l	4,80
Zwickl Kellerbier	0,5 l	5,10
Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,30
Veltins Radler alkoholfrei	0,33 l	3,30
Maisel´s Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,80
Malzbier	0,33 l	3,20
Veltins Fassbrause	0,33 l	3,10
Mango-Maracuja   Zitrone   Holunder Eistee Pfirsich		

## Aperitif & Prickelndes

Lillet White Peach	0,3 l	6,30
Lillet Wild Berry	0,3 l	6,30
Aperol Spritz	0,3 l	6,30
Hugo	0,3 l	6,30
Hugo alkoholfrei	0,3 l	6,30
Limoncello Spritz	0,3 l	6,30
Förster`s roter Hirsch	0,3 l	6,30
Scavi & Ray Prosecco	0,1 l	2,90
	0,75 l	22,00
Scavi & Ray Sparkling alkoholfrei	0,1 l	2,90
	0,75 l	22,00

## Longdrinks & Liköre

Captain Morgan-Cola	0,3 l	6,10
Bacardi Carta Bianca-Cola	0,3 l	6,10
Havana Club 3 Jahre-Cola	0,3 l	7,50
Wodka Three Sixty-Bitter Lemon	0,3 l	6,50
Schierhölter Korn-Cola	0,3 l	4,90
Jim Beam-Cola	0,3 l	6,20
Bombay Gin-Tonic	0,3 l	8,10
Baileys auf Eis	4 cl	4,50
Likör 43 mit Milch	0,3 l	5,50

# Unser Getränkeangebot

09/23

## Schnaps & Co

Schierhölter Roggenkorn   Weizenkorn	2 cl	1,80
Three Sixty Wodka	2 cl	2,80
Wippermann Wachholder	2 cl	1,80
Salitos Tequila silver   gold	2 cl	1,80
Psenner Grappa Barrique	2 cl	3,50
Szene Sambuca	2 cl	3,10
Quicky Kirsch   Rhabarber	2 cl	1,80
Berliner Luft	2 cl	1,80

## Kräuter

Jägermeister	2 cl	2,70
Ramazotti	2 cl	2,70

## Prinz Schnaps

Hauschnaps	2 cl	3,40
Alte Haselnuss	2 cl	3,60
Alte Marille	2 cl	3,70
Williams Christ Birne	2 cl	3,70

## Weinkarte

Weißer Wedel Pauly   Cuvée, trocken	0,2 l 0,75 l	5,50 20,00
Grauburgunder   Weißwein, trocken	0,2 l 0,75 l	5,50 20,00
Blauschiefer Riesling   Weißwein, feinherb	0,2 l 0,75 l	6,40 23,00
Lugana Pilando   Weißwein, trocken	0,2 l 0,75 l	6,40 23,00
Kiefer Spätburgunder   Rosé, trocken	0,2 l 0,75 l	5,50 20,00
Tempranillo   Rotwein, trocken	0,2 l 0,75 l	5,50 20,00
Kiefer Spätburgunder   Rotwein, trocken	0,2 l 0,75 l	5,50 20,00
Merlot Matille   Rotwein, trocken	0,2 l 0,75 l	5,50 20,00