



FORSTHAUS HEILIGKREUZ
 Waldgaststätte Forsthaus Heiligkreuz
 Heiligkreuzweg 8
 55411 Bingen
 Tel.: 06721 400 3828
Info@forsthaus-heiligkreuz.com

Ab sofort Lieferservice!

Liefergebiet: Weiler, Waldalgesheim, Bingerbrück, Bingen
Bei telefonischer Anfrage weitere Orte möglich!
Lieferzeiten: Dienstag-Sonntag 11:30Uhr-21:00Uhr
Mindestbestellung 25,- EUR

Suppe/Vorspeise

Würzig abgeschmeckte Tomatensuppe mit frischen Kräutern
 5,00€

Mozzarella-Kugel umgeben von aromatischen Tomaten
 und frischem Basilikum, dazu Basilikum Pesto
 8,90€ **G**

Carpaccio vom Angus Rind
 an Salatnest mit gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico-Dressing
 11,50€ **G**

Salate

Marktfrische Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und
 karamellisierten Äpfeln und Feigen, dazu Oliven, Gurken, Paprika,
 Tomaten und Parmesankäse
 14,70€

Duett von Blattsalaten und Rucola mit Filets von Avocado verfeinert mit
 Grana-Padano an gebratenen Ziegenkäsepralinen umhüllt
 mit Binger Bauern Schinken und Pinienkernen
 15,70€ **G**

Auswahl von frischen Blattsalaten, frische Champignons, Tomaten,
 Paprika und Parmesanspänen, dazu gegrillte Garnelen
 und Scheiben vom kurzgebratenen argentinischen Roastbeef,
 17,20€

Gegrillte Garnelen auf frischem Rucola-Blat Salat-Nest
 mit Oliven, rote Zwiebeln, Tomaten und Croûtons
 15,90€

Vegetarisches

„Käsespätzle“
 Käsespätzle mit Röstzwiebeln aus der Pfanne
 9,20€ **A,C,G**

Hausgemachte Vollkorn-Serviettenknödel an Waldpilzragout
 12,70€ **A,C,G**

Gemüse-Lasagne mit frischem Marktgemüse und Käse überbacken
 9,90€ **A,C,G**

Hauptspeisen

Gegrillte Rinderleber vom Rheinischem-Rind
 mit Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf
 13,70€

Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill
 mit geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes Frites
 14,20€ **A,C**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
 12,70€ **A,C**

„Jäger-Schnitzel“ Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes Frites,
 dazu Jägersauce
 14,70€ **A,C**

„Zwiebel-Schnitzel“ Paniertes Schweine-Schnitzel
 mit Pommes Frites, dazu geschmorte Zwiebeln
 14,70€ **A,C**

„Wiener Schnitzel“ Paniertes Kalbsschnitzel serviert
 mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
 17,20€ **A,C**

„Zwiebelrostbraten“ Saftig-zart und rosa gebratene Scheiben vom
 Roastbeef mit einer Zwiebel-Senfsauce verfeinert mit Röstzwiebeln
 18,70€

Rumpsteak 250 g vom Angus Rind mit hausgemachter Kräuterbutter
 und Pommes Frites,
 19,70€ **G**

Rumpsteak 250 g vom Angus Rind mit Schmorzwiebeln
 und Pommes Frites
 22,20€ **G**

Rumpsteak 250 g vom Angus Rind mit gerillten Garnelen,
 dazu hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln
 26,70€ **G**

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitrone
 serviert mit Grillgemüse und Bratkartoffeln
G,A
 16,90 €

Dessert

Versch. Sorten Donuts:

Pinky,- /Party Sprinkle,- /oder Schoko Donut
 Stck. 1,90 € **A**

Blueberry Cheesecake
 3,50 € **A,C,G**

Hausgemachter Pfannkuchen gerollt mit Schokoladen-Haselnusscreme,
 4,90 € **A**

Kürbis-Dessert - Karamellierte Kürbisspalten
 mit Walnüssen und Sesampastes
 5,70€ **A,H,G,6**

Für unsere kleinen Gäste

Nuggets mit Pommes Frites
 6,20 € **A,C,G**

Käsespätzle aus der Pfanne
 6,20€ **A,C,G**

Schnitzel „Wiener Art mit Pommes Frites“
 7,20€ **A,C**

Beilagen

Beilagen Salat
 4,20€

Portion Kroketten
 4,20€

Portion Pommes Frites
 4,00€

Portion Bratkartoffeln
 4,50€



MITWOCH'S
AB 17:00UHR
IST WIEDER
„SPARE RIBS DAY“
-ALL YOU CAN EAT-
MIT KARTOFFELECKEN
UND KRAUTSALAT
PREIS 18,90€

FORSTHAUS HEILIGKREUZ

Nur unter telefonischer
 Reservierung!
 Tel. 06721/4003828

1. Konservierungsstoff, 2. Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Zuckerarten u. Süßungsmittel,
 7. Süßungsmittel, 8. enthält Phenylalaninquelle, 9. Süßstoffe, 10. Sulfite, 11. geschwärzt, 12. gewachst, 13. coffeinhaltig,
 14. chininhaltig, A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch,
 H. Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse usw., I. Sellerie und Erzeugnisse daraus, J. Senf, K. Sesamsamen,
 L. Schwefeldioxyd und Sulphite, M. Lupinien z.B. Erbsen, N. Mollusken (Weichtiere wie Schnecken oder Muscheln)




Wild-Saison



Würzige Gulaschsuppe vom Wildschwein
mit Marktgemüse **A,C,G**
7,70 €

Wildbratwurst (2Stück a 90g) an Rotwein-Thymianjus
mit Apfelrotkraut und Kartoffelstampf **A,C,G,6**
16,20 €

Deftiger Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut,
dazu Kartoffel-Klöße **A** 
18,20 €

Rosa gebratenes Wildschweinsteak mit Preiselbeeren
und Kartoffelstampf, dazu Apfelrotkraut **G**
19,70 €

Gans oder gar nicht!

Ab 11. November Auf Vorbestellung (mind. 2 Tage):

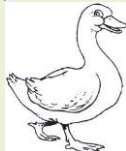
Gefüllte Gans zum liefern:
Mit Rotkraut, Kartoffelknödel,
Maronen und Bratpfel
119,-€

Ab dem 11.11.2020 zusätzlich zur Lieferkarte

Gänsekeule mit Bratensauce,
dazu glasierte Maronen,
Kartoffelklößchen
und Apfel-Rotkraut

A,C,G,6

19,70 €



4 Gang Weihnachts-Menü 39,50 p. Pers.

25.-26. Dezember 2021

Liebe Gäste denken Sie daran rechtzeitig zu reservieren,
da wir begrenzte Plätze haben!!!

Gruß aus der Küche:

Hausgemachter Aufstrich von:
Limetten-Creme, Oliven-Creme und Paprika-Creme,
dazu ofenfrisches Baguette
(Wird auf den Tischen eingedeckt!)



Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis im Weckglas



Ziegenkäsepraline umhüllt mit Sonnenblumenkernen auf
Wildkräuter-Salat mit gerösteten Pinienkernen
mariniert mit hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing



Auf der Haut gebratenes Zandefilet
mit Ingwer-Lemongras-Sauce,
dazu Kartoffel-Zucchini-Taler
an Baby-Spinat-Fenchel-Ragout

oder

Filet vom Black Angus mit Rotwein-Schalotten-Jus,
dazu mediterranes Grillgemüse und Thymian-Risoleé-Kartoffeln

oder

Gegrillten Kräuterseitlinge an Steinpilzragout
verfeinert mit Trüffelöl,
dazu hausgemachte Vollkornserviettenknödel
mit frischen Kräutern ,



„Cake Heiligkreuz“

geschichtetes Törtchen mit Himbeercreme, Biskuitteig
und Vanillecreme
glasiert mit feiner Schokolade

Geschlossene Gesellschaften bei uns möglich!

Gerne planen wir mit Ihnen ihre Feier auf Sie abgestimmt!
Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier
oder jede andere Art von Feier!

Unsere Gastronomie:

Innen 45 Plätze

Außen 150 Plätze

Beheiztes Außenzelt 60 Plätze

Überdachte Außenplätze über 100 Plätze



1. Konservierungsstoff, 2. Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Zuckerarten u. Süßungsmittel,
7. Süßungsmittel, 8. enthält Phenylaminquelle, 9. Süßstoffe, 10. Sulfite, 11. geschwärzt, 12. gewachst, 13. koffeinhaltig,
14. chininhaltig, A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch,
H. Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse usw., I. Sellerie und Erzeugnisse daraus, J. Senf, K. Sesamsamen,
L. Schwefeldioxyd und Sulphite, M. Lupinien z.B. Erbsen, N. Mollusken (Weichtiere wie Schnecken oder Muscheln)