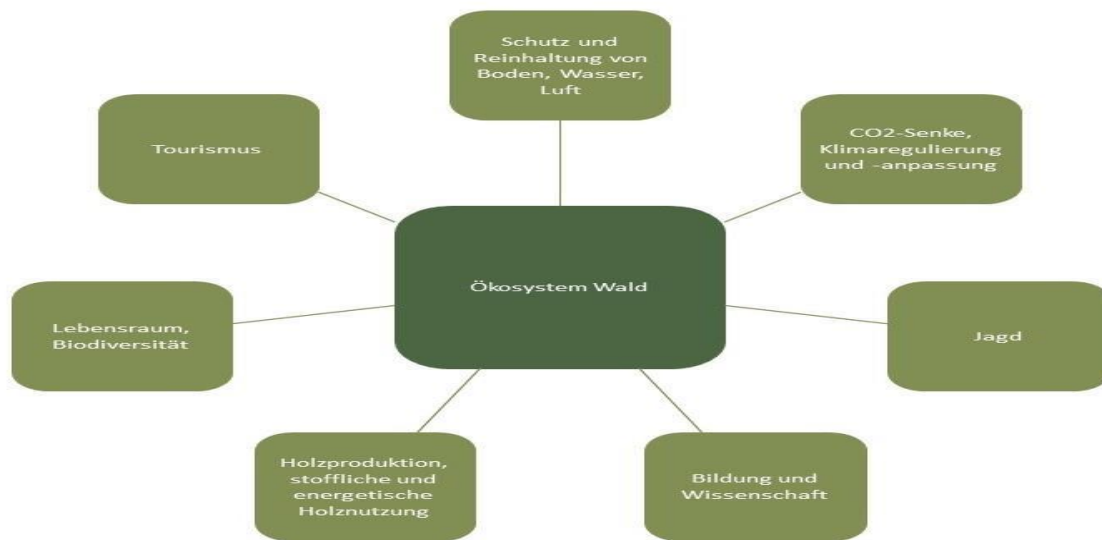




Willkommen im Forstgut

Seit Jahrzenten betreiben wir auf dem Westerberg nachhaltige Forstwirtschaft. Diese war in den letzten Jahren leider recht verlustreich - trotzdem freuen wir uns jeden Tag an der Betreuung unseres tausendfachen Baumbestandes und leisten damit in unserer waldarmen Gegend einen wertvollen ökologischen Beitrag.



Quelle: Umweltbundesamt 2015, eigene Darstellung nach Karlsruher Institut für Technologie, Süddeutsches Klimabüro, Lena Hellmann

Zu dem Gut gehört auch der sogenannte "Hammelsweiher", ein sauberes Gewässer dank des durchfließenden Baches. Ein kleines Paradies für Tiere und Pflanzen. Hier versorgt sich auch unsere Gastronomie mit Forellen, Karpfen, Saiblingen und vielem mehr.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Jagd. Das Wild stammt direkt aus der Region, aus dem eigenen oder befreundeten Jagdrevieren und wird im gutseigenen Metzgerei-Fachbetrieb zubereitet.

Zu unserer Landwirtschaft gehört auch ein kleiner Weinbaubetrieb. Eine Auswahl unserer Weine und Sekte und Spirituosen schenken wir hier gerne aus.

Sämtliche Fleisch und Wurstspezialitäten werden in der gutseigenen Metzgerei frisch und sorgfältig von Meisterhand zubereitet.

Ihre Familie Weirich und das Team Waldeck

Neben unseren eigenen Produkten beziehen wir unsere Zutaten weitgehend aus der Region. Wir bedanken uns bei unseren Zulieferern:

Altstadtbäckerei Finkenauer

Kartoffel-Obsthof Wünsch

Gottschalk Obst

MajaKaffee Rösterei

Philaroma

Wir sind bemüht unsere Speisen und Getränke in höchster Qualität anzubieten. Sollte etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, lassen Sie es uns bitte wissen.

Für die Planung von Feierlichkeiten und auch sonstigen Tagungen stehen wir gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Unsere nächsten Veranstaltungen:

Jeden Mittwoch Bergfest auf der Waldeck ab 17 Uhr

Öffnungszeiten im Sommer:

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 15:00

Samstag und Sonntag ab 12:00

Warme Küche bis 20:30 oder nach Vereinbarung

Vorspeisen:

Wilder Handkäs ^A mit Musik (Handkäs + Wildschinken) mit Bauernbrot ^{A,B,C}	9,10 €
Kartoffelsuppe mit Wildfleischwurst und Bauernbrot ^{A,B,C}	7,30 €
Pikante Wildgulaschsuppe mit Bauernbrot ^{A,B,C}	8,30 €
Kleiner gemischter Salat	4,60 €

Hauptspeisen:

Fleischkäse vom Wild mit Spiegelei ^C und Speck Bratkartoffeln	13,70 €
Hausgemachte Wurstplatte mit Brot ^{A,B,C} (Brat-, Leber-, Blutwurst u. Schwartemagen) ³	11,90 €
Gebratene Leber mit Zwiebeln und Speck Bratkartoffeln	18,30 €
Hiwelschnitzel ^{B,C} mit Zwiebeln, Kräuterbutter ^A und Pommes Frites	15,80 €
Ragout ^A vom rheinhessischen Reh mit Spätzle ^{A,B,C}	19,60 €
Der Wirtins Lieblingssalat	14,30 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons	
Waldecks Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter ^A und Grillgemüse	26,90 €
Teuflisches Wildschweinpännchen sri-lankische Art	19,60 €
Scharf gebratene Streifen vom Wildschwein mit Bauernbrot ^{A,B,C}	
Wildbratwurst mit Pommes Frites	10,50
Penne ^{A,B,C} mit Wildbolognese	11,50 €

Hauptspeisen vegetarisch und veganes

Gefüllte Ofenkartoffel mit Grillgemüse	12,50 €
Gebackener Pilz gefüllt mit Hummus auf Grillgemüsebeet <i>Vegan</i>	14,30 €

Für unsere kleinen und älteren Gäste

Penne ^{A,B,C} mit Wildbolognese	9,50 €
Kleines Hiwelschnitzel ^{B,C} mit Zwiebeln, Kräuterbutter ^A und Pommes Frites	11,50 €
Räuberteller	0,00 €

Beilagen:

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	4,00 €
Spätzle ^{A,B,C}	4,00 €
Hausgemachtes Grillgemüse	4,00 €
Pommes Frites	4,00 €
Extra Bauernbrot ^{A,B,C}	0,50 €

Alle unsere Fleischspezialitäten sind in der hauseigenen Metzgerei hergestellt.

Zusatzstoffe: 3 = Phosphat

Allergene: A = Milch und Milchprodukte, B = glutenhaltiges Getreide, C = Eier, D = Krebstiere

Alle Angaben incl. Der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer und Bedientengeld

Dessert

Torten	3,90 €
Kuchen	3,50 €
Versch. Sorten Eis je Kugel	1,80 €
Sahne	0,50 €

Kaffee

Pott Kaffee	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Pott HAG Kaffee (entkoffeiniert)	3,90 €
Eiskaffee	4,90 €
Kakao	3,90 €
Eisschokolade	4,90 €

Tee

versch. Sorten	3,90 €
----------------	--------