



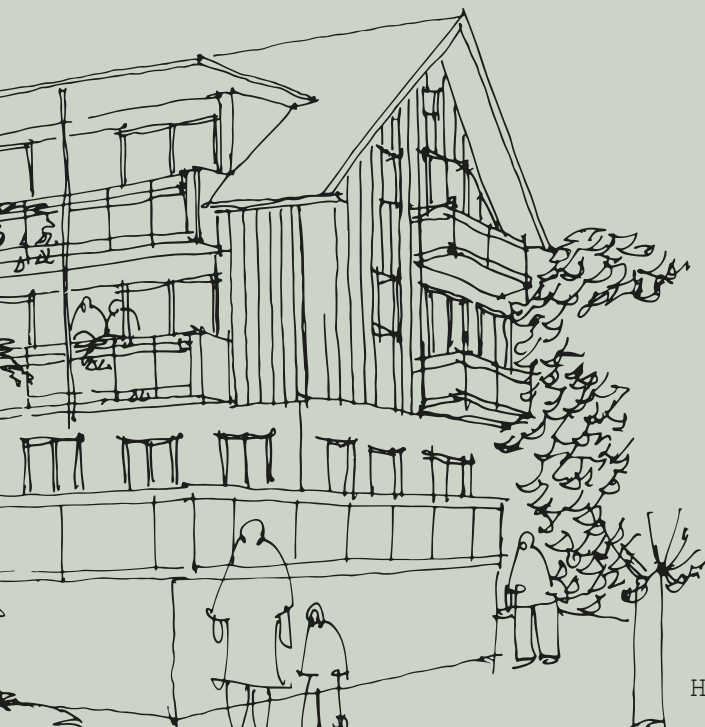
ZUM FORST

1910

GASTHOF | BRENNEREI

ESSEN & TRINKEN ÜBERNACHTEN BRENNEREI

2026



Heft zum Mitnehmen

INHALT

ESSEN	SEITE 13-18
Suppe & Vorspeise	Seite 3
Salat	Seite 3
Vesper	Seite 4
Extras	Seite 4
Weiderind	Seite 5
Landschwein	Seite 5
Schwäbisch & Vegetarisch	Seite 6
Fisch	Seite 6
Geflügel	Seite 7
Für Kinder	Seite 7
Nachtisch	Seite 8

TRINKEN	SEITE 3-13
Alkoholfrei	Seite 9-10
Kaffee & Tee	Seite 11
Snacks	Seite 11
Bier	Seite 12
Most	Seite 13
Drinks	Seite 13
Prickelndes	Seite 14
Weißwein	Seite 15
Rotwein	Seite 16
Roséwein	Seite 16
Hauseigene Destillate	Seite 17-18

ÜBERNACHTEN	SEITE 19-20
Zimmerpreise	Seite 20

BRENNEREI	SEITE 21-22
Destillatpreise ab Hof	Seite 21-22

HERZLICH WILLKOMMEN

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Serviceteam.

ÜBER UNS

Seit fünf Generationen begrüßen wir unsere Gäste persönlich und blicken auf 116 Jahre Geschichte im Familienbesitz zurück. Es heißen Sie Uwe und Doris Osswald, deren Tochter Laura Berhalter, Senior-Chefin Renate Osswald und das ganze Forst Team herzlich willkommen!

EHRlich & REGIONAL

In unseren behaglichen Gaststuben oder bei gutem Wetter auf unserer idyllischen Sonnenterrasse können Sie schmecken, was die Saison gerade zu bieten hat. Wir achten darauf, die Zutaten, die wir selbst nicht anbauen möglichst aus regionaler Landwirtschaft zu beziehen.

LANDZUNGE BETRIEB SEIT 2007

Als LandZunge Gasthof setzen wir auf regionale Zutaten und traditionelle Rezepte, gerne auch mal zeitgemäß interpretiert. Heimisches Fleisch vom Weiderind und vom Landschwein, Käse aus dem Allgäu, Eis, Wasser, Saft und Bier – alles von hier.

SUPPE & VORSPEISE

KRÄUTERFLÄDLESUPPE Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädlestreifen	5,90€
LEBERSPÄTZLESUPPE Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle und Wurzelgemüse	6,20€
BAUERNCROSTINI (vegetarisch) geröstetes Bauernbrot mit hausgemachtem Kräuterpesto und Salatgarnitur	8,50€
GRIEBENSCHMALZ im Weckgläsle, mit Brotkorb	7,90€

SALAT

KLEINER SALAT (vegetarisch) Blatt- und Rohkostsalat, Kerne, Essig-Öl-Vinaigrette und Joghurtsoße	5,90€
GROßER SALAT (vegetarisch) Blatt- und Rohkostsalat, Kerne, Essig-Öl-Vinaigrette und Joghurtsoße	9,90€
SALATTeller MIT FISCHKNUSPERLE großer Salatteller mit gebackenen Fischknusperle und Remoulade	16,20€
SALATTeller MIT PUTENSTREIFEN großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	16,60€

VESPER

WURSTSALAT mit Zwiebeln, dazu Brot	11,90€
SCHWEIZER WURSTSALAT mit Emmentaler und Zwiebeln, dazu Brot	12,50€
SALAT-TRIO Wurstsalat, saurer Käs und Salatgarnitur, dazu Brot	12,90€
SAURER KÄS (vegetarisch) Limburger Käs sauer angemacht, mit Zwiebeln und Salatgarnitur, dazu Brot	11,90€

EXTRAS

PORTION POMMERS FRITES (vegetarisch)	5,60€
PORTION SPÄTZLE (vegetarisch)	5,60€
PORTION KROKETTEN (vegetarisch)	5,60€
PORTION SALZKARTOFFELN (vegetarisch)	5,60€
PORTION GEMÜSE (vegetarisch)	5,60€
HAUSGEMACHTE SOßEN Bratensoße, Rahmsoße, Jägersoße	2,00€
TO-GO-VERPACKUNG	0,90€
KLEINE PORTION	-2,50€
(BEILAGEN-)ÄNDERUNG	+1,50€

WEIDERIND

SIEDFLEISCH gekochte Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Apfel-Meerrettich	19,50€
RINDERGULASCH mit Paprika, dazu hausgemachte Spätzle	19,90€
ZWIEBELROSTBRATEN mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und hausgemachten Spätzle	27,50€
RUMPSTEAK mit Kräuterbutter und wahlweise: - mit Pommes frites oder - mit kleinem Salat	27,50€

LANDSCHWEIN

SCHNITZEL „WIENER ART“ Paniertes Schweineschnitzel wahlweise: - mit Pommes frites oder - mit kleinem Salat	17,70€
JÄGERSCHNITZEL natur gebraten, mit Champignon-Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	18,40€
GIBT'S NUR AM DONNERSTAG & FREITAG SCHWÄBISCHES CORDON BLEU gefüllt mit Rauchfleisch und Limburger Käse, dazu Pommes frites	21,00€

SCHWÄBISCH & VEGETARISCH

SCHWÄBISCHE DREIFALTIGKEIT hausgemachter Krautkrapfen, Kässpätzle und Maultasche, mit Schmelzzwiebeln und Bratensoße	17,70€
MAULTASCHEN mit hausgemachter 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 Gemüse und Champignon-Rahm	16,50€
SERVIETTENKNÖDEL (vegetarisch) hausgemachte Spinat-Walnuss-Knödel mit Champignon-Rahmsoße	14,90€

FISCH

ZANDERFILET gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter und Salzkartoffeln	23,90€
SALATTeller MIT FISCHKNUSPERLE großer Salatteller mit gebackenen Fischknusperle und Remoulade	16,20€

GEFLÜGEL

PUTENBRUSTSTEAK gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten	21,00€
PUTEN-WRAP hausgemachtes Kräuterflädle gefüllt mit Gemüse und Champignon-Rahm, dazu ein kleines Putenbruststeak	19,50€
SALATTeller MIT PUTENSTREIFEN großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	16,60€
ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN HALBES HÄHNCHEN wahlweise: - mit Pommes frites oder - mit kleinem Salat oder - mit Brot	 17,70€ 17,70€ 14,90€

FÜR KINDER

KINDER-SCHNITZEL Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	10,90€
FISH & CHIPS Gebackene Fischknusperle 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

DREI HAUSGEMACHTE APFELKÜCHLE gebackenes Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis, Fruchtmus und Sahne	8,50€
EIN HAUSGEMACHTES APFELKÜCHLE gebackenes Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis, Fruchtmus und Sahne	5,90€
DESPRESSO kleines Tagesdessert im Weckgläsle mit einer Tasse Espresso	5,50€
TAGESDESSERT kleines Tagesdessert im Weckgläsle	4,80€
AFFOGATO Doppelter Espresso mit Vanilleeis	5,10€
EIS VON DER ALLGÄUER EISMANUFAKTUR 3 Kugeln Eis nach Wahl 2 Kugeln Eis nach Wahl 1 Kugeln Eis nach Wahl + Sahne	6,70€ 4,60€ 2,50€ +0,90€

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über unsere aktuell verfügbaren Eissorten von der Allgäuer Eismanufaktur.

ALKOHOLFREI

IT'S NOT A SIN 0,0%vol, prickelnder Riesling mit Ingwer und Bitterorangenaroma	0,1l	4,00€
NOOVI FIZZ 0,0%vol, Vino Frizzante	0,1l	4,00€

HEIMATSPRITZ 2.0 ALKOHLFREI 0,0%vol, It's not a sin, Soda, roter Apfelsaft*, Rosmarin, Eis	0,25l	6,50€
QUITTENSPRITZ ALKOHLFREI 0,0%vol, It's not a sin, Soda, Quittensaft*, Zitrone, Eis	0,25l	6,50€

HUGO ALKOHLFREI 0,0%vol, Noovi Fizz, Soda, Holunderblütensirup*, Minze, Limette, Eis	0,25l	6,50€
APFEROL ALKOHLFREI <0,5%vol, Noovi Fizz, Soda, Apfel-Bittersirup*, Zitrone, Apfelchip, Eis	0,25l	6,50€
BEERENSPRITZ ALKOHLFREI 0,0%vol, Noovi Fizz, Soda, Himbeersirup*, Minze, Beeren, Eis	0,25l	6,50€
SINGRIA ALKOHLFREI 0,0%vol, Noovi Fizz, Soda, Sauerkirschnektar*, Zitronenlimo, frische Früchte, Zitrone, Eis	0,25l	6,50€

ALKOHOLFREI

FLASCHE MINERALWASSER prickelnd oder still, Siebers Quelle Weiler	0,75l 0,5l	5,60€ 4,20€
TAFELWASSER mit Kohlensäure	0,4l 0,2l	3,20€ 2,20€

SAFTSCHORLEN wahlweise mit:	0,4l 0,2l	3,90€ 3,00€
- Apfelsaft naturtrüb*		
- Apfelsaft rot*		
- Apfel-Birnensaft*		
- Sauerkirschnektar*		
- Quittensaft*		
- Johannisbeernektar		

HOLUNDERBLÜTENSCHORLE Tafelwasser mit hausgemachtem Holunderblütensirup*	0,4l 0,2l	3,90€ 3,00€
SEEZÜNGLE RHABARBER Erfrischungsgetränk mit Rhabarber Erdbeeren und Gerstenmalz, Bio-Brauerei Härle Leutkirch	0,33l	3,70€
ZITRONENLIMONADE Siebers Quelle Weiler	0,4l 0,2l	3,90€ 3,00€

* aus eigener Herstellung/eigenem Anbau

KAFFEE & TEE

KAFFEE	2,90€
ESPRESSO	2,70€
ESPRESSO MACCHIATO	2,90€
DOPPELTER ESPRESSO	4,00€
CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE	3,20€
LATTE MACCHIATO	3,60€

GOLDMÄNNCHEN TEE Grüntee, Assam, Darjeeling, Kräuter, Früchte, Fenchel, Kamille	3,40€
--	-------

ESPRESSO NUSSINI Haselnusslikör*, Espresso, Eiswürfel	4,90€
AFFOGATO doppelter Espresso + Vanilleeis	5,10€
DESPRESSO kleines Tagesdessert + Tasse Espresso	5,50€

SNACKS

LISAS BIO KESSELCHIPS Sauerrahm & Zwiebel, Gegrillte Paprika, Rosmarin & Meersalz, Tomate & Kräuter	2,00€
APFELCHIPS aus rotfleischigen Äpfeln*	2,00€

* aus eigener Herstellung/eigenem Anbau

BIER

LANDZÜNGLE 5,5%vol, naturtrübes Spezialitätenbier ohne Filter, Bio-Brauerei Härle Leutkirch	0,5l 0,3l	4,50€ 3,70€
POSTEDEL 5,2%vol, helles Export Bier, Postbrauerei Weiler	0,5l 0,3l	4,40€ 3,60€
POSTRADLER gemischt mit Zitronenlimo (süß) oder Mineralwasser (sauer), Postbrauerei Weiler	0,5l 0,3l	4,40€ 3,60€
HEFEWEIZEN 5,2%vol, Klassisches Weizenbier, Postbrauerei Weiler	0,5l	4,50€
LEICHTES WEIZEN 2,9%vol, 40% weniger Alkohol und Kalorien, Postbrauerei Weiler	0,5l	4,50€

HÄRLE FREIE WEISSE <0,5%vol, alkoholfreies Weizenbier, Bio-Brauerei Härle Leutkirch	0,5l	4,50€
HÄRLE FREIES GOLD <0,5%vol, alkoholfreies naturtrübes Export Bier, Bio- Brauerei Härle Leutkirch	0,5l 0,33l	4,50€ 3,70€

HAUSEIGENER MOST

APFELMOST PUR 6,8%vol, aus rotfleischigen Äpfeln*	0,5l 0,3l	4,10€ 3,30€
APFELMOST SCHORLE aus rotfleischigen Äpfeln*, gemischt mit Zitronenlimo (süß) oder Mineralwasser (sauer)	0,5l 0,3l	4,10€ 3,30€
APFEL-KIRSCHMOST aus rotfleischigen Äpfeln, gemischt mit Sauerkirschsaft*	0,5l 0,3l	4,10€ 3,30€

DRINKS

GIN TONIC Gin mit Zitronennote*, Tonic Water, Eis, Zitrone	0,25l	6,90€
GATTNAUER SANGRIA Rotwein, Sauerkirschlikör*, Apfel-Kirschsaft*, Zitronenlimo, frische Früchte, Zitrone, Eis	0,25l	6,90€
BIRNE KÜSST APFEL Williams Christ Birnenbrand*, Apfelsaft*, Zitronensaft, Holunderblütensirup*, Soda, Eis	0,25l	6,90€
ESPRESSO NUSSINI Haselnusslikör*, Espresso, Eis	0,1l	4,90€

* aus eigener Herstellung/eigenem Anbau

PRICKELNDES

HAUSAPERITIF Perlwein, Himbeerlikör*, Beeren	0,11	5,00€
KIR ROYAL Sekt mit Johannisbeerlikör*	0,11	5,00€

HUGO Perlwein, Soda, Holunderblüten- sirup*, Limette, Minze, Eis	0,25l	6,90€
APFEROL SPRITZ Perlwein, Soda, Apfel-Bitter- spirituose*, Apfelchip, Eis	0,25l	6,90€
FORST SPRITZ Perlwein, Soda, Ginspirituose*, Gurke, Limette, Eis	0,25l	6,90€
BEEREN SPRITZ Perlwein, Beerenspirituose*, Soda, Himbeeren, Minze, Eis	0,25l	6,90€

BÄRENBANDE SECCO ROSÉ 11,5%vol, Berthold Neckarsulm	0,11 0,75l	4,00€ 28,00€
FÜRST CUVÉE DRY 11%vol, Sekt trocken, Hendriks&Fürst Nonnenhorn	0,11 0,75l	4,00€ 28,00€
ROSÉ BRUT – HANDCRAFTED 11,5%vol, Sekt brut, traditionelle Flaschengärung, Hendriks&Fürst Nonnenhorn	0,75l	34,00€

WEIßWEIN

FORST HAUSWEIN 12%vol, halbtrocken, Kerner und Müller-Thurgau, Kressbronner Berghalde, QbA, Günthör Kressbronn	0,25l 0,1l 0,75l	5,50€ 3,50€ 15,00€
SAUVIGNON BLANC 10%vol, halbtrocken, deutscher Wein, Günthör Kressbronn	0,25l 0,1l	6,00€ 4,00€
MÜLLER-THURGAU 11,5%vol, trocken, Bayerischer Bodensee, QbA, Gierer Nonnenhorn	0,25l 0,1l	6,20€ 4,20€
GRAUBURGUNDER 12,5%vol, trocken, Bayerischer Bodensee, QbA, Gierer Nonnenhorn	0,25l 0,1l 0,75l	6,30€ 4,30€ 18,90€
WEISSBURGUNDER 12,5%vol trocken, Bayerischer Bodensee, QbA, Hendriks&Fürst Nonnenhorn	0,25l 0,1l	6,30€ 4,30€

WEINSCHORLE

SOMMERSPRITZER Weißwein sauer gespritzt, mit Zitrone und Eis	0,25l	5,40€
WEIß-/ROSÉ-/ROTWEINSCHORLE gemischt mit Zitronenlimo (süß) oder Mineralwasser (sauer)	0,25l	4,50€

ROTWEIN

FORST HAUSWEIN 12%vol, halbtrocken, Spätburgunder, QbA, Kressbronner Berghalde, Günthör Kressbronn	0,25l 0,1l 0,75l	5,50€ 3,50€ 15,00€
SPÄTBURGUNDER 12,5%vol, trocken, Bayerischer Bodensee, QbA, Hendriks&Fürst Nonnenhorn,	0,25l 0,1l	6,20€ 4,20€
MERLOT 12,5%vol, trocken, Bayerischer Bodensee, QbA, Hendriks&Fürst Nonnenhorn	0,25l 0,1l	6,30€ 4,30€
PRIMITIVO 14%vol, trocken, Due Tempi, Salento, IGT, Apulien	0,25l 0,1l 0,75l	6,30€ 4,30€ 18,90€

ROSÉWEIN

SPÄTBURUNDER WEIßHERBST 11,5%vol, trocken, Kressbronner Berghalde, QbA, Günthör Kressbronn	0,25l 0,1l	6,00€ 4,00€
MUSKATTROLLINGER 10,5%vol, lieblich, QbA, Weingut Berthold Neckarsulm	0,25l 0,1l 0,75l	6,30€ 4,30€ 18,90€

PREMIUM FASSGELAGERT

PREMIUM RUBINETTEBRAND 40%vol* im Bourbonfass gereift	2cl	4,80€
PREMIUM WILLIAMSBRAND 40%vol* im Limousin-Eichenfass gereift	2cl	4,80€

LIKÖRE

WEIROUGE APFELLIKÖR 16,5%vol*	2cl	3,50€
SAUERKIRSCHLIKÖR 20%vol*	2cl	3,50€
HIMBEERLIKÖR 20%vol*	2cl	3,50€
HASELNUSSLIKÖR 20%vol*	2cl	3,50€
QUITTENLIKÖR 20%vol*	2cl	3,50€
KRÄUTERLIKÖR 35%vol*	2cl	3,50€
JOHANNISBEERLIKÖR 20%vol*	2cl	3,50€

APFELDESTILLATE

CÖXLE SPIRITUOSE 38%vol*	2cl	4,00€
APFELBRAND FASSGEREIFT 40%vol*	2cl	3,50€
SORTENREINE APFELBRÄNDE 40%vol* Boskoop, Elstar, RubINETTE, Red Love, Cox Orange	2cl	3,00€
WEIROUGE APFELBRAND 40%vol*	2cl	3,50€
HAUSOBSTLER 40%vol* Brand aus Apfel und Birne	2cl	3,00€

BIRNENDESTILLATE

WILLIAMS CHRIST BRAND 40%vol*	2cl	4,00€
WILLIAMS BRAND FASSGEREIFT 40%vol*	2cl	4,00€
WILLI GOLD SPIRITUOSE 38%vol*	2cl	4,00€
GELBMÖSTLER BIRNENBRAND 40%vol*	2cl	4,00€

BESONDERHEITEN

SAUERKIRSCHBRAND 40%vol*	2cl	4,00€
APRIKOSENBRAND 40%vol*	2cl	4,00€
PFIRSICHBRAND 40%vol*	2cl	4,50€
ZWETSCHENBRAND 40%vol*	2cl	3,50€
MIRABELLENBRAND 40%vol*	2cl	3,50€
ZIBARTENBRAND 40%vol*	2cl	4,50€
SCHLEHENGEST 40%vol*	2cl	4,50€

QUITTENBRAND 40%vol*	2cl	4,00€
MISPELBRAND 40%vol*	2cl	4,50€
HIMBEERGEIST 40%vol*	2cl	4,00€
JOHANNISBEERBRAND 40%vol*	2cl	4,50€
HASELNUSSGEIST 40%vol*	2cl	4,00€
TRESTERBRAND 40%vol*	2cl	4,00€
MYTHENKRÄUTER SPIRITUOSE 38%vol*	2cl	4,00€

* aus eigener Herstellung/eigenem Anbau

ÜBERNACHTEN

UNSER GASTHOF

Unser Haus bietet mit 22 Zimmern eine lockere, gemütliche und angenehm familiäre Atmosphäre. Ein Parkplatz, eine E-Ladesäule und eine Fahrradgarage stehen direkt am Haus zur Verfügung. Alle Zimmer und Gasträume sind leider nur über Treppen zu erreichen (kein Fahrstuhl).

ZIMMERKATEGORIEN

In einem unserer 6 Komfort-Doppelzimmern mit Südbalkon genießen Sie den Blick in Richtung Obstanlagen, See und Berge. Doch auch in 9 von 10 Standard-Doppelzimmern können Sie auf dem Balkon oder der Loggia entspannen. Für Familien bis 4 Personen bietet unser Haus Mehrbettzimmer mit getrennten Schlafräumen. Ergänzend verfügt der Gasthof über 2 Einzelzimmer und das Dachgeschoß mit zwei Balkonen und Kochnische.

FRÜHSTÜCK

Täglich von 07:30 – 10:00 Uhr erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

AN- & ABREISE

Der Check-In ist montags bis freitags von 16:00 – 21:00 Uhr möglich. Außerhalb dieser Zeiten und am Samstag und Sonntag ist der Check-In mit Code für den Schlüssel-Ausgabeautomaten möglich. Check-Out bis 10:00 Uhr.

ZIMMERPREISE

Preise inklusive Frühstück, WLAN, Parkplatz und MwSt. (zzgl. Kurtaxe 3, 95€ pro Person und Tag)

NEBENSAISON

	1 bis 3	ab 4
16.03.-17.05.26/	Nächte	Nächte
14.09.-16.10.26	Aufenthalt	Aufenthalt

Komfort-Doppelzimmer Preis für 2 Personen	ab 138,00€	ab 131,00€
Doppelzimmer Preis für 2 Personen	ab 125,00€	ab 118,00€
Mehrbettzimmer	auf Anfrage	auf Anfrage
Einzelzimmer Preis für 1 Person	ab 80,00€	ab 75,00€
Dachgeschoss Preis für 2 Personen	ab 131,00€	ab 125,00€

HAUPTSAISON

	1 bis 3	ab 4
18.05.-13.09.2026	Nächte	Nächte
	Aufenthalt	Aufenthalt

Komfort-Doppelzimmer Preis für 2 Personen	ab 145,00€	ab 138,00€
Doppelzimmer Preis für 2 Personen	ab 131,00€	ab 125,00€
Mehrbettzimmer	auf Anfrage	auf Anfrage
Einzelzimmer Preis für 1 Person	ab 85,00€	ab 80,00€
Dachgeschoss Preis für 2 Personen	ab 138,00€	ab 131,00€

DESTILLATPREISE AB HOF

APFELDESTILLATE

0,5l

0,2l

Hausobstler Obstbrand 40%vol	12,00€	7,50€
Weirouge Brand 40%vol	14,00€	8,50€
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 Brand 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€

DESTILLATPREISE AB HOF

BESONDERHEITEN

0,5l

0,2l

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€
Mispel Brand 40%vol	32,00€	17,50€

LIKÖRE

0,5l

0,2l

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€
Johannisbeere Likör 20%vol	18,00€	11,50€

Unser Sortiment an Destillaten wird im Hofladen durch hauseigene Säfte und Apfelchips sowie regionale Kartoffelchips und Honig ergänzt.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
von 17:00 bis 22:00 Uhr
warme Küche bis 20:30 Uhr
Samstag und Sonntag geschlossen

KONTAKT

Gasthof | Brennerei zum Forst
Wiesenweg 6
88079 Kressbronn-Gatttau

Telefon: 07543 96150
Mail: info@gasthaus-forst.de
Web: www.gasthaus-forst.de
Instagram: [gasthofbrennerei_zumforst](https://www.instagram.com/gasthofbrennerei_zumforst)