



Forsthaus Schweigelberg

Veranstaltungen – Speisen & Erleben 2020

Öffnungszeiten siehe Rückseite

März Wir öffnen für Sie auf Anfrage und Vorbestellung
 Ab April jeden 1. Sonntag im Monat Sonntagsbraten oder
 Tageskarte auf Bestellung

April

So. 05.04.20	12.00 Uhr	Sonntagsbraten
Fr. 10.04.20	12.00 Uhr	Karfreitags-Menü – Gedünstet mit Crunchy
So. 12.04.20	12.00 Uhr	Oster-Menü – Das Gelbe vom Ei
Mo. 13.04.20	12.00 Uhr	Oster-Menü – Das Gelbe vom Ei
Sa. 25.04.20	17.00 Uhr	Menü – Kulinarisch Saisonales im April

Mai

Fr. 01.05.20	12.00 Uhr	Maifeiertag – Menü o. Tageskarte auf Bestellung
So. 03.05.20	12.00 Uhr	Sonntagsbraten
So. 10.05.20	12.00 Uhr	Muttertags-Menü La Mamma
Sa. 16.05.20	17.00 Uhr	Menü – Gebacken mit Crumble
Do. 21.05.20	12.00 Uhr	Christi Himmelfahrt – Menü o. Tageskarte auf Best.
Sa. 23.05.20	17.00 Uhr	Menü – Kulinarisch Saisonales im Mai
So. 31.05.20	12.00 Uhr	Pfingstsonntag – Kulinarisches Quartett

Juni

Mo. 01.06.20	12.00 Uhr	Pfingstmontag – Kulinarisches Quartett
So. 07.06.20	12.00 Uhr	Sonntagsbraten
Do. 11.06.20	12.00 Uhr	Fronleichnam – Tageskarte auf Bestellung
Sa. 13.06.20	17.00 Uhr	Menü – Gebraten mit Topping
Sa. 20.06.20	17.00 Uhr	Top 1 Wein-Menü mit Martin Kössler K&U Weinhalle
Sa. 27.06.20	17.00 Uhr	Menü – Kulinarisch Saisonales im Juni

Juli

Sa. 04.07.20	17.00 Uhr	Menü – Gekochtes mit Dip und Pesto
Sa. 18.07.20	17.00 Uhr	Slow Food Literarisches Menü Waldeslust mit Torsten www.slowfood.de/nuernberg
Sa. 25.07.20	17.00 Uhr	Menü – Kulinarisch Saisonales im Juli

August

So. 02.08.20	12.00 Uhr	Sonntagsbraten
Sa. 15.08.20	17.00 Uhr	Menü – Gegrillt mit Chutney
Sa. 29.08.20	17.00 Uhr	Menü – Kulinarisch Saisonales im August

September

So. 06.09.20	12.00 Uhr	Sonntagsbraten
Sa. 12.09.20	17.00 Uhr	Menü – Geschmort mit Saucen
Sa. 19.09.20	17.00 Uhr	Menü – Kulinarisch Saisonales im September

Oktober

Sa. 03.10.20	12.00 Uhr	Tag der Dt. Einheit – Menü o. Tageskarte auf Best.
So. 04.10.20	12.00 Uhr	Sonntagsbraten
So. 11.10.20	12.00 Uhr	Menü – Kulinarisch Saisonales im Oktober
Sa. 17.10.20	17.00 Uhr	Unsere Tradition – 5-Gänge Hubertus-Menü
Sa. 24.10.20	16.00 Uhr	Geflügeltes Menü – Huhn, Ente, Gans?
So. 25.10.20	12.00 Uhr	Geflügeltes Menü – Huhn, Ente, Gans?
Sa. 31.10.20	16.00 Uhr	Geflügeltes Menü – Huhn, Ente, Gans?

Unsere Küchenphilosophie

Wir kochen saisonal, meist mit regionalen Produkten, gesundheitsbewusst und ohne Chemie. Es gibt herzhafte Brotzeiten, feine Käsespezialitäten, Kaffee und selbstgemachte Kuchen sowie frische Tagesgerichte.



Öffnungszeiten und Reservierungen

Zu den Events lt. unserem Veranstaltungskalender:

Verbindliche Vorbestellung (mindestens **1 Woche vorher** schriftlich per e-mail) unter Angabe Ihrer vollständigen Adresse mit Telefonnummer. Gebuchte Veranstaltungen können nur kostenpflichtig (Menüpreis) storniert werden.

Samstag/Sonntag 12 – 17 Uhr:

Tageskarte bei Reservierung (mindestens **3 Tage vorher** per e-mail oder telefonisch).

Private Feste veranstalten wir gerne für Sie nach vorheriger Absprache.

Wenn keine Reservierungen vorliegen, behalten wir uns vor, das Forsthaus Schweigelberg geschlossen zu halten.

Wir danken für Ihr Verständnis

Preise für unsere Veranstaltungen:

- 4 Gänge € 49,00 bis € 54,00
- 5 Gänge € 69,00 bis € 75,00
- Slow-Food-Veranstaltung € 75,00
- Wein-Menüs inkl. Weine € 100,00
- Backofenfeste nach Vereinbarung (ab ca. € 70,00)
- Enten- und Gans-Menü € 62,00



Logo links: Comedeluxe Nürnberg

Behringersmühle, 91327 Gößweinstein · Tel: 0172-8 12 08 71

Herboldshofer Str. 40 · 90765 Fürth · Tel: 0911/76 13 48

e-mail: m.linhardt@t-online.de · info@forsthaus-schweigelberg.de

www.forsthaus-schweigelberg.de