

# Schön, dass Sie bei uns sind!

**Wir, das Team der Försterei, heißen Sie herzlich willkommen!**

Am Fuße des Teutoburger Waldes möchten wir Ihnen in unseren gemütlichen Räumlichkeiten und unserem einladenden Außenbereich mit Blick in den Bad Iburger Kurpark eine wundervolle Zeit bereiten.

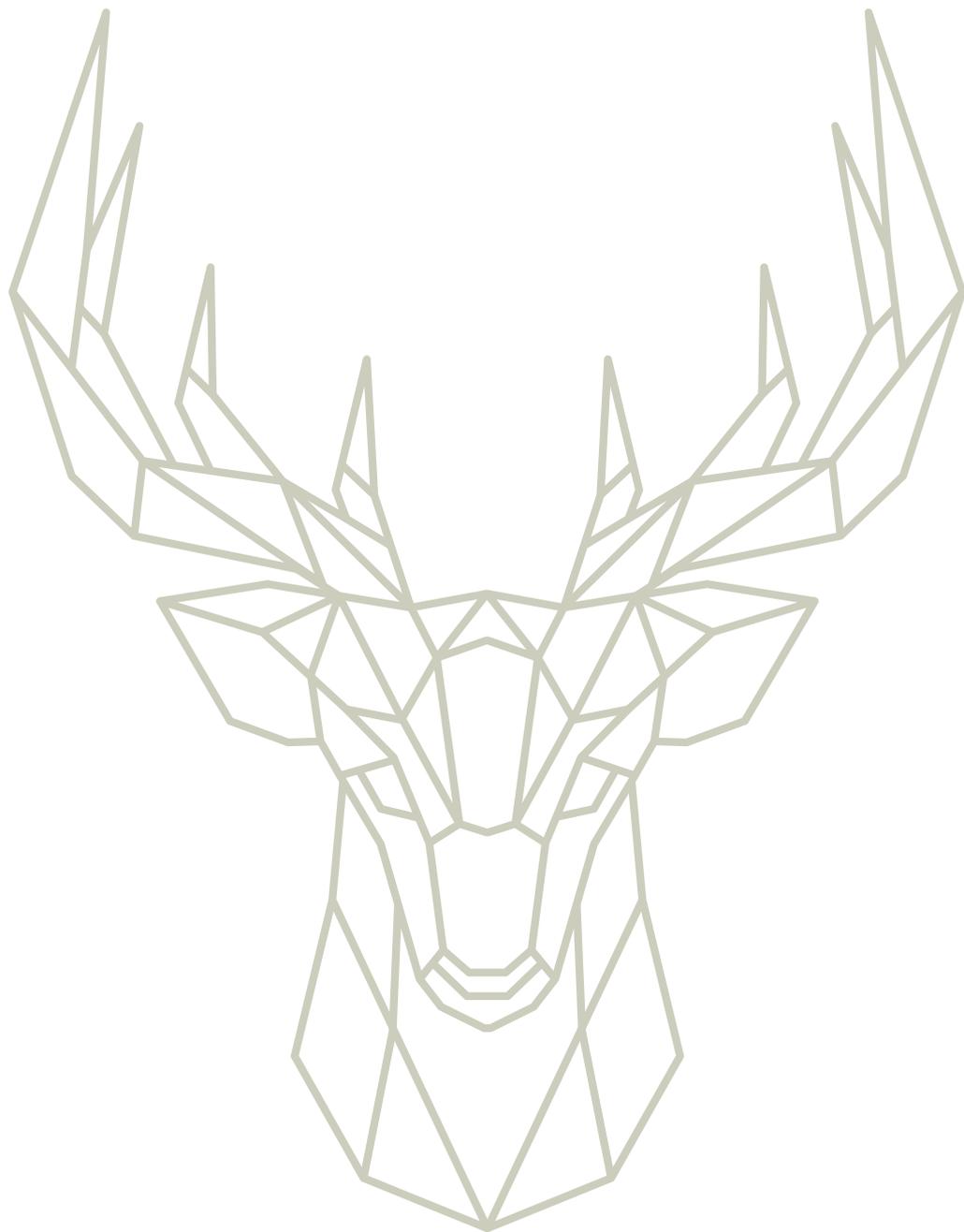
*Wenn man auf der Suche nach dem besten Geschmack ist, muss man die besten Zutaten finden.* Deswegen legen wir Wert darauf, lokale und regionale Produkte für die Zubereitung unserer Speisen zu verwenden und sie frisch für Sie zu verarbeiten.



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

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Durchforsten unserer Speise- und Getränkekarte!

**Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns – wir genießen, dass Sie da sind!**



ETWAS WARMES UMS HERZ

## UNSERE SUPPEN

**Rinderkraftsuppe** vom heimischen Rind 6,90 €  
Mit schmackhafter Einlage aus saisonalem  
Gemüse | Markklößchen

**Kräuterschaumsuppe** vegetarisch 7,90 €  
Mit knackig-würzigen Croûtons

EINMAL DURCH DEN GARTEN

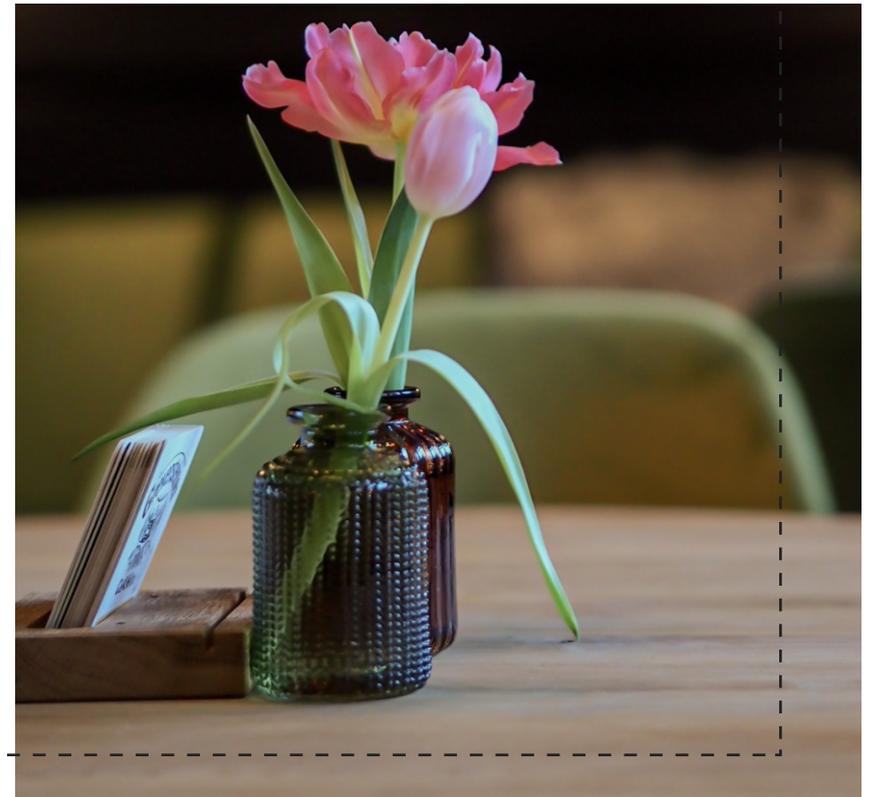
## UNSERE SALATE

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

**Bunte Ziege** 15,50 €  
Karamellisierter Ziegenkäse | Bunter Blattsalat |  
Frische Früchte | Preiselbeerendressing

**Salat „Fit in den Frühling“** 15,90 €  
Gebratene Putenbruststreifen | süß-sauer mariniert |  
Bunter Blattsalat | Kräuter-Sahne-Dressing

**Gourmetsalat** 18,90 €  
Rosa gebratene Streifen vom Roastbeef |  
Geschmolzene Kirschtomaten | Bunter Blattsalat |  
Balsamicodressing



# SIE LIEBEN ABWECHSLUNG? PRIMA, WIR AUCH!

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

Ob Spargel, Pfifferlinge oder Wildspezialitäten:  
Bunt, kreativ, regional und  
abwechslungsreich – **Das ist unsere Küche!**



GEGRILLT ODER GEBRATEN  
**UNSERE LIEBLINGS-  
REZEPTE MIT FLEISCH**

**Schnitzel Wiener Art** 20,50 €  
Pommes Frites | Zitrone | gemischter Salat  
Als **Seniorenportion** 17,00 €

**Whiskey-Pfefferrahmschnitzel** 20,80 €  
Sämige Sauce mit Madagaskar-Pfeffer |  
Bratkartoffeln | Speckböhnchen

**Küchenchef Jäger's Jägerschnitzel** 21,50 €  
Rahmsauce mit frischen Champignons |  
Pommes Frites | gemischter Salat  
Als **Seniorenportion** 18,00 €

**Zwiebelschnitzel** 21,50 €  
Reichlich Pfannenschmorzwiebeln |  
Bratkartoffeln | gemischter Salat

**Schnitzel Mexico** 21,90 €  
Feurige Paprikasauce | Kidneybohnen | Zwiebeln |  
Kartoffelecken | gemischter Salat

**Schnitzel El Greco** 22,50 €  
In der Pfanne geschwenkte Oliven | Schafskäse |  
Tomaten | Paprika | Kartoffelecken | Sauerrahm |

**Übrigens:**

Gern bereiten wir Ihnen alle Schnitzel auch als Putenschnitzel zu (Aufpreis +1,00 €).

Soweit nicht anders beschrieben servieren wir Ihnen unsere Salate mit einem würzigen Sahnedressing.

**Aromatische Huntercuts:  
Saftige argentinische Rumpsteaks**

Kleiner Huntercut | 250 g 29,90 €  
Großer Huntercut | 500 g 51,50 €

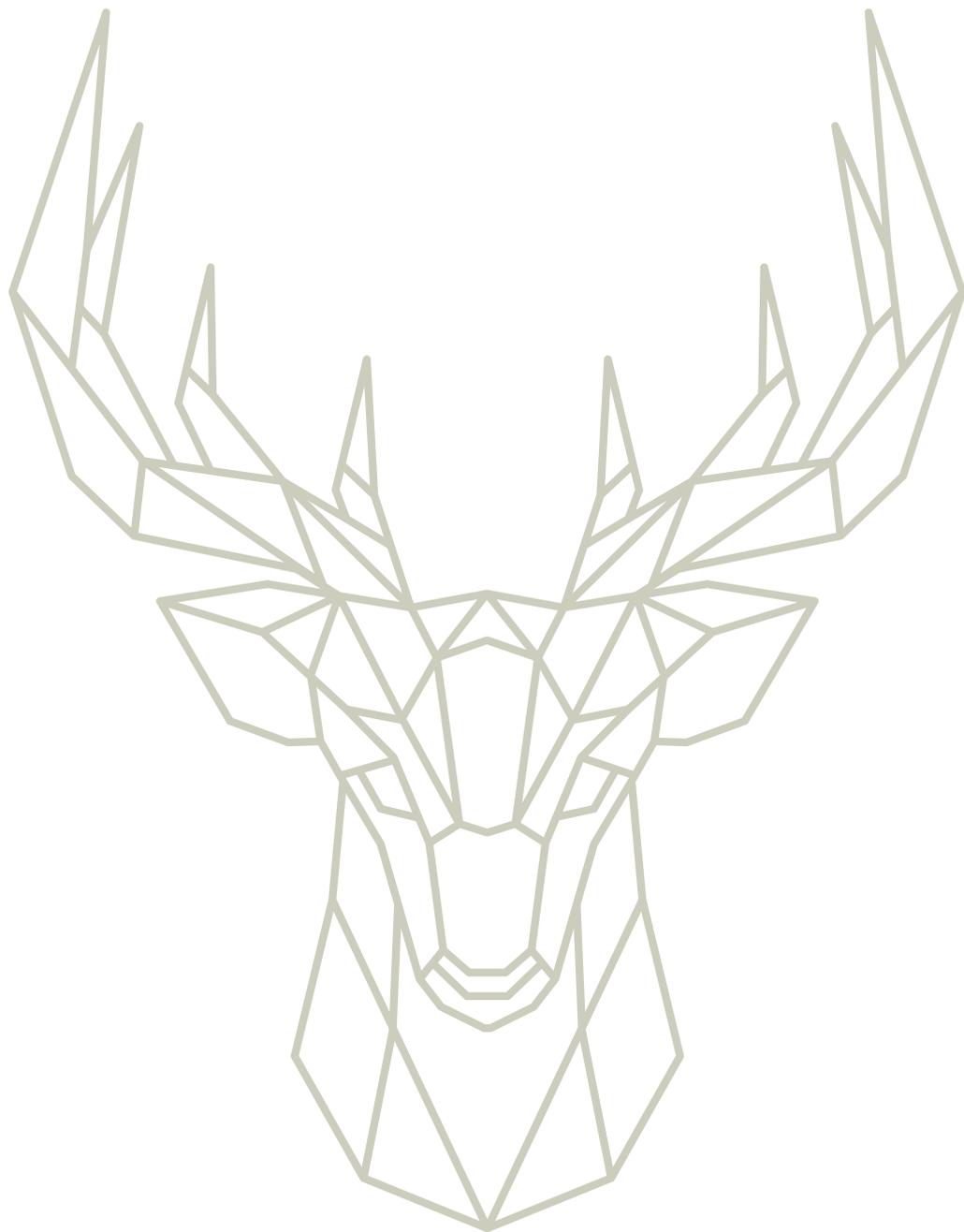
Und dazu: Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
Saucen: Whiskey-Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter  
Sie möchten beide Saucen genießen? + 2,50 €

**Zarte Schweinemedallions vom Grill** 23,90 €  
Whiskey-Pfeffersauce | Böhnchen | Bratkartoffeln

**Feines Wildragout** 25,90 €  
Salzkartoffeln | Preiselbeerbirne | gemischter Salat  
Als **Seniorenportion** 22,90 €

**Original Tiroler Rostbraten vom Grill** 26,30 €  
Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | gemischter Salat

**Rinderbäckchen** 26,40 €  
Balsamico-Rotwein-Jus | Salzkartoffeln | Marktgemüse



*FLEISCHLOSE ALTERNATIVEN*  
**WIR KÖNNEN AUCH  
VEGGIE & VEGAN**

**Vegetarische Ofenkartoffel** 15,50 €  
Gebratene frische Champignons |  
Kräuterquark | bunter Salat

**Vegetarisches Knödel-Duett** 15,80 €  
Spinat- und Rote-Beete-Knödel |  
Kräuter-Mascarpone-Sauce | Wokgemüse  
Auf Wunsch auch zwei Knödel von einer Sorte  
erhältlich

**Vegetarische Tiroler Schlutzkrapfen** 18,50 €  
Spinatfüllung | Salbeibutter |  
getrocknete Tomaten | Rucola

**Veganes Süßkartoffel-Curry** 18,90 €  
Basmatireis | Wokgemüse | Erdnüsse |  
Mienudelchip

**FÜR UNSERE KLEINEN  
FÖRSTERCHEN**  
*BIS 12 JAHRE*

**Nudelnest** vegetarisch 6,50 €  
Pasta | Tomatensauce

**Wilde Hühner** 8,50 €  
Chicken Nuggets | Pommes Frites

**Zauberschnitzel** 8,80 €  
kleines Schnitzel | Pommes Frites | Zauberstab

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern Parmesan, Ketchup und  
Mayonnaise (jeweils + 0,50 €).

# Mit uns feiern Sie SCHÖN!

Sie planen eine Veranstaltung, aber wissen noch nicht, wo und wie sie sich umsetzen lässt? - Kein Problem.

Mit unserer jahrelangen Expertise im Veranstaltungsbereich profitieren Sie von unserem „Alles-aus-einer-Hand“-Service rund um Ihre Veranstaltung. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier, ...

- Unser schöner, lichtdurchfluteter Philipp-Sigismund-Salon im Obergeschoss der Försterei ist der ideale Ort für Unternehmensveranstaltungen und verschiedenste Gruppenevents.
- In unserem einladenden Außenbereich mit Blick in den Kurpark können wir ganz nach Ihren Vorstellungen verschiedene Empfänge vorbereiten.
- Und für die, die es etwas rustikaler mögen, steht unsere mobile Hirschalm als besondere Location zur Verfügung.

**Gern helfen wir Ihnen bei Ihrem Anliegen weiter – sprechen Sie uns einfach an!**



DER SÜSSE ABSCHLUSS

## UNSERE DESSERTS

### **Fruchtig-frische Sorbetvariation**

Mojito-Sorbet | Limone-Basilikum-Sorbet |  
Passionsfrucht-Sorbet mit Fruchtperlen

9,80 €

### **Bergmilch-Joghurt-Eiscreme**

Mit weißem und dunklem Schokoladen-  
mousse | frische Früchte

10,50 €

### **Schokoravioli mit Chili-Kirschen**

Mit Holunder-Buttermilch-Terrine im  
Baumkuchenmantel

11,50 €

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie  
gern nach unserer separaten Allergenkarte.

Besuchen Sie uns auch im Internet  
und auf Social Media.





CAPPUCCINO

ESPRESSO

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee Pott .....	3,30 €
Entkoffeinierter Kaffee .....	3,30 €
Espresso .....	2,60 €
Doppelter Espresso .....	4,20 €
Espresso Macchiato .....	3,20 €
Milchkaffee .....	3,60 €
Cappuccino .....	3,60 €
Latte Macchiato .....	3,80 €
Latte Macchiato After Eight .....	4,00 €
Cappuccino Shooter .....	4,80 €
Cappuccino Baileys .....	5,80 €

*Optionale Sirups*

+ Karamell | Vanille ..... 0,70 €

Eiskaffee .....	5,20 €
Eisschokolade .....	5,20 €

+ Sahne ..... 0,60 €

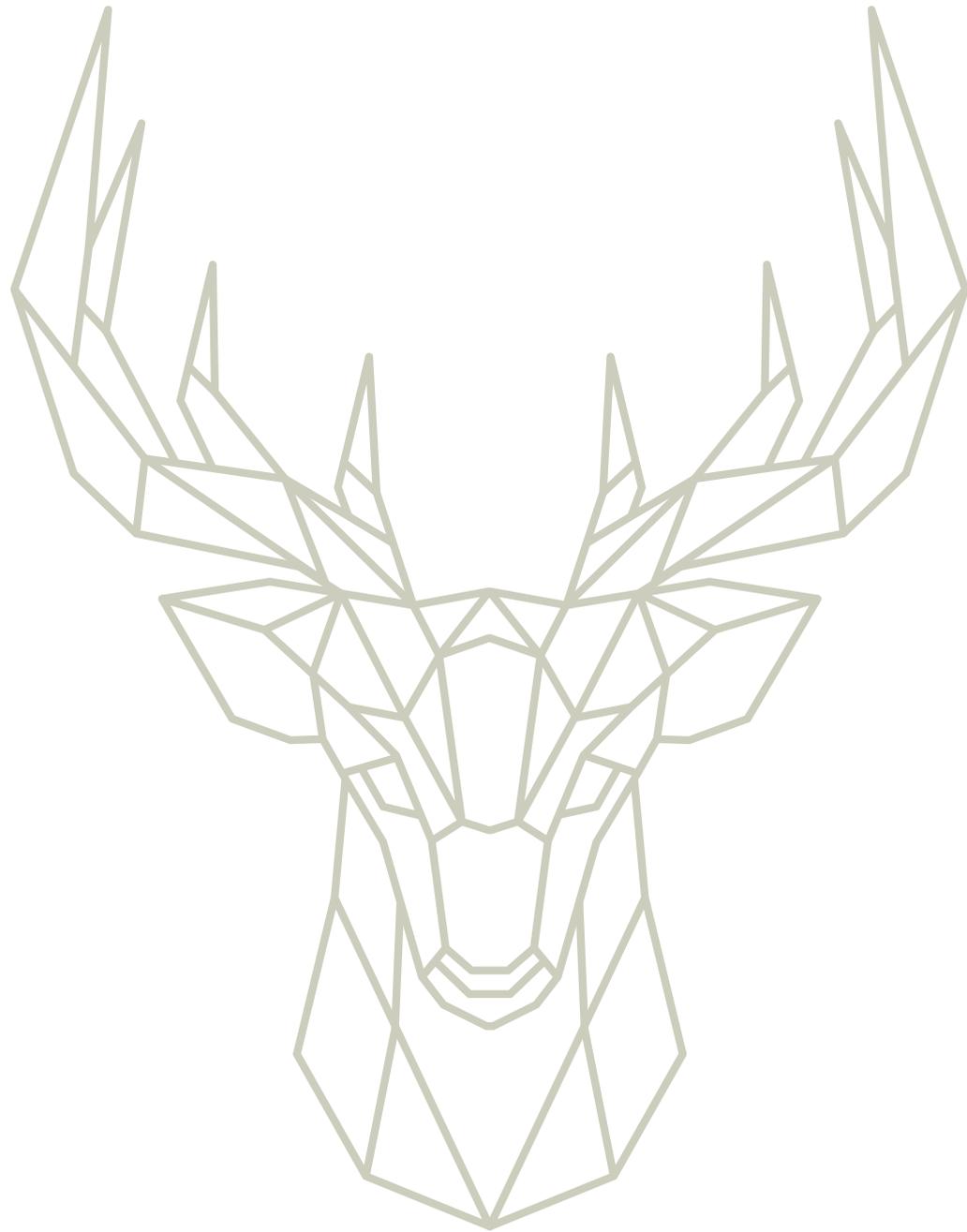
Premium Tee .....	3,30 €
Früchte   Pfefferminz   Schwarz Kräuter   Vanille   Hagebutte   Rooibos	

## WASSER & SOFTDRINKS

Rhodium Wasser .....	0,3l .....	2,80 €
classic   still   medium .....	0,8l .....	5,50 €
Afri Cola mit oder ohne Zucker .....	0,3l .....	3,20 €
Zitrone   Orange   Spezi .....	0,5l .....	4,90 €
Apfelschorle .....	0,3l .....	3,20 €
.....	0,5l .....	4,90 €
Almdudler Kräuterlimonade .....	0,35l .....	3,80 €
Bitter Lemon .....	0,3l .....	3,50 €
Ginger Ale .....	0,3l .....	3,50 €
Tonic Water .....	0,3l .....	3,50 €

## SCHORLEN & SÄFTE

Säfte .....	0,3l .....	3,60 €
Orange   Naturtrüber Apfelsaft .....	0,5l .....	5,20 €
Banane   Naturtrüber Kirschsaft Rhabarber   Maracuja   Kiba		
Auch als Schorle erhältlich .....	0,3l .....	3,60 €
.....	0,5l .....	5,20 €



## FRISCH VOM FASS

<b>Grevensteiner</b> .....	0,3l .....	3,40 €
	0,5l .....	5,10 €
<b>Veltins</b> .....	0,3l .....	3,40 €
	0,5l .....	5,10 €
<b>Bayreuther</b> .....	0,3l .....	3,40 €
	0,5l .....	5,10 €
<b>Maisel's</b> .....	0,3l .....	3,40 €
	0,5l .....	5,10 €

## FLASCHENBIERE

<b>Maisel's Dunkles Weizen</b> .....	0,5l .....	5,10 €
<b>Zwickl Kellerbier</b> .....	0,5l .....	5,40 €

## ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

<b>Alkoholfreies Veltins</b> .....	0,33l .....	3,60 €
<b>Alkoholfreies Veltins Radler</b> .....	0,33l .....	3,60 €
<b>Alkoholfreies Maisel's Weizen</b> .....	0,5l .....	5,10 €
<b>Malzbier</b> .....	0,33l .....	3,50 €
<b>Veltins Fassbrause</b> .....	0,33l .....	3,40 €
Mango-Maracuja   Zitrone   Holunder   Eistee Pfirsich   Bitter Lemon		

## APERITIF & PRICKELNDES

<b>Lillet White Peach</b> .....	0,3l .....	6,60 €
<b>Lillet Wild Berry</b> .....	0,3l .....	6,60 €
<b>Aperol Spritz</b> .....	0,3l .....	6,60 €
<b>Hugo</b> auch alkoholfrei .....	0,3l .....	6,60 €
<b>Limoncello Spritz</b> .....	0,3l .....	6,60 €
<b>Alm Spritz</b> .....	0,3l .....	6,60 €
<b>Förster's roter Hirsch</b> Aperol + Bier .....	0,3l .....	6,90 €
<b>Scavi &amp; Ray Prosecco</b> .....	0,1l .....	3,20 €
	0,75l .....	24,10 €
<b>Scavi &amp; Ray Sparkling</b> .....	0,1l .....	3,20 €
alkoholfrei	0,75l .....	24,10 €

## LONGDRINKS

<b>Captain Morgan – Cola</b> .....	0,3l .....	6,40 €
<b>Bacardi Carta Blanca – Cola</b> .....	0,3l .....	6,40 €
<b>Havana Club 3 Jahre – Cola</b> .....	0,3l .....	7,80 €
<b>Wodka Three Sixty – Bitter Lemon</b> .....	0,3l .....	6,80 €
<b>Schierhölter Korn – Cola</b> .....	0,3l .....	5,20 €
<b>Jim Beam – Cola</b> .....	0,3l .....	6,50 €
<b>Bombay Gin – Tonic</b> .....	0,3l .....	8,40 €
<b>Bailey auf Eis</b> .....	4cl .....	4,80 €
<b>Likör 43 – Milch</b> .....	0,3l .....	5,80 €



A.D. 1595



## SCHNAPS UND CO

<b>Schierhölter</b> Roggenkorn   Weizenkorn..	2cl	.....	2,10 €
<b>Three Sixty Wodka</b>	2cl	.....	3,10 €
<b>Wippermann Wacholder</b>	2cl	.....	2,10 €
<b>Salitos Tequila</b> Silver   Gold	2cl	.....	2,10 €
<b>Psenner Grappa Barrique</b>	2cl	.....	3,80 €
<b>Szene Sambuca</b>	2cl	.....	3,40 €
<b>Quicky</b> Kirsch   Rhabarber	2cl	.....	2,10 €
<b>Berliner Luft</b>	2cl	.....	2,10 €

## KRÄUTER

<b>Jägermeister</b>	2cl	.....	3,00 €
<b>Ramazotti</b>	2cl	.....	3,00 €

## PRINZ SCHNAPS

<b>Hausschnaps</b>	2cl	.....	3,70 €
<b>Alte Haselnuss</b>	2cl	.....	3,90 €
<b>Alte Marille</b>	2cl	.....	4,00 €
<b>Alte Kirsche</b>	2cl	.....	4,00 €
<b>Alte Himbeere</b>	2cl	.....	4,00 €
<b>Williams Christ Birne</b>	2cl	.....	4,00 €

## WEINKARTE

<b>Weißer Wedel Pauly</b>	0,2l	.....	5,80 €
Cuvée, trocken	0,75l	.....	21,50 €

<b>Grauburgunder</b>	0,2l	.....	5,80 €
Weißwein, trocken	0,75l	.....	21,50 €

<b>Blauschiefer Riesling</b>	0,2l	.....	6,70 €
Weißwein, feinherb	0,75l	.....	25,00 €

<b>Lugana Pilando</b>	0,2l	.....	6,70 €
Weißwein, trocken	0,75l	.....	25,00 €

<b>Kiefer Spätburgunder</b>	0,2l	.....	5,80 €
Rosé, trocken	0,75l	.....	21,50 €

<b>Tempranillo</b>	0,2l	.....	5,80 €
Rotwein, trocken	0,75l	.....	21,50 €

<b>Kiefer Spätburgunder</b>	0,2l	.....	5,80 €
Rotwein, trocken	0,75l	.....	21,50 €

<b>Merlot Matille</b>	0,2l	.....	5,80 €
Rotwein, trocken	0,75l	.....	21,50 €



# DIE FÖRSTEREI

AM BAUMWIPFELPFAD