



ZUM FORST

1910

GASTHOF | BRENNEREI

2025

ESSEN & TRINKEN

Speisekarte

Getränkekarte

BRENNEREI

Hofladensortiment

Preisliste

ÜBERNACHTEN

Zimmerausstattung

Preisliste

INHALT

Getränkekarte.....	3
Kaffee & Tee	3
Prickelndes	3
Most	5
Drinks	5
Alkoholfreies	6
Biere	7
Weißweine	8
Rotweine & Roséweine	9
Hausgebrannte Destillate	10
Speisekarte	12
Suppen & Vorspeise	12
Vesper & Extras	13
Weiderind	14
Landschwein	14
Schwäbisch & Vegetarisch	15
Fisch	15
Geflügel	16
Kinderteller	16
Nachtisch	17
Brennerei.....	20
Hofladen-Preisliste	22
Übernachten	25
Zimmer-Preisliste	26

Fragen Sie uns bei Bedarf nach den Allergenen und Zusatzstoffen. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

GETRÄNKEKARTE

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2,90€
Espresso	Tasse	2,70€
Espresso Macchiato	Tasse	2,90€
Doppelter Espresso	Tasse	4,00€
Cappuccino	Tasse	3,20€
Goldmännchen Tee aus Kressbronn Assam, Darjeeling, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille, Fenchel	0,3l	3,40€

Espresso Nussini Espresso + Haselnusslikör auf Eis geschüttelt		4,90€
Affogato Doppelter Espresso + Vanilleeis		5,10€
DesPresso kleines Überraschungsdessert im Weckgläschen + Espresso		5,50€

PRICKELNDES

Hausaperitif MySecco Rosé, Himbeerlikör, Himbeeren	0,1l	5,00€
Hugo Sekt, hausgemachter Holunderblüten- sirup, Soda, Limette, Minze, Eis	0,25l	6,90€
Apferol Spritz Sekt, hauseigener Apfel-Orangen- Bitterlikör, Soda, Apfel, Eis	0,25l	6,90€
Beeren Spritz Sekt, hauseigene Beerenspirituose, Soda, Himbeeren, Minze, Eis	0,25l	6,90€
Forst Spritz Sekt, hauseigene Ginspirituose, Soda, Gurke, Limette, Eis	0,25l	6,90€

Sekt Layat Kabinett, trocken, Jahrgangssekt	0,1l	4,00€
MySecco Rosé Perlwein rosé, leicht-fruchtig Weingut Berthold, Neckarsulm	0,1l	4,00€
Traubensecco Perlender Traubensaft, alkoholfrei Weingut Berthold, Neckarsulm	0,1l	4,00€

MOST

Hauseigener roter Apfelmost	0,5l	4,10€
aus rotfleischigen Äpfeln, pur oder als Schorle (süß oder sauer)	0,3l	3,30€

DRINKS

Gattnauer Sangria	0,25l	6,90€
Rotwein, Sauerkirschlikör, Apfel- Kirschsaft, Zitronenlimo, frische Früchte, Zitrone, Eis		
Birne küsst Apfel	0,25l	6,90€
Williams Christ Brand, Apfelsaft, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Soda, Apfelchip, Eis		
Süßes Beerle	0,25l	6,90€
Himbeergeist, Himbeerlikör, roter Apfelsaft, Himbeeren, Apfelchip, Eis		
Gin Tonic	0,25l	6,90€
Gin mit Zitronennote, Tonic Water, Zitrone, Eis		
Garten Gin	0,25l	6,90€
Gin, Kräutersprudel, Rosmarin, Zitrone, Eis		
Espresso Nussini	0,1l	4,90€
Espresso + Haselnusslikör auf Eis geschüttelt		

ALKOHOLFREIES

Singria Traubensecco, Apfel-Kirschsaft, Zitronenlimo, Soda, frische Früchte, Zitrone, Eis	0,25l	5,90€
Heimatspritz Apfelsaft Weirouge, Kräutersprudel, Soda, Rosmarin, Apfelchip, Eis	0,25l	5,90€

Traubensecco Perlender Traubensaft rosé 0,0%vol	0,1l	4,00€
Apfel-WinOH auf Eis fruchtig-eleganter Apfelwein 0,0%vol	0,25l	5,30€

Holunderblütenschorle mit hausgemachtem Holunderblütensirup	0,4l 0,2l	3,90€ 3,00€
Hauseigene Saftschorlen Apfel naturtrüb oder rot, Apfel-Kirsch, Sauerkirsche, Apfel-Birne, Apfel-Quitte	0,4l 0,2l	3,90€ 3,00€

Flasche Mineralwasser Siebers Quelle, prickelnd oder still	0,75l 0,33l	5,60€ 3,30€
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,4l 0,2l	3,20€ 2,20€

BIERE

LandZüngle naturtrübes Spezialitätenbier ohne Filter, Bio-Brauerei Härle Leutkirch	0,5l 0,3l	4,50€ 3,70€
PostEdel helles Export Bier, PostBräu Weiler	0,5l 0,3l	4,40€ 3,60€
Radler gemischt mit Zitronenlimo (süß) oder Tafelwasser (sauer), PostBräu Weiler	0,5l 0,3l	4,40€ 3,60€
Hefeweizen klassisches Weizenbier, PostBräu Weiler	0,5l	4,50€
Leicht-Weizen 40% weniger Alkohol und Kalorien, PostBräu Weiler	0,5l	4,50€

ALKOHOLFREIE BIERE

Härle freie Weisse alkoholfreies Weizenbier, Bio-Brauerei Härle Leutkirch	0,5l	4,50€
Härle freies Gold alkoholfreies naturtrübes Export Bier, Bio-Brauerei Härle Leutkirch	0,33l	3,70€

WEIßWEINE

Forst Hauswein halbtrocken, Müller-Thurgau & Kerner, Weinbau Günthör, Kressbronn, QbA	0,25l 0,1l	5,50€ 3,50€
Müller-Thurgau trocken, Winzerhof Gierer, Nonnenhorn, QbA	0,25l 0,1l	6,20€ 4,20€
Grauburgunder trocken, Bodensee Seeperle, Wein- kellerei Steinhauser, Kressbronn, QbA	0,25l 0,1l	6,20€ 4,20€
Weißburgunder trocken, Winzerhof Gierer, Nonnenhorn, QbA	0,25l 0,1l	6,30€ 4,30€
Chardonnay trocken, Hendriks+Fürst Weine, Nonnenhorn, QbA	0,25l 0,1l	6,50€ 4,50€

WEINSCHORLE

Sommerspritzer Weißweinschorle sauer gespritzt, Zitrone, Eis	0,25l	5,40€
Weiß-, Rosé- oder Rotweinschorle gemischt mit Zitronenlimo (süß) oder Tafelwasser (sauer)	0,25l	4,50€

ROTWEINE

Forst Hauswein halbtrocken, Spätburgunder, Weinbau Günthör, Kressbronn, QbA	0,25l 0,1l	5,50€ 3,50€
Spätburgunder trocken, Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn, QbA	0,25l 0,1l	6,20€ 4,20€
Merlot trocken, Hendriks+Fürst Weine, Nonnenhorn, QbA	0,25l 0,1l	6,30€ 4,30€
Primitivo trocken, Epicuro, Apulien, IGP	0,25l 0,1l	6,30€ 4,30€

ROSÉWEINE

Weißherbst halbtrocken, Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn, QbA	0,25l 0,1l	6,20€ 4,20€
Muskattrollinger halbtrocken, Weingut Berthold, Neckarsulm, QbA	0,25l 0,1l	6,30€ 4,30€

HAUSGEBRANNTEN DESTILLATE

PREMIUM

RubINETTE Apfelbrand im Bourbonfass gereift	40%vol	2cl	4,80€
Williams Christ Birnenbrand im Limousin-Eichenfass gereift	40%vol	2cl	4,80€

BIRNE

Williams Christ Brand	40%vol	2cl	4,00€
Williams Christ Brand fassgereift	40%vol	2cl	4,00€
Willi Gold Spirituose	38%vol	2cl	4,00€
Gelbmöstler Brand	40%vol	2cl	4,00€

APFEL

Apfelbrand fassgereift	40%vol	2cl	3,50€
Cöxle Spirituose	38%vol	2cl	4,00€
Weirouge Brand	40%vol	2cl	3,50€
weitere Apfelbrände sortenrein: Boskoop, Cox Orange, Elstar, Rubinette, Redlove	40%vol	2cl	3,00€
Hausobstler Brand aus Apfel und Birne	40%vol	2cl	3,00€

BESONDERHEITEN

Quitte Brand	40%vol	2cl	4,00€
Johannisbeere Brand	40%vol	2cl	4,50€
Himbeere Geist	40%vol	2cl	4,00€
Sauerkirsche Brand	40%vol	2cl	4,00€
Aprikose Brand	40%vol	2cl	4,00€
Pfirsich Brand	40%vol	2cl	4,50€
Mirabelle Brand	40%vol	2cl	3,50€
Zwetschge Brand	40%vol	2cl	3,50€
Zibarte Wildpflaumenbrand	40%vol	2cl	4,50€
Schlehe Geist	40%vol	2cl	4,50€
Haselnuss Geist	40%vol	2cl	4,00€
Trester Brand	40%vol	2cl	4,00€
Mythenkräuter Spirituose	40%vol	2cl	4,00€

LIKÖRE

Weirouge roter Apfellikör	16%vol	2cl	3,50€
Sauerkirsche Likör	20%vol	2cl	3,50€
Himbeere Likör	20%vol	2cl	3,50€
Haselnuss Likör	20%vol	2cl	3,50€
Quitte Likör	20%vol	2cl	3,50€
Kräuter Likör	35%vol	2cl	3,50€

SPEISEKARTE

SUPPEN & VORSPEISE

Kräuterflädlesuppe Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädlestreifen	5,90€
Leberspätzlesuppe Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle	6,20€
Bauerncrostini (vegetarisch) geröstetes Bauernbrot mit hausgemachtem Kräuterpesto und Salatgarnitur	8,50€

SALATE

Kleiner Beilagensalat (vegetarisch) Gemischter Blatt- und Rohkostsalat, Kerne, Essig-Öl-Vinaigrette und Joghurtsoße	5,90€
Großer Salatteller (vegetarisch) Gemischter Blatt- und Rohkostsalat, Kerne, Essig-Öl-Vinaigrette und Joghurtsoße	9,90€
Salatteller mit Zanderknusperle großer Salatteller mit gebackenen Zanderknusperle und Remoulade	16,20€
Salatteller mit Putenstreifen großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	16,60€

VESPER

Wurstsalat	11,90€
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Zwiebeln	12,50€
Saurer Käs (vegetarisch) Limburger mit Zwiebeln und Salatgarnitur	11,90€
Salat Trio Wurstsalat, saurer Käs und Salatgarnitur	12,90€

EXTRAS

Portion Pommes frites (vegetarisch)	5,60€
Portion Spätzle (vegetarisch)	5,60€
Portion Krokette (vegetarisch)	5,60€
Portion Salzkartoffeln (vegetarisch)	5,60€
Portion Gemüse (vegetarisch)	5,60€
Portion Speck-Bohnen	5,60€
Soße Braten-, Rahm-, Pfeffer- oder Jägersoße	2,00€
To-Go-Verpackung	0,90€

Einige Gerichte sind auch als kleine Portion möglich: minus 2,50 €
Für (Beilagen-) Änderungen berechnen wir 1,50 €

WEIDERIND

Siedfleisch gekochte Rinderbrust mit Bouillon-Kartoffeln und Apfel-Meerrettich	19,50€
Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und hausgemachten Spätzle	27,50€
Rumpsteak „Madagaskar“ in Pfeffer-Rahmsoße, dazu Speck-Bohnen und Kroketten	29,90€
Rumpsteak mit Kräuterbutter und wahlweise: — Pommes frites oder — kleinem Beilagensalat	27,50€

LANDSCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ paniertes Schweineschnitzel wahlweise mit: — Pommes frites oder — kleinem Beilagensalat	17,70€
Jägerschnitzel natur gebraten, mit Champignon-Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	18,40€

Nur donnerstags und freitags, begrenzt verfügbar:

Schwäbisches Cordon Bleu gefüllt mit Rauchfleisch und Limburger Käse, dazu Pommes frites	21,00€
--	---------------

SCHWÄBISCH & VEGETARISCH

Schwäbische Dreifaltigkeit Krautkrapfen, Maultasche und Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Bratensoße	17,70€
Maultaschen mit Rinderkraftbrühe und Schmelzzwiebeln	14,90€
Kässpätzle (vegetarisch) hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Emmentaler, garniert mit Schmelzzwiebeln	14,90€
Schwabenwrap (vegetarisch) zwei hausgemachte Kräuterflädle gefüllt mit frischem Gemüse und Champignon-Rahm	16,50€
Ofengemüse-Pfännle (vegetarisch) mit mediterranem Gemüse, Kartoffeln und Feta, dazu Kräuter-Joghurt-Soße	16,50€

FISCH

Zanderfilet gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter und Salzkartoffeln	23,90€
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Joghurt, Äpfeln, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur	15,20€
Salatteller mit Zanderknusperle großer Salatteller mit gebackenen Zanderknusperle und Remoulade	16,20€

GEFLÜGEL

Putenbruststeak gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfannengemüse und Kroketten	21,00€
Puten-Wrap hausgemachtes Kräuterflädle gefüllt mit frischem Gemüse und Champignon-Rahm, dazu ein kleines Putenbruststeak	19,50€
Salatteller mit Putenstreifen großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	16,60€

Zubereitungszeit 30 Minuten, begrenzt verfügbar:

Halbes Hähnchen wahlweise mit:

— Pommes frites oder	17,70€
— kleinem Beilagensalat oder	17,70€
— Brot	14,90€

KINDERGERICHTE

Kinder-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	10,90€
Fish & Chips gebackene Zanderknusperle mit Pommes	10,90€
Kinder-Maultäschle mit Rahmsoße	5,90€
Kinder-Pommes mit Ketchup oder Mayo	5,60€
Kinder-Spätzle mit Rahmsoße	5,60€

NACHTISCH

Fragen Sie uns gerne nach den aktuell verfügbaren Eissorten von der Allgäuer Eismanufaktur in Isny

Große Portion Apfelkühle hausgemachte gebackene Apfelkühle in Zimt-Zucker, dazu Vanilleeis, Fruchtmus und Sahne	8,50€
Kleine Portion Apfelkühle ein hausgemachtes gebackenes Apfelkühle in Zimt-Zucker, dazu Vanilleeis, Fruchtmus und Sahne	5,90€
Despresso kleines Überraschungsdessert im Weckgläschen + Espresso	5,50€
Affogato doppelter Espresso + Vanilleeis	5,10€
Espresso Nussini Espresso + Haselnusslikör auf Eis geschüttelt	4,90€
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis nach Wahl	6,70€
Kleines Eis 2 Kugeln Eis nach Wahl	4,60€
Mini Eis 1 Kugel Eis nach Wahl	2,50€
+ Sahne	0,90€

EHRlich & REGIONAL

In unserer traditionellen Gaststube, der behaglichen Brennereistube oder auf unserer idyllischen Sonnenterrasse können Sie sowohl nur etwas trinken und die herrliche Bergsicht genießen oder auch schlemmen und es sich so richtig gut gehen lassen. Unsere Küche reicht von bodenständigen Klassikern der Schwäbischen Küche bis hin zu raffinierten, zeitgemäßen Gerichten. Wir achten darauf, die Zutaten, die wir selbst nicht anbauen möglichst aus regionaler Landwirtschaft zu beziehen.

WIR SIND EIN LANDZUNGE BETRIEB

Das Projekt LandZunge bringt das Beste der Region auf den Tisch. Als LandZunge-Gasthof setzen wir auf regionale Zutaten und traditionelle Rezepte, gerne auch mal zeitgemäß interpretiert. Hinter uns steht ein starkes Netzwerk von Erzeugern, Lieferanten und Fachleuten, um die Stärken und Eigenheiten der Region bekannt und begehrt zu machen. Heimisches Fleisch vom Weiderind und vom LandZunge-Schwein, Käse aus dem Allgäu, Eiscreme, Wasser, Saft und Bier - alles von hier.

GUTSCHEINE

Bei uns gibt es Gutscheine für jeden Anlass. Verschenken Sie eine Auszeit bei uns im Gasthof mit einem Wertgutschein, der in allen Bereichen eingelöst werden kann. Die Höhe des Gutscheins kann individuell gewählt werden. Alternativ gibt es bei uns auch Kressbronn Gutscheine, die in allen teilnehmenden HGV-Geschäften in Kressbronn eingelöst werden können.

NACHHALTIGKEIT

Als Familienbetrieb haben wir die gesamte Wertschöpfungskette an einem Ort und in der eigenen Hand. Wir arbeiten kontinuierlich daran, immer einen Schritt weiter in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen:

Heizung	Unsere Heizung betreiben wir seit 2007 mit einer Holzhackschnitzelanlage (Fernwärme)
Strom	Strom produzieren wir mittels Photovoltaikanlage, die wir 2022 auf 135 kWp vergrößert und 2024 mit einem 110 kWh Speicher nachgerüstet haben
Regionalität	Als LandZunge Betrieb (seit 2007) verwenden wir Getränke, Fleisch & Milchprodukte aus der Region sowie saisonales Obst aus eigenem Anbau. Kräuter und Schnittblumen holen wir im eigenen Bauerngarten
Wasser	Schon 2006 investierten wir in eine Solarthermie für Warmwasser. Seit 2018 haben wir eine Regenwasserzisterne, mit der wir Regenwasser für Reinigungszwecke und zur Gartenbewässerung sammeln können
Mobilität	Wir sind umweltfreundlich mit E-Bikes und E-Autos unterwegs und laden diese mit Ökostrom über die eigene Photovoltaikanlage
Müll	Wir vermeiden Verpackungsmüll und Einwegartikel, wo immer das möglich und sinnhaft ist

FORST BRENNEREI

BRENNEREI & LANDWIRTSCHAFT

Landwirtschaft und Obstbau gehören schon immer untrennbar zum Forst. Heute sind es vorwiegend Kernobst und Steinfrüchte sowie Spezialitäten für die Brennerei, die wir rund um den Gasthof anbauen. Die Früchte aus eigenem Anbau werden von Brenner Uwe und Brennerin Laura handwerklich zu hochwertigen Destillaten veredelt. Von der Auswahl, Pflege und dem Schnitt der Bäume, über die Ernte, die Verarbeitung der Früchte bis hin zum Destillieren und Abfüllen erfolgt alles mit viel Liebe, Zeit und Sorgfalt.

UNSERE EDELBRÄNDE

Vom Sauerkirschenbrand über sortenreine Apfel- und Birnenbrände bis hin zu Quitten, Aprikosen- und Pfirsichbrand bieten wir ein breites Sortiment. Unsere Brände enthalten weder zugesetzten Zucker noch Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffe. Ergänzt wird das Sortiment an Bränden durch aromatische Geiste, Gin, Spirituosen und Liköre. Dadurch ist für jeden Geschmack etwas dabei.

BRENNEREIFÜHRUNGEN

Sie haben an unseren diesjährigen "Kressbronn Brennt" Veranstaltungen keine Zeit? Kein Problem - Gruppen ab acht Personen bieten wir in unserer Forst Brennerei auch im Rahmen einer privaten Führung einen Einblick in die Herstellung unserer Edelbrände mit Verkostung unserer Edelbrände an. Terminvereinbarung im Voraus notwendig, sprechen Sie uns gerne an. (Preis pro Person individuell je nach Umfang und Gruppengröße)

DIE „KRESSBRONNER EDELBRENNER“

Von den vielen Brennereien rund um das östliche Bodenseegebiet haben sich acht Brenner aus Kressbronn und Umgebung zusammengetan, um Ihre Handwerkskunst darzustellen und zu zeigen, wie das selbsterzeugte Obst zu veredelten Kulturprodukten wird. Die Mitglieder der Kressbronner Edelbrenner verpflichten sich der handwerklich traditionellen Herstellung von Destillaten höchster Qualität.

„KRESSBRONN BRENNT“

Unter dem Motto: "Kressbronn brennt..." haben Sie die Möglichkeit, den Kressbronner Edelbrennern über die Schultern zu schauen. Die Destillation von heimischem Obst zu erleben und dem Brenner seine Geheimnisse eines vollkommen natürlichen Brandes zu entlocken, ist ein Besuch vor Ort wert. Eine Verkostung der Edelbrände ist ebenfalls möglich. Der Besuch des Schaubrennens ist kostenfrei und bedarf keiner Voranmeldung.

Diesjährige Termine in der Forst Brennerei:

Freitag, 19. September von 17:00 – 20:00 Uhr

Freitag, 03. Oktober von 17:00 – 20:00 Uhr

BRENNERWEG BODENSEE

Wir freuen uns, dass wir Kressbronner Edelbrenner mit dem Brennerweg Bodensee seit Frühjahr 2021 unser Wirken mit der Öffentlichkeit teilen können. Erfahren Sie Wissenswertes auf dem Brennerweg Bodensee, einer Rundtour durch Kressbronn und das Hinterland – von Brennerei zu Brennerei. Steigen Sie direkt an unserer Forst Brennerei in die aussichtsreiche und informative Tour ein. (Laufstrecke: 14,2 km, Fahrradstrecke: 15,5 km)

HOFLADEN PREISLISTE

Gerne versenden wir unsere Destillate auch - Ihre Bestellung können Sie in unserem Webshop aufgeben

Apfeldestillate

0,5l

0,2l

Hausobstler Obstbrand 40%vol	12,00€	7,50€
Weirouge Brand 40%vol	14,00€	8,50€
Redlove Brand 40%vol	13,00€	8,00€
RubINETTE Brand 40%vol	13,00€	8,00€
Boskoop Brand 40%vol	13,00€	8,00€
Elstar Brand 40%vol	13,00€	8,00€
Cox Orange Brand 40%vol	13,00€	8,00€
Cöxle Spirituose 38%vol	19,00€	11,00€
Apfelbrand fassgereift 40%vol	19,00€	11,00€
Premium RubINETTE Apfelbrand im Bourbonfass gereift 40%vol	49,00€	26,00€

Birnendestillate

Williams Christ Brand 40%vol	19,00€	11,00€
Gelbmöstler Brand 40%vol	19,00€	11,00€
Willi Gold Spirituose 38%vol	25,00€	14,00€
Williams Christ fassgereift 40%vol	25,00€	14,00€
Premium Williams Christ Brand im Limousinfass gereift 40%vol	49,00€	26,00€

Gin

Gin London Dry klassisch 42%vol	32,00€	17,50€
Gin London Dry zitronig 42%vol	32,00€	17,50€

Besonderheiten**0,51****0,21**

Quitte Brand 40%vol	28,00€	15,50€
Haselnuss Geist 40%vol	28,00€	15,50€
Aprikose Brand 40%vol	25,00€	14,00€
Sauerkirsche Brand 40%vol	26,00€	14,50€
Tresterbrand Muskateller 40%vol	25,00€	14,00€
Mythenkräuter Spirituose 40%vol	19,00€	11,00€
Johannisbeere Brand 40%vol	32,00€	17,50€
Himbeere Geist 40%vol	25,00€	14,00€
Zwetschge Brand 40%vol	19,00€	11,00€
Mirabelle Brand 40%vol	19,00€	11,00€
Zibarte Brand 40%vol	25,00€	14,00€
Schlehe Geist 40%vol	32,00€	17,50€

Liköre**0,51****0,21**

Weirouge Apfellikör 16,5%vol	14,00€	8,50€
Sauerkirsche Likör 20%vol	15,00€	9,00€
Himbeere Likör 20%vol	15,00€	9,00€
Kräuter Likör 35%vol	16,00€	9,50€
Haselnuss Likör 20%vol	16,00€	9,50€
Quitte Likör 20%vol	16,00€	9,50€

Säfte und Most**31****51**

Apfel-Birnensaft		10,90€
Weirouge/naturtrüber Apfelsaft		10,90€
Quittensaft	8,90€	
Weirouge roter Apfelmost 7%vol	8,90€	

(Angebot freibleibend - wir behalten uns Preisanpassungen vor)

GESCHENKBOXEN

Weirouge Geschenkbox	30,00€
Weirouge Apfelbrand 40%vol	0,51
Weirouge Apfellikör 16,5%vol	0,51
Weirouge Apfelchips	100g

Likör Geschenkbox	45,00€
Haselnuss Likör 20%vol	0,21
Weirouge Likör 16,5%vol	0,21
Quitte Likör 20%vol	0,21
Sauerkirsche Likör 20%vol	0,21
Himbeere Likör 20%vol	0,21

Premium Geschenkbox	68,00€
RubINETTE im Bourbonfass gereift 40%vol	0,21
Williams im Limousinfass gereift 40%vol	0,21
2x Destillatglas mit Forst Logo Gravur	

Gin Geschenkbox	39,00€
Gin London Dry klassisch 42%vol	0,21
Gin London Dry zitronig 42%vol	0,21
2x Thomas Henry Tonic Water	0,21

Forst Trio Geschenkbox	65,00€
Sauerkirsche Brand 40%vol	0,51
Willi Gold 38%vol	0,51
Weirouge Likör 16,5%vol	0,51

Bodensee Geschenkbox	25,00€
Weirouge Likör 16,5%vol	0,21
Cöxle Spirituose 38%vol	0,21
Apfelchips hell aus Jonagold	100g
Apfelchips rot aus Weirouge	100g

ÜBERNACHTEN

Unser Haus bietet mit 22 Hotelzimmern, davon zwei Einzelzimmer, 16 Doppelzimmer und vier Familienzimmer eine gemütliche, lockere und angenehm familiäre Atmosphäre.

FRÜHSTÜCK

Täglich von 07:30 Uhr bis 10:00 Uhr erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Fruchtsäften aus eigenem Anbau, hausgemachter Marmelade, Apfelchips, Nüssen und erntefrischem Obst, Beeren und Gemüse, aber auch Herzhaftes wie Rührei, Speck, verschiedene Wurst- und Käsesorten und feine Brötchen von der Bäckerei Berk Müller. Genießen Sie Ihr Frühstück im behaglichen Innenbereich oder bei schönem Wetter draußen auf der Terrasse.

ZIMMERREINIGUNG

Eine Zimmerreinigung wird nur auf Wunsch vorgenommen. Standardmäßig beschränken wir uns auf die Endreinigung. Selbstverständlich erhalten Sie auf Bestellung jederzeit frische Handtücher, Hotelzimmerbedarf oder eine Zimmerreinigung.

ANREISE & ABREISE

Der Check-In ist von Montag bis Freitag ab 16:00 Uhr bis 21:00 Uhr möglich. Die Anreise ist nach vorheriger Absprache aber auch außerhalb dieser Zeit durch einen Schlüsselausgabe-Automat möglich.

Am Samstag und Sonntag (Ruhetage) ist die Anreise nach vorheriger Absprache ausschließlich mit Schlüsselcode für den Schlüsselausgabe-Automaten möglich.

Der Check-Out ist bis 10:00 Uhr am Abreisetag möglich.

ZIMMERPREISLISTE

Alle nachstehenden Preise verstehen sich inklusive Frühstück, WLAN, Parkplatz und gesetzlicher MwSt. (zuzüglich Kurtaxe). Angebot freibleibend - wir behalten uns Preisanpassungen vor.

Ein Gästeparkplatz und eine Unterstellmöglichkeit für Fahrräder stehen direkt am Gasthof zur Verfügung. Alle Zimmer und die Gasträume sind nur über Treppen zu erreichen (kein Fahrstuhl vorhanden).

KOMFORT-DOPPELZIMMER (21m²)

Boxspringbett, Dusche/WC, Föhn, TV, Kühlschrank, Couch, Arbeitsplatz, Schrank, Südbalkon mit Blick in Richtung Obstanlagen und See-/Berge

Preise inklusive Frühstück (zzgl. Kurtaxe)	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison (24.3.-29.6. und 14.9.-31.10.25):	ab 138€ für 2 Pers.	ab 131€ für 2 Pers.
Hauptsaison (30.6.-13.9.25)	ab 145€ für 2 Pers.	ab 138€ für 2 Pers.

DOPPELZIMMER (15-20m²)

Boxspringbett, Dusche/WC, Föhn, TV, Kühlschrank, Arbeitsplatz, Couch oder Sessel, teilweise mit Balkon oder Loggia

Preise inklusive Frühstück (zzgl. Kurtaxe)	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison (24.3.-29.6. und 14.9.-31.10.25):	ab 125€ für 2 Pers.	ab 118€ für 2 Pers.
Hauptsaison (30.6.-13.9.25)	ab 131€ für 2 Pers.	ab 125€ für 2 Pers.

MEHRBETTZIMMER (30-36m²)

bis 4 Personen, Boxspringbetten, Dusche/WC, Föhn, TV, Kühlschrank, Arbeitsplatz, teilweise mit Balkon

Preise inklusive Frühstück (zzgl. Kurtaxe)	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison (24.3.-29.6. und 14.9.-31.10.25):	ab 125€ für 2 Pers.	ab 118€ für 2 Pers.
Hauptsaison (30.6.-13.9.25)	ab 131€ für 2 Pers.	ab 125€ für 2 Pers.

Babybett +5€ | 3-15 Jahre +20€ | ab 16 Jahre +26€

DACHGESCHOSS (32,5m²)

im 3. OG, Doppelbett, Einzelbett, Kochnische, Dusche/WC, Föhn, TV, Sitzgelegenheit, 2 Balkone

Preise inklusive Frühstück (zzgl. Kurtaxe)	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison (24.3.-29.6. und 14.9.-31.10.25):	ab 138€ für 2 Pers.	ab 131€ für 2 Pers.
Hauptsaison (30.6.-13.9.25)	ab 145€ für 2 Pers.	ab 138€ für 2 Pers.

EINZELZIMMER (9-10m²)

Boxspringbett, Dusche/WC, Föhn, TV, Kühlschrank, Arbeitsplatz, Schrank, teilweise mit Balkon

Preise inklusive Frühstück (zzgl. Kurtaxe)	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison (24.3.-29.6. und 14.9.-31.10.25):	ab 80€ für 1 Person	ab 75 € für 1 Person
Hauptsaison (30.6.-13.9.25)	ab 85€ für 1 Person	ab 80 € für 1 Person

2025

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
17:00 – 22:00 Uhr
warme Küche bis 20:30 Uhr

Samstag und Sonntag
Restaurant geschlossen

KONTAKT

Gasthof | Brennerei zum Forst
Wiesenweg 6
88079 Kressbronn am Bodensee

Telefon: 07543 96150
Mail: info@gasthaus-forst.de
Web: www.gasthaus-forst.de