

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.

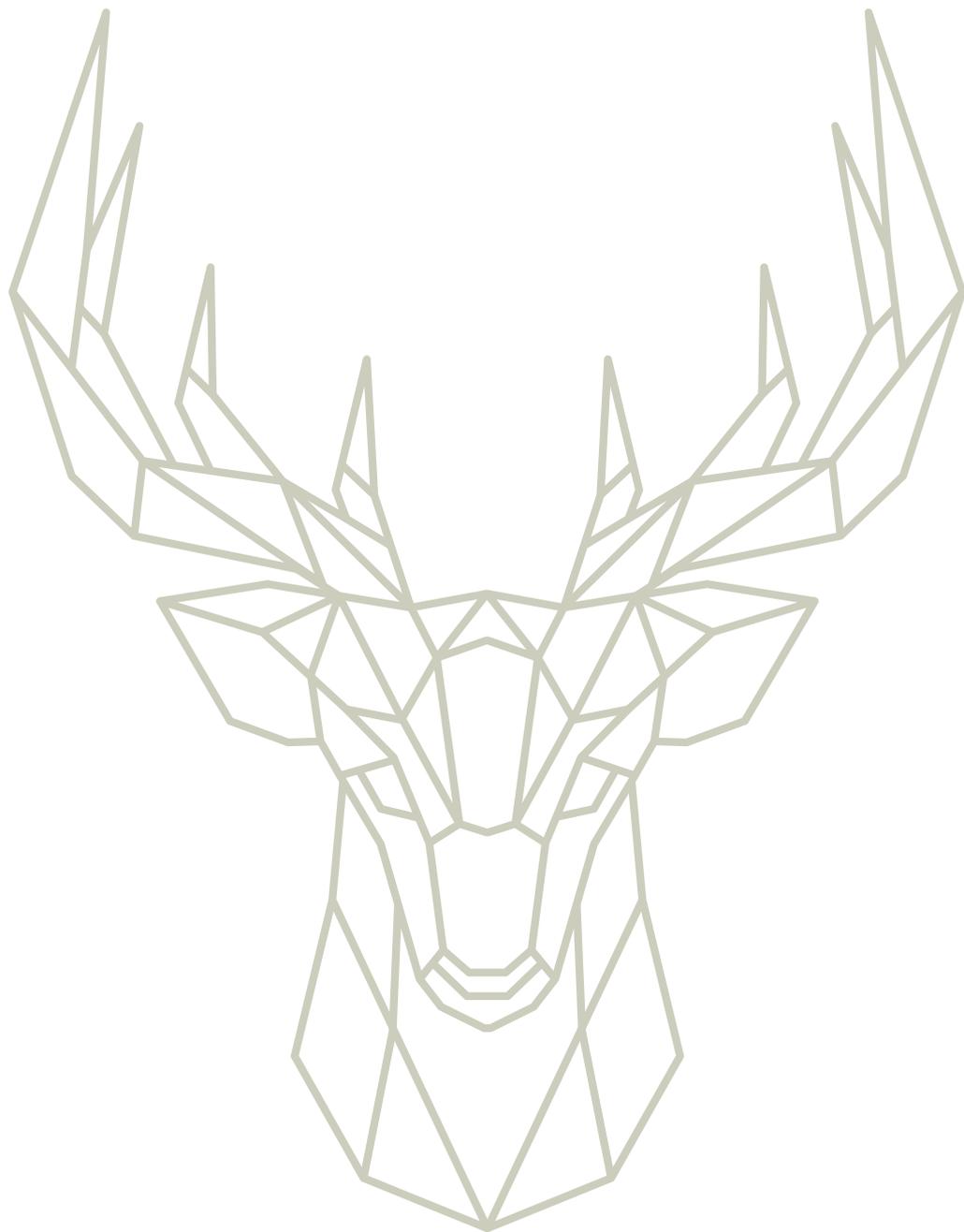
Wenn man auf der Suche nach dem besten Geschmack ist, muss man die besten Zutaten finden. Deswegen legen wir Wert darauf, lokale und regionale Produkte für die Zubereitung unserer Speisen zu verwenden und sie frisch für Sie zu verarbeiten.



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

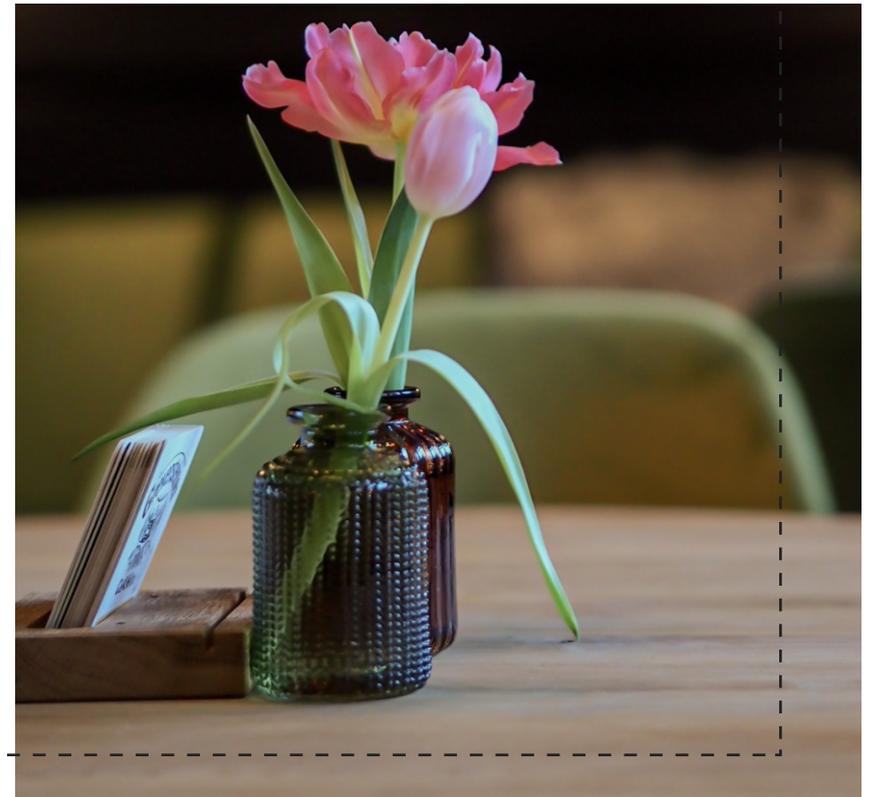
UNSERE SALATE

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

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

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

Försters Bad I-BURGER: 18,90€

**Exklusiv und selbstgemacht, mit Zutaten aus guter
Nachbarschaft**

Saftiges Rindfleischpatty | Balsamico-Portwein-Zwiebeln |
herzhaft pikanter Käse | Baconstreifen | Gurkenscheiben | Salat
BBQ-Sauce | Försterei-Burger-Bun | Pommes Frites

Übrigens:

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

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

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit unserem Kräuter-Joghurt-
Dressing.

GEGRILLT ODER GEBRATEN

UNSERE LIEBLINGS- REZEPTE MIT FLEISCH

Scharfe Förster-Pfanne	17,90 €
Geschnetzeltes vom Schwein und Rind Kidneybohnen Mais Zwiebeln Paprika pikante Sauce Sauerrahm Bratkartoffeln	
Zarte Schweinemedallions vom Grill	23,90 €
Whiskey-Pfeffersauce Böhnchen Bratkartoffeln	
Feines Wildragout	25,90 €
Salzkartoffeln Preiselbeerbirne gemischter Salat	
Als Seniorenportion	22,90 €
Rinderbäckchen	26,40 €
Balsamico-Portwein-Sauce Salzkartoffeln Marktgemüse	

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 €



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

Vegane Falafel-Bowl 16,90 €
sommerliche bunte Blattsalate |
Öl-Essig-Dressing

Veggie-Förster-I-BURGER 18,80 €
vegetarisches Patty auf Erbsenbasis | Balsamico-Portwein-
Zwiebeln | vegetarischer Käse | Gurkenscheiben | Salat |
BBQ-Sauce | Försterei-Burger-Bun | Pommes Frites

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

Knusperzander mit Kartoffelkruste 26,80 €
Kräuterschaum | Marktgemüse

Tagliolini mit Gambas 26,90 €
Frische Eierbandnudeln | knackige Gambas |
Knoblauch | Olivenöl

Parmesan + 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!



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 €).

DER SÜSSE ABSCHLUSS UNSERE DESSERTS

Fruchtig-frische Sorbetvariation 9,80 €

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

Bergmilch-Joghurt-Eiscreme 10,50 €

Mit weißem und dunklem Schokoladen-
mousse | frische Früchte

Schokoravioli mit Chili-Kirschen 11,50 €

Mit Holunder-Buttermilch-Terrine im
Baumkuchenmantel

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 Kischsaft Rhabarber Maracuja Kiba		
Auch als Schorle erhältlich	0,3l	3,60 €
.....	0,5l	5,20 €



FRISCH VOM FASS

Grevensteiner	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,10 €
Veltins	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,10 €
Bayreuther	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,10 €
Maisel's	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,10 €

FLASCHENBIERE

Maisel's Dunkles Weizen	0,5l	5,10 €
Zwickl Kellerbier	0,5l	5,40 €

ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

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

APERITIF & PRICKELNDES

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

LONGDRINKS

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



A.D. 1595



SCHNAPS UND CO

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

KRÄUTER

Jägermeister	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €

PRINZ SCHNAPS

Hausschnaps	2cl	3,70 €
Alte Haselnuss	2cl	3,90 €
Alte Marille	2cl	4,00 €
Alte Kirsche	2cl	4,00 €
Alte Himbeere	2cl	4,00 €
Williams Christ Birne	2cl	4,00 €

WEINKARTE

Weißer Wedel Pauly	0,2l	5,80 €
Cuvée, trocken	0,75l	21,50 €

Grauburgunder	0,2l	5,80 €
Weißwein, trocken	0,75l	21,50 €

Blauschiefer Riesling	0,2l	6,70 €
Weißwein, feinherb	0,75l	25,00 €

Lugana Pilando	0,2l	6,70 €
Weißwein, trocken	0,75l	25,00 €

Kiefer Spätburgunder	0,2l	5,80 €
Rosé, trocken	0,75l	21,50 €

Tempranillo	0,2l	5,80 €
Rotwein, trocken	0,75l	21,50 €

Kiefer Spätburgunder	0,2l	5,80 €
Rotwein, trocken	0,75l	21,50 €

Merlot Matille	0,2l	5,80 €
Rotwein, trocken	0,75l	21,50 €



DIE FÖRSTEREI

AM BAUMWIPFELPFAD