

ZUM FORST

1910

GASTHOF | BRENNEREI

AUSSPANNEN – WOHLFÜHLEN – GENIESSEN

ESSEN & TRINKEN

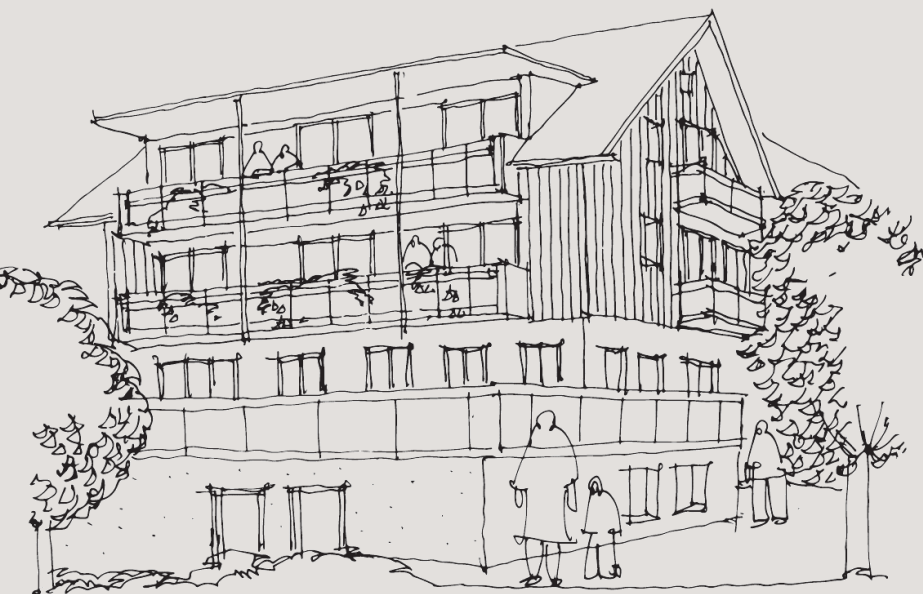
SPEISEKARTE 2023

BRENNEREI

HOFLADENPREISLISTE

ÜBERNACHTEN

ZIMMERPREISLISTE



GETRÄNKEKARTE

PRICKELNDES

Hausaperitif ⁵⁾ MySecco Rosé mit Himbeerlikör und Himbeeren	0,1l 5,00 €
Hugo ⁵⁾ Sekt, hausgemachter Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze, Eis	0,2l 5,90 €
Beeren Spritz ⁵⁾ Sekt, fruchtig-herbe Beerenspirituose, Soda, Himbeeren, Minze, Eis	0,2l 6,90 €
Forst Spritz ⁵⁾ Sekt, fruchtig-herbe Ginspirituose, Soda, Gurke, Limette, Eis	0,2l 6,90 €
Sekt ⁵⁾ Layat Kabinett, trocken, Jahrgangsspekt	0,1l 4,00 €
Sekt ⁵⁾ mit Quittensirup oder Sauerkirschnektar	0,1l 4,00 €
MySecco Rosé ⁵⁾ Weingut Berthold, Perlwein	0,1l 4,00 €
Traubensecco alkoholfrei Weingut Berthold, Perlender Traubensaft	0,1l 4,00 €

COCKTAILS

hergestellt mit hauseigenen Destillaten

Gattnauer Sangria ⁵⁾ Glas 6,90 €
Forst Hauswein rot, Sauerkirschlikör,
Zitronenlimo, frische Früchte, Zitrone, Eis

Birne küsst Apfel Glas 6,90 €
Williams Christ Birnenbrand, Apfelsaft,
Zitronensaft, Holunderblütensirup, Soda, Eis

Süßes Beerle Glas 6,90 €
Himbeergeist, Himbeerlikör, roter Apfelsaft,
Himbeeren, Eis

Quitte Tonic ¹³⁾ Glas 6,90 €
Quittenbrand, Quittensirup, Tonic Water,
Eis, Zitrone

Gin Mule ¹³⁾ Glas 6,90 €
Gin London Dry, Spicy Ginger Beer,
Eis, Gurke, Limette, Minze

Gin Tonic ¹³⁾ Glas 6,90 €
Gin London Dry mit Zitronennote,
Tonic Water, Eis, Rosmarin, Zitrone

Gin Apfel Glas 6,90 €
Gin London Dry, Weirouge Apfelsaft,
Soda, Eis, Apfelchip

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Flasche Mineralwasser	0,75 l	5,00 €
Siebers Quelle, feinperlend oder still	0,33 l	2,90 €
Tafelwasser	0,4 l	3,00 €
mit Kohlensäure	0,2 l	2,00 €
Zitronenlimonade	0,4 l	3,80 €
Siebers Quelle	0,2 l	2,90 €

AUS UNSEREM SAFTLADEN

Apfelsaft rot aus Weirouge Äpfeln	0,4 l	3,80 €
pur oder als Schorle	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,4 l	3,80 €
pur oder als Schorle	0,2 l	2,90 €
Apfel-Birnensaft	0,4 l	3,80 €
pur oder als Schorle	0,2 l	2,90 €
Apfel-Kirschsafft	0,4 l	3,80 €
pur oder als Schorle	0,2 l	2,90 €
Sauerkirschnektar	0,4 l	3,80 €
pur oder als Schorle	0,2 l	2,90 €

BIERE

PostEdel	0,5 l	4,20 €
Helles Traditions-PostBier von der Post Brauerei, Weiler	0,3 l	3,40 €
PostRadler	0,5 l	4,20 €
Helles Traditions-PostBier mit Zitronenlimonade von der Postbrauerei, Weiler	0,3 l	3,40 €
LandZüngle	0,5 l	4,40 €
Naturtrübes Spezialitätenbier ohne Filter von der Bio-Brauerei Härle, Leutkirch	0,3 l	3,60 €
Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Das klassische Weizenbier von der Brauerei Farny, Dürren		
Kristall-Weizen	0,5 l	4,20 €
Kristallklares Weizenbier, erfunden von der Brauerei Farny, Dürren		
Leicht-Weizen	0,5 l	4,20 €
40% weniger Alkohol und Kalorien, von der Brauerei Farny, Dürren		
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Isotonischer Durstlöscher von der Brauerei Farny, Dürren		

MOST

Hauseigener roter Apfelmost ⁵⁾	0,5 l	4,00 €
aus rotfleischigen Äpfeln, pur oder als Schorle	0,3 l	3,20 €

WEISSWEINE

Forst Hauswein ⁵⁾	0,25 l	5,00 €
halbtrocken, Cuvée aus Müller-Thurgau und Kerner, Weinbau Günthör	0,1 l	3,50 €

Müller-Thurgau ⁵⁾	0,25 l	6,10 €
trocken, Weinbau Rottmar, Kressbronner Berghalde, QbA	0,1 l	4,40 €

Grauburgunder ⁵⁾	0,25 l	6,10 €
trocken, Weinkellerei Steinhauser, Bodensee Seeperle, QbA	0,1 l	4,40 €

Weißburgunder ⁵⁾	0,25 l	6,10 €
trocken, Winzerhof Gierer, Nonnenhorn, QbA	0,1 l	4,40 €

WEINSCHORLE

Weiß-, Rosé- oder Rotweinschorle ⁵⁾	0,25 l	4,50 €
süß oder sauer gespritzt		

ROTWEINE

Forst Hauswein ⁵⁾	0,25 l	5,00 €
halbtrocken, Spätburgunder, Weinbau Günthör	0,1 l	3,50 €
Spätburgunder Rotwein ⁵⁾	0,25 l	6,10 €
trocken, Weinkellerei Steinhauser, Kressbronner Berghalde, QbA	0,1 l	4,40 €
Cabernet Cortis ⁵⁾	0,25 l	6,20 €
trocken, Winzerhof Gierer, Nonnenhorn, QbA	0,1 l	4,50 €
Primitivo ⁵⁾	0,25 l	6,20 €
trocken, Epicuro, Apulien, IGP	0,1 l	4,50 €

ROSÉWEINE

Spätburgunder Weißherbst ⁵⁾	0,25 l	6,10 €
halbtrocken, Weinkellerei Steinhauser, Kressbronner Berghalde, QbA	0,1 l	4,40 €
Muskattrollinger ⁵⁾	0,25 l	6,20 €
halbtrocken, Weingut Berthold, Neckarsulmer Scheuerberg, QbA	0,1 l	4,50 €

HAUSGEBRANNT DESTILLATE

Fassgelagerte Premium Obstbrände

RubINETTE Apfelbrand 40%vol 2 cl 4,80 €
im Bourbonfass gereift

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

Birnendestillate

Williams Christ Birnenbrand 40%vol 2 cl 3,60 €

Williams Christ im Holzfass gereift 40%vol 2 cl 3,90 €

Willi Gold Spirituose 38%vol 2 cl 3,90 €

Gelbmöstler Birnenbrand 40%vol 2 cl 3,60 €

Apfeldestillate

Apfelbrand im Holzfass gereift 40%vol 2 cl 3,40 €

Weirouge Apfelbrand 40%vol 2 cl 3,40 €

Cöxle Spirituose 38%vol 2 cl 3,60 €

Apfelbrände wahlweise: 40%vol 2 cl 3,00 €
Boskoop, Cox Orange, Elstar, RubINETTE

Hausobstler 40%vol 2 cl 3,00 €
Brand aus Apfel und Birne

Besonderheiten

Quitte Brand	40%vol	2 cl	3,90 €
Johannisbeere Brand	40%vol	2 cl	4,50 €
Himbeere Geist	38%vol	2 cl	3,60 €
Sauerkirsche Brand	40%vol	2 cl	3,90 €
Aprikose Brand	40%vol	2 cl	3,90 €
Pfirsich Brand	40%vol	2 cl	4,50 €
Zwetschge Brand	40%vol	2 cl	3,60 €
Zibarte Wildpflaumenbrand	40%vol	2 cl	3,90 €
Haselnuss Geist	40%vol	2 cl	3,90 €
Trester Brand aus Muskateller	40%vol	2 cl	3,90 €
Gattnauer Mythenkräuter Spirituose	40%vol	2 cl	3,60 €
Gin London Dry klassisch oder zitronig	42%vol	2 cl	4,50 €

Liköre

Weirouge roter Apfellikör	16,5%vol	2 cl	3,40 €
Sauerkirsch Likör	20%vol	2 cl	3,40 €
Himbeer Likör	20%vol	2 cl	3,40 €
Kräuter Likör	35%vol	2 cl	3,40 €
Willi Bee Honig-Williams-Likör	30%vol	2 cl	3,90 €

WARME GETRÄNKE

Kaffee ¹²⁾ Tasse 2,90 €

Espresso ¹²⁾ Tasse 2,70 €

Espresso Macchiato ¹²⁾ Tasse 2,90 €

Doppelter Espresso ¹²⁾ Tasse 4,00 €

Cappuccino ¹²⁾ Tasse 3,00 €

Milchkaffee ¹²⁾ Tasse 3,00 €

Latte Macchiato ¹²⁾ Glas 3,50 €

Goldmännchen Tee aus Kressbronn 0,3 l 3,20 €

Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter,
Früchte, Kamille, Fenchel-Anis-Kümmel

Affogato ¹²⁾ 4,90 €

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

DesPresso ¹²⁾ 5,20 €

Kleines Überraschungsdessert
mit Tässle Espresso

SPEISEKARTE

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kleiner bunter Blattsalat	5,00 €
Großer bunter Blattsalat Gemischte Blattsalate, Rohkost, Kresse, Essig-Öl-Vinaigrette und Kräuterjoghurtdressing	8,90 €
Kräuterflädlesuppe hausgemacht	5,00 €
Leberspätzlesuppe hausgemacht	5,50 €
Apfel-Griebenschmalz mit Brot	6,50 €

VESPER

Wurstsalat ^{1),2),3),4)} mit Zwiebeln und Brot	10,50 €
Schweizer Wurstsalat ^{1),2),3),4)} mit Emmentaler, Zwiebeln und Brot	10,90 €
Saurer Käs Limburger mit Zwiebeln und Brot	10,50 €
Salat Trio ^{1),2),3),4)} Wurstsalat, saurer Käs und Salatgarnitur mit Brot	10,90 €
Schwaben Trio ^{1),2),3),4)} Wurstsalat und saurer Käs mit Brot dazu ein Krüggle roter Most 0,1l	10,90 €

LANDRIND

Siedfleisch	17,90 €
Gekochte Rinderbrust mit Bouillonkartoffeln und Apfel-Meerrettich ²⁾	
Zwiebelrostbraten	23,90 €
mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und hausgemachten Spätzle	
Rumpsteak Madagaskar	26,50 €
in Pfefferrahmsauce, dazu Speck-Bohnen ^{1),2)} und Kroketten ^{9),11)}	
Rumpsteak	23,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites ¹¹⁾	

GEFLÜGEL

Halbes Hähnchen (Zubereitungszeit 30 Min)	
- mit Pommes frites ¹¹⁾ <u>oder</u> mit kleinem Salatteller	15,90 €
- mit Brot	13,50 €
Putenbruststeak	18,50 €
gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfannengemüse und Kroketten ^{9),11)}	
Schwabenwrap mit Pute	18,50 €
1 Kräuterflädle gefüllt mit frischem Gemüse dazu ein Putenbruststeak	
Großer bunter Blattsalat	14,90 €
mit gebratenen Putenstreifen	

LANDSCHWEIN

Schnitzel Wiener Art	15,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites ¹¹⁾	
Jägerschnitzel	16,50 €
natur gebraten, mit Champignon-Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	

FISCH

Zanderfilet	21,50 €
gebraten, mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln	
Großer bunter Blattsalat	14,50 €
mit gebackenen Zanderknusperle ^{6),8)} und Remoulade ¹⁰⁾	

SCHWÄBISCH UND VEGETARISCH

Schwäbische Maultaschen	13,90 €
mit Schmelzzwiebeln	
Allgäuer Kässpätzle (vegetarisch)	13,90 €
mit Schmelzzwiebeln	
Schwabenwrap (vegetarisch)	14,90 €
2 Kräuterflädle gefüllt mit frischem Gemüse	

Viele Gerichte sind auch als kleine Portion möglich -2,00 €

KINDERTELLER

Kinderschnitzel	9,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites ¹¹⁾	
Fish & Chips	9,20 €
Gebackene Fischknusperle ^{6),8)} mit Pommes frites ¹¹⁾	
Maultäschle mit Soße	5,90 €
Pommes frites ¹¹⁾ mit Ketchup	5,00 €
Hausgemachte Spätzle mit Soße	5,00 €

NACHTISCH mit Eis von der Allgäuer Eismanufaktur

Hausgemachte gebackene Apfelküchle	7,50 €
in Zimt-Zucker, dazu Vanilleeis ^{9),10)} und Sahne	
DesPresso¹⁾	5,20 €
Kleines Überraschungsdessert mit Tässle Espresso ¹²⁾	
Affogato	4,90 €
Doppelter Espresso ¹²⁾ mit 1 Kugel Vanilleeis ^{9),10)}	
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis^{9),10)}	5,40 €
Kleines Eis 2 Kugeln Eis^{9),10)}	3,90 €
Mini Eis 1 Kugel Eis^{9),10)}	2,40 €
	+ Sahne 0,80 €

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Antioxidationsmittel
3) mit Farbstoff

4) mit Phosphat
5) geschwefelt
6) Säuerungsmittel

8) Geschmacksverstärker
9) Emulgator
10) Süßungsmittel

11) Verdickungsmittel
12) Koffeinhaltig
13) Chininhaltig

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-Wirt 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.

FRISCHES VOM FELD UND GARTEN

Wir bauen in Gatt nau sowohl Äpfel als auch Birnen, Kirschen, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, verschiedene Beerenfrüchte, Trauben, Zwetschgen, Renekloden und einige Brennerei-Spezialitäten an. Dadurch können wir Ihnen über die Saison verschiedene Destillate und Säfte sowie abwechslungsreiche Gerichte mit frischen Produkten aus eigenem Anbau anbieten.

HOFLADEN

BRENNEREI & LANDWIRTSCHAFT

Landwirtschaft und Obstbau gehören schon immer untrennbar zum Forst. Früher wurden auch Kartoffeln und Hopfen angebaut. Heute sind es vorwiegend Kernobst und Steinfrüchte sowie Spezialitäten für die Brennerei, die wir rund um den Gasthof anbauen.

Ergänzt wird das Angebot an Früchten durch unseren Bauerngarten, der uns über die Wachstumszeit frische Kräuter und Blumen für die Tischdekoration liefert. Durch die Lage direkt hinter dem Gasthaus ist der Bauerngarten immer schnell erreichbar und lädt außerdem zu einem kleinen Spaziergang ein.

FORST BRENNEREI

Neben dem Obstbau hat auch die Brennerei in unserem Haus eine lange Tradition. 2018 haben wir die Forst Brennerei im Gasthof durch eine landwirtschaftliche Halle mit Schaubrennerei und Verkaufsraum unterhalb vom Gasthof erweitert. Unsere hochwertigen Edelbrände werden von Brenner Uwe und Brennerin Laura handwerklich traditionell hergestellt. 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.

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.

KRESSBRONNER EDELBRENNER

Von den vielen Brennereien rund um das östliche Bodenseegebiet haben sich acht Brenner aus Kressbronn und Umgebung zusammen getan, um Ihre Handwerkskunst darzustellen und zu zeigen, wie das selbsterzeugte Obst zu veredelten Kulturprodukten wird. Als Mitglied der Kressbronner Edelbrenner verpflichten wir uns der handwerklich traditionellen Herstellung von Destillaten, die den höchsten Qualitätsansprüchen genügen.

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)

PRÄMIERUNGEN

2021 haben wir erstmalig zwei Edelbrände bei der „Destillata“ eingereicht. Wir freuen uns sehr, dass unser Sauerkirschbrand mit **Gold** und unser RubINETTE Apfelbrand im Bourbonfass gereift von der Destillata mit **Silber** prämiert wurde.

Bei der Landesprämierung der Klein- und Obstbrenner wurden wir 2021 sogar mit der Auszeichnung „**bester Likör**“ und **Gold** für den „Willi Bee“ Honig-Williams-Likör prämiert. Außerdem erhielten wir **Gold** für den RubINETTE Apfelbrand, Haselnussgeist, Pfirsichbrand und Weirouge Apfelbrand. Mit **Silber** prämiert wurden der fassgereifte Williams Christ Birnenbrand, Williams Christ Birnenbrand und Aprikosenbrand.

HOFLADEN PREISLISTE

Nach Verfügbarkeit - wir behalten uns Preisanpassungen vor
Gerne versenden wir unsere Destillate auch

Apfeldestillate

	0,5l	0,2l
Weirouge Brand 40% vol	13,30 €	7,70 €
RubINETTE Brand 40% vol	12,40 €	7,40 €
Boskoop Brand 40% vol	12,40 €	7,40 €
Elstar Brand 40% vol	12,40 €	7,40 €
Cox Orange Brand 40% vol	12,40 €	7,40 €
Cöxle Spirituose 38% vol	18,70 €	10,90 €
Apfelbrand fassgereift 40% vol	18,70 €	10,90 €
Hausobstler Obstbrand 40% vol	12,00 €	7,20 €
Premium RubINETTE Apfelbrand im Bourbonfass gereift 40% vol	49,00 €	26,00 €

Birnendestillate

Williams Christ Brand 40% vol	18,70 €	10,90 €
Gelbmöstler Brand 40% vol	18,70 €	10,90 €
Willi Gold Spirituose 38% vol	24,90 €	12,80 €
Williams Christ Brand fassgereift 40% vol	24,30 €	12,20 €
Premium Williams Christ Brand im Limousin Eichenfass gereift 40% vol	49,00 €	26,00 €

Gin

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

Besonderheiten

	0,5l	0,2l
Quitte Brand 40% vol	29,00 €	12,90 €
Haselnuss Geist 40% vol	27,30 €	12,90 €
Aprikose Brand 40% vol	24,30 €	12,20 €
Sauerkirsche Brand 40% vol	26,00 €	12,80 €
Himbeere Geist 38% vol	24,30 €	12,20 €
Tresterbrand Muskateller 40% vol	27,30 €	12,90 €
Gattnauer Mythenkräuter Spirituose 40% vol	17,90 €	9,90 €
Johannisbeere Brand 40% vol	32,00 €	17,50 €
Zwetschge Brand 40% vol	24,30 €	12,20 €
Zibarte Brand 40% vol	24,30 €	12,20 €

Liköre

Weirouge Apfel Likör 16,5% vol	13,30 €	7,70 €
Sauerkirsche Likör 20% vol	14,70 €	9,30 €
Himbeere Likör 20% vol	14,70 €	9,30 €
Kräuter Likör 35% vol	14,90 €	9,70 €

Apfelchips

Apfelchips hell, rot oder gemischt	70g 3,00 €
------------------------------------	----------------------

Säfte

	1l	5l
Weirouge roter Apfelsaft	3,90 €	10,90 €
Naturtrüber Apfelsaft	3,90 €	10,90 €
Apfel-Birnensaft		10,90 €
Apfel-Kirschsaft	3,90 €	
Sauerkirschnektar	3,90 €	
+15ct Pfand auf 1l Saftflaschen		

GÄSTEZIMMER

ÜBERNACHTEN IM GASTHOF ZUM FORST

Unser Haus bietet mit 22 Hotelzimmern, davon 2 Einzelzimmer, 16 Doppelzimmer und 4 Familienzimmer eine gemütliche, lockere und angenehm familiäre Atmosphäre.

FRÜHSTÜCK

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

ZIMMERREINIGUNG

Eine Zimmerreinigung wird nur auf Wunsch vorgenommen. Standardmäßig beschränken wir uns auf die Endreinigung und betreten die Hotelzimmer nicht. Selbstverständlich erhalten Sie auf Wunsch auch jederzeit frische Handtücher und Hotelzimmerbedarf.

ANREISE & ABREISE

Check-In Montag bis Freitag von 16:00 Uhr bis 21:00 Uhr. Die Anreise ist auch außerhalb unserer Öffnungszeiten durch einen Schlüsselausgabe-Automaten möglich.

Samstag und Sonntag ab 14:00 Uhr nur mit Schlüsselcode für den Schlüsselausgabe-Automaten.

Check-Out bis 10:00 Uhr am Abreisetag.

UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT

Wir wollen Tourismus nachhaltig machen. Das gilt nicht nur für den regionalen Wareneinkauf, sondern betrifft auch die Schonung von Ressourcen und die Energieversorgung unseres Gasthofs:

- Schon 2006 investierten wir in eine Solarthermie für Warmwasser
- Unsere Heizung betreiben wir seit 2007 mit einer Holzhack-schnitzelanlage (Fernwärme Heizungsgemeinschaft Gatt nau)
- Als LandZunge Betrieb (seit 2007) verwenden wir Getränke, Fleisch, Milchprodukte und Gemüse aus der Region sowie saisonales Obst und Obsterzeugnisse aus eigenem Anbau. Kräuter und Schnittblumen holen wir im eigenen Bauerngarten
- Bereits 2011 beim Neubau unseres Haupthauses haben wir uns für eine energieeffiziente Bauweise entschieden. Strom produzieren wir seither mittels Photovoltaikanlage, die wir 2022 noch vergrößert haben (135 kWp)
- Seit 2018 haben wir eine Regenwasserzisterne mit 40m³, mit der wir Regenwasser für Reinigungszwecke und zur Gartenbewässerung sammeln können
- Wir sind umweltfreundlich mit unseren E-Bikes und dem E-Auto unterwegs und laden dieses mit Ökostrom über die eigene Photovoltaikanlage
- Wir vermeiden Verpackungsmüll und Einwegartikel, wo immer das möglich und sinnhaft ist
- Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren Gästen für die Mithilfe, dass sie die Zimmerreinigung nicht täglich, sondern nur bei Bedarf und zur Endreinigung benötigen. Das spart Reinigungsmittel und schont die Ressourcen

ZIMMERPREISE 2023

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

Ein Gästeparkplatz und kleine Unterstellmöglichkeit für Fahrräder (nicht abschließbar) stehen zur Verfügung. Alle Zimmer und das Restaurant sind nur über Treppen zu erreichen. Es gibt keinen Fahrstuhl.

Komfort-Doppelzimmer mit Südbalkon (21qm)

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

Preise (inklusive Frühstück):	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison: 03.04.-14.05.23 und 01.10.-22.10.23	ab 125€ für 2 Pers.	ab 117€ für 2 Pers.
Hauptsaison: 15.05.-30.09.23	ab 130€ für 2 Pers.	ab 123€ für 2 Pers.

Doppelzimmer (15-20qm)

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

Preise (inklusive Frühstück):	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison: 03.04.-14.05.23 und 01.10.-22.10.23	ab 110€ für 2 Pers.	ab 105€ für 2 Pers.
Hauptsaison: 15.05.-30.09.23	ab 115€ für 2 Pers.	ab 110€ für 2 Pers.

Mehrbettzimmer mit 2 Räumen bis 4 Personen (30-36qm)

ausgestattet mit Boxspringbetten, Dusche/WC, Haartrockner, TV, Kühlschrank, Arbeitsplatz, teilweise mit Balkon

Preise (inklusive Frühstück):	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison: 03.04.-14.05.23 und 01.10.-22.10.23	ab 110€ für 2 Pers.	ab 105€ für 2 Pers.
Hauptsaison: 15.05.-30.09.23	ab 115€ für 2 Pers.	ab 110€ für 2 Pers.

Babybett +5 € | Kind 3-15 Jahre +20 € | Ab 16 Jahre +23,50 €

Dachgeschoss (32,5qm) bis 3 Personen

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

Preise (inklusive Frühstück):	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison: 03.04.-14.05.23 und 01.10.-22.10.23	ab 125€ für 2 Pers.	ab 117€ für 2 Pers.
Hauptsaison: 15.05.-30.09.23	ab 130€ für 2 Pers.	ab 123€ für 2 Pers.

Einzelzimmer (9-10qm)

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

Preise (inklusive Frühstück):	1-3 Nächte Aufenthalt:	ab 4 Nächte Aufenthalt:
Nebensaison: 03.04.-14.05.23 und 01.10.-22.10.23	ab 76,50€ für 1 Pers.	ab 71,50 € für 1 Pers.
Hauptsaison: 15.05.-30.09.23	ab 81,50€ für 1 Pers.	ab 76,50 € für 1 Pers.

ÖFFNUNGSZEITEN 2023

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

Samstag und Sonntag Ruhetag

KONTAKT

Gasthof | Brennerei zum Forst
Familie Osswald
Wiesenweg 6 | 88079 Kressbronn am Bodensee

Telefon: 07543 96150

Mail: info@gasthaus-forst.de

Web: www.gasthaus-forst.de