

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.

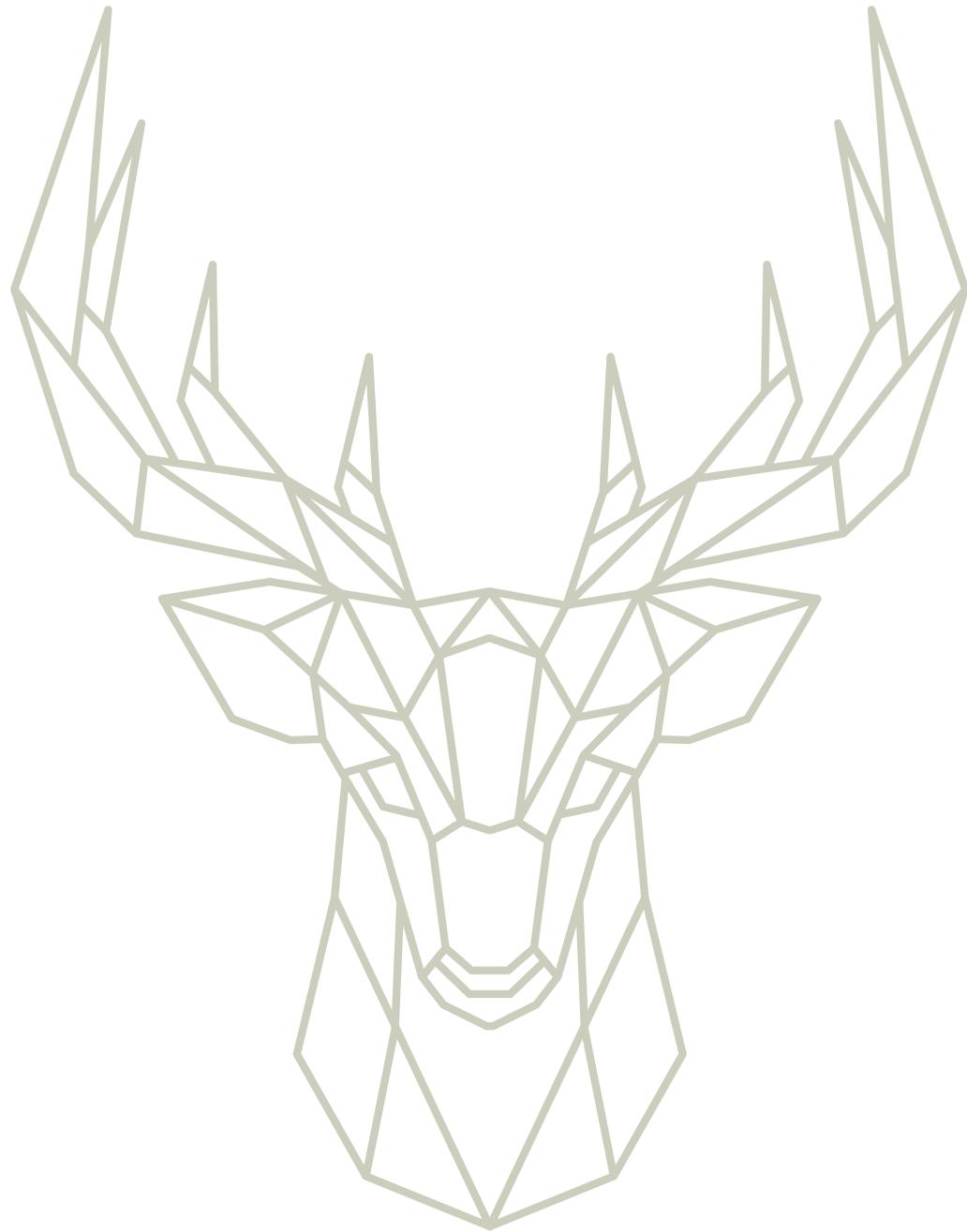
Wenn man auf der Suche nach dem besten Geschmack ist, muss man die besten Zutaten finden. Deswegen legen wir Wert darauf, lokale und regionale Produkte für die Zubereitung unserer Speisen zu verwenden und sie frisch für Sie zu verarbeiten.



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!



STARTER & ETWAS WARMES UMS HERZ

UNSERE VORSPEISEN

Dip-Variation 5,50 €
Dreierlei Dips | Baguette

Bouillon vom Tafelspitz 6,90 €
Mit reichlich Einlage

Selleriesamtsüppchen 7,90 €
mit Kräutercroutons und Kaffeeöl

EINMAL DURCH DEN GARTEN

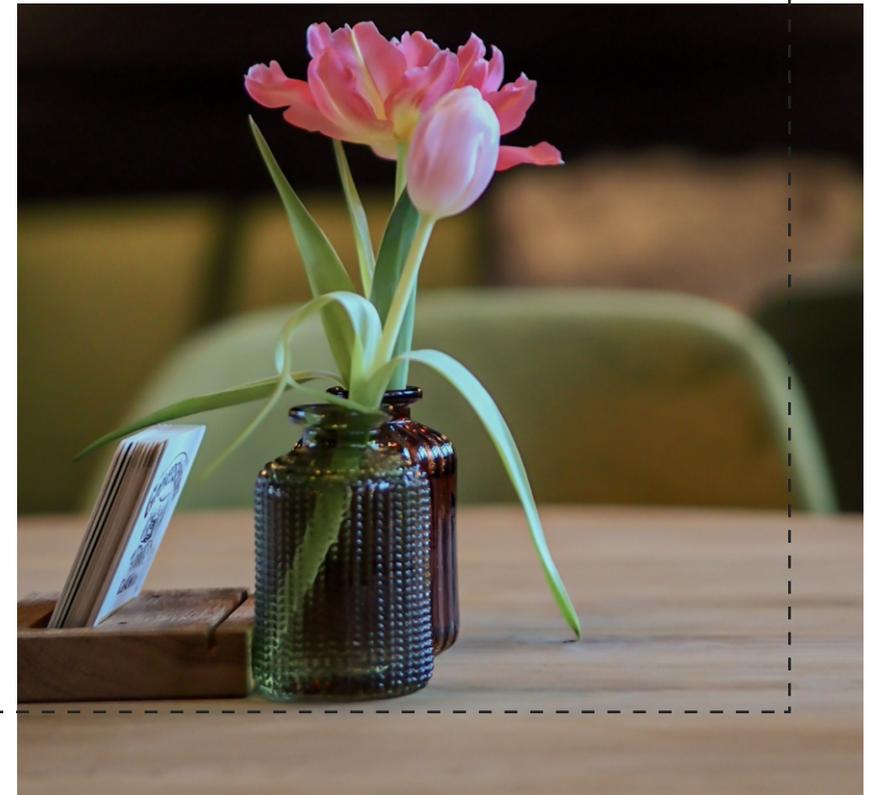
UNSERE SALATE

Bayrischer Wurstsalat 12,90 €
mit Regensburger | rote Zwiebeln | Essiggurke
Radieschen | Blattpetersilie

Bunte Ziege 15,50 €
gebackener Ziegenkäse | Bunte Blattsalate |
Frische Früchte | Kräuter-Vinaigrette

Salat mit gebratenen Riesengarnelen 18,90 €
Kurzgebratene Riesengarnelen | Bunte Blattsalate |
Kirschtomaten | Salatgurke | Paprika | Zitronen-Schmand-
Dressing

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



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 LIEBLINGSREZEPTE MIT FLEISCH

Schnitzel Wiener Art 20,50 €

Pommes Frites | Zitrone | gemischter Salat

Als **Seniorenportion**

17,00 €

Jägerschnitzel

Rahmsauce mit frischen Champignons |

Pommes Frites | gemischter Salat

Als **Seniorenportion**

22,50 €

18,00 €

Pfefferrahmschnitzel

Rahmsauce mit Madagaskar-Pfeffer | Bratkartoffeln

Speckböhnchen

22,80 €

Rumpsteak 200 g „Madagaskar“

mit Bratkartoffeln | Speckbohnen | Pfefferrahmsoße

32,50 €

Übrigens:

Gern bereiten wir Ihnen alle Schnitzel auch als Putenschnitzel zu
(Aufpreis +2,00 €).

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

Unsere Beilagensalate servieren wir Ihnen mit unserem Schmand-
Zitronen-Dressing.

**Geschmorter Schweinsbraten
aus dem Nacken**

19,80 €

mit Dunkelbiersauce | buntes Marktgemüse
in Butter gebratene Serviettenknödel

1/4 gegrillte Bauernflugente

23,40 €

mit eigener Sauce | Apfelrotkohl |
Kartoffelklöße

Knusprige Schweinshaxe

24,80 €

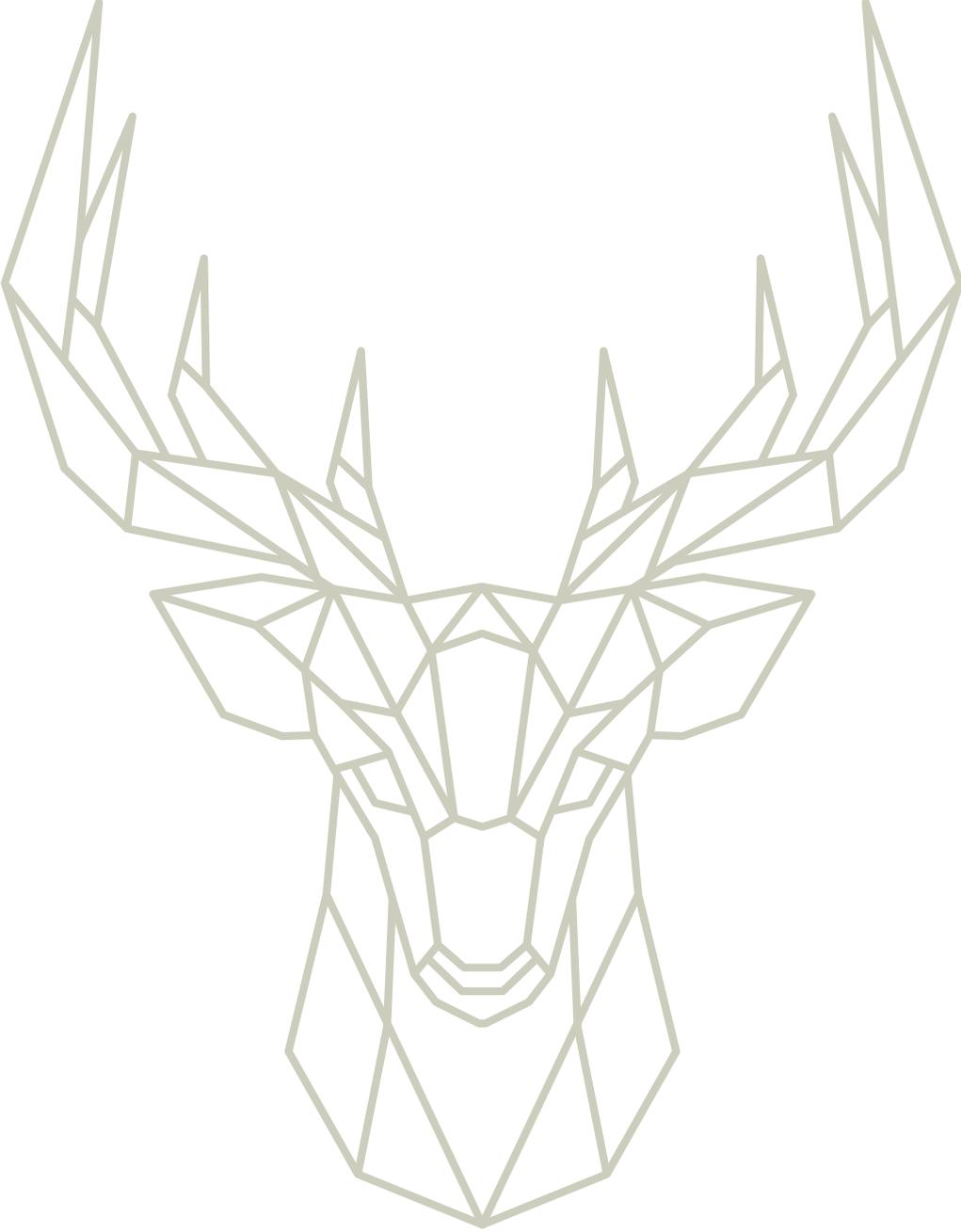
mit Dunkelbiersauce | Sauerkraut
Kartoffelklöße

*Bitte beachten Sie, dass wir für dieses Gericht eine
Zubereitungszeit von 30 Minuten planen.*

**Niederbayrisches Biergulasch
vom Weideochsen**

25,50 €

mit Champignons | Karotten | Zwiebeln
Butterspätzle



AUF DIE GRÖSSE KOMMT ES AN

UNSERE GRUPPENARRANGEMENTS

Ab 10 Personen: á la Carte

Möchten Sie mit mehr als 10 Personen á la Carte essen, halten wir eine exklusive Auswahlkarte für Sie bereit.

Wenn möglich, teilen Sie uns Ihre Speisenauswahl bitte spätestens eine Woche vor Ihrem Besuch per Email an info@novaevents.de mit.

Individuelle Buffets: ab 25 Personen

Für mehr als 25 Personen bieten wir Ihnen gern unseren Buffet-Service an.

Zur Buffetplanung wenden Sie sich bitte per Email an uns: info@novaevents.de

DAS KÖNNEN WIR AUCH
**FLEISCHLOSE
ALTERNATIVEN**

Herbstliche Bowl vegan Bulgur Ringelbeete Rettich Karotten Kichererbsen gegrillter Kürbis Kürbiskerne Brombeerdressing	16,50 €
Gefüllte Ravioloni mit Blattspinat-Ricotta-Füllung Pak Choi Pesto Genovese Cherrytomaten Parmesan	16,50 €
Risotto alla milanese mit Safran Parmesan gebratene Kräutersaitlinge	18,50 €
Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse Salzkartoffeln Senf-Hollandaise	26,90 €
Gebratenes Lachsfilet gefüllte Ravioloni mit Spinat und Ricotta Pak Choi Pesto Genovese Cherrytomaten	28,90 €

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gern unseren veganen, lactose- und glutenfreien Parmesan zu einem Aufpreis von 1,50 €.

VERSCHENKEN SIE GENUSS
**GUTSCHEINE SIND IM
RESTAURANT ERHÄLTlich**



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!



KLEIN ABER FEIN

FÜR UNSERE FÖRSTERCHEN

Nudelnest vegetarisch 6,50 €
Pasta | Tomatensauce

Wilde Hühner 9,50 €
Chicken Nuggets | Pommes Frites

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

Parmesan, Ketchup und Mayonnaise gibt es für jeweils 0,50 € dazu.

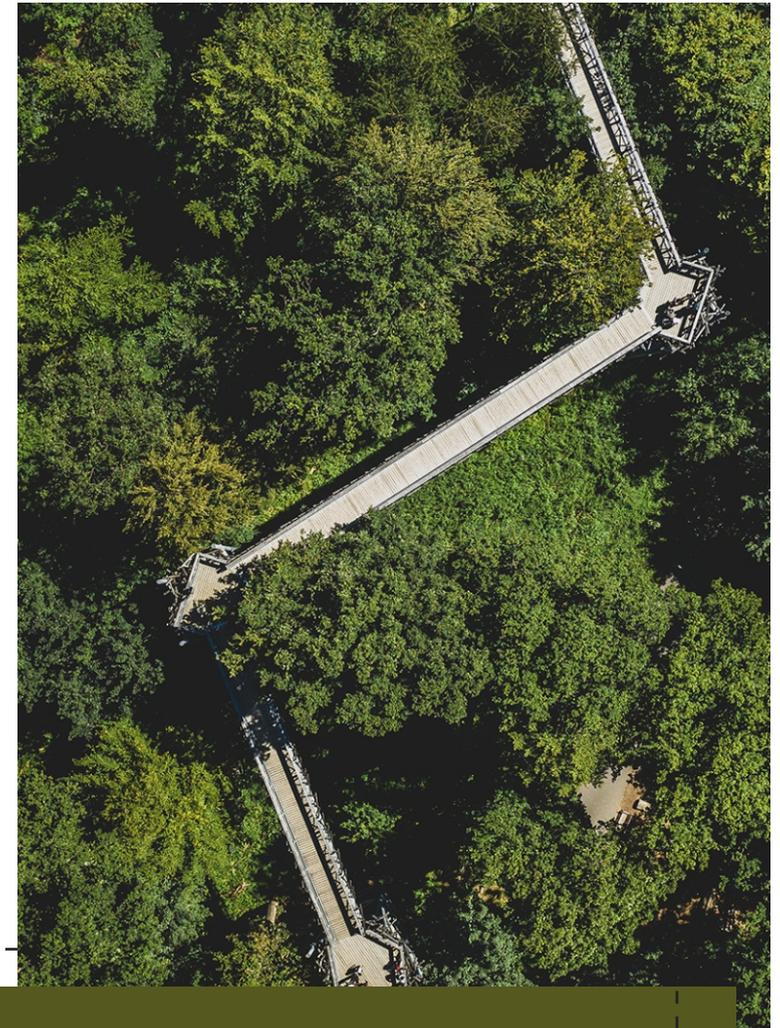
DER SÜSSE ABSCHLUSS

UNSERE DESSERTS

Warmer Apfelstrudel 8,50 €
mit Vanillesauce

Bourbon Vanilleeis 8,90 €
mit beschwipsten heißen Kirschen

Crème Brûlée 8,90 €
mit Karamell-Kruste | fruchtiges Himbeersorbet



Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte 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 €

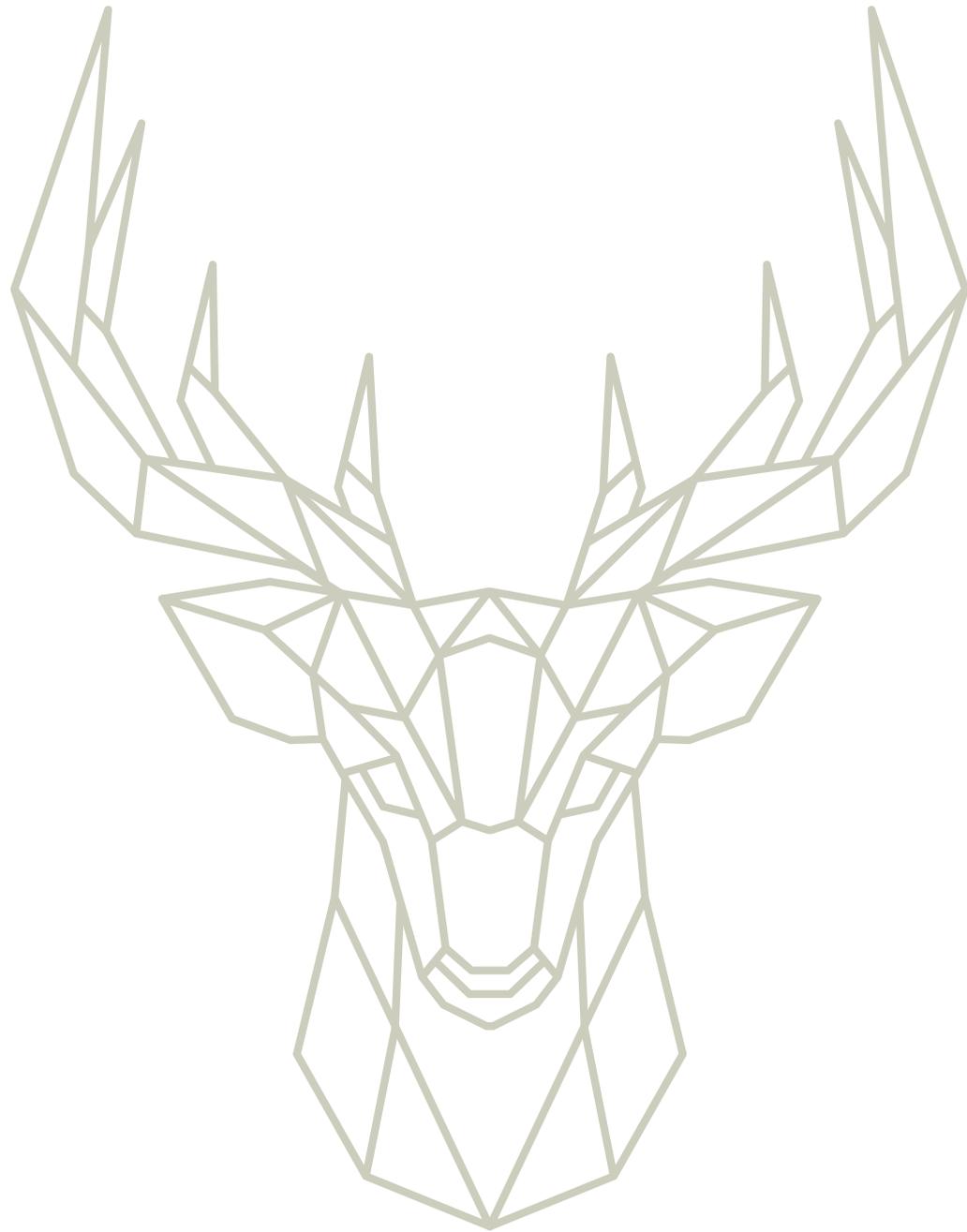
Premium Tee	3,30 €
Früchte Pfefferminz Schwarz Kräuter Vanille Hagebutte Rooibos	

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

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

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