



Fotos: Emil Bezold/Linhard

FORSTHAUS SCHWEIGELBERG

Speisen & Erleben 2014

**Achtsamkeit – Wertschätzung – Bewusstsein
Trend oder Wahrheit?**

Ab 01.03.2014 Samstag u. Sonntag geöffnet – **Tel.0172-8120871**

Sa. 22.03.14	16.00 Uhr	Gefühl – wenn der Frühling kommt ...Menü
So. 23.03.14	13.00 Uhr	Gefühl – wenn der Frühling kommt ...Menü
Sa. 12.04.14	16.00 Uhr	Fastenzeit – wir kochen heute vegan mit Superfoods
Fr. 18.04.14	12.00 Uhr	Karfreitag – was zählt ist Frische und Geschmack
So. 20.04.14	12.00 Uhr	Tradition – Dankbarkeit für das Wasser – Oster-Menü
Mo. 21.04.14	12.00 Uhr	Tradition – Dankbarkeit für das Wasser – Oster-Menü
Sa. 26.04.14	16.00/ 18.00 Uhr	Schätze der Natur – mit der Kräuterhexe Rosa Schmidt und Feld- Wald und Wiesen-Menü
Sa. 03.05.14	18.00 Uhr	Begriffe – Maibock und Maibock
So. 11.05.14	12.00 Uhr	Natur pur – wie unsere Großmütter kochten
Sa. 24.05.14	16.00 Uhr	Mission – FORTEZZA-Kaffee-Seminar mit Fingerfoods süß u. salzig (€ 35.00)
So. 08.06.14	13.00 Uhr	Pfingsten
Mo. 09.06.14	13.00 Uhr	Geistreiches Pfingst-Menü
Sa. 21.06.14	18.00 Uhr	Was ist uns Wein wert? – Wein-Menü mit Martin Kössler K&U
Sa. 28.06.14	18.00 Uhr	Kunstwerke der Natur – Blüten-Menü
Sa. 05.07.14	16.00 Uhr	Die Seele des Brotes entdecken – Backofenfest (bei gutem Wetter und entsprechenden Anmeldungen)
Sa. 12.07.14	18.00 Uhr	Slow und Regionalität? Wir kochen heute italienisch mit literarischen Texten von Torsten Härtelt und Peter Schubert
Sa. 19.07.14	18.00 Uhr	Taste the Waste – wir verwenden ALLES vom Kalb
Sa. 26.07.14	16.00 Uhr	Brauchtum – Hundstage u. Hexensabbat mit der Kräuterfrau Rosa Schmidt
Sa. 02.08.14	18.00 Uhr	Lebensfreude – Wochenend' und Sonnenschein
So. 10.08.14		Fischer-Fest in Behringersmühle
Sa. 16.08.14	18.00 Uhr	Sich Zeit nehmen – Sommerbüffet
Sa. 06.09.14	17.00 Uhr	Wonne und Wahn – Verführung mit Mohn
Sa. 13.09.14	17.00 Uhr	Bekenntnis zu Federvieh und Knolle aus der Region
Sa. 20.09.14	17.00 Uhr	Innovation – Kreative Bierküche mit Jeff Maisel und Thomas Wenk
Sa. 04.10.14	17.00 Uhr	Frisch vom Garten auf den Tisch ohne Muh und Mäh
Sa. 18.10.14	17.00 Uhr	Das beste Bio-Wildfleisch – Hubertus-Menü 5 Gänge
Sa. 25.10.14	17.00 Uhr	Zeitungs-Ente – Gan(s)z anders
So. 26.10.14	12.00 Uhr	Zeitungs-Ente – Gan(s)z anders
Sa. 01.11.14	17.00 Uhr	Zeitungs-Ente – Gan(s)z anders
So. 02.11.14	12.00 Uhr	Zeitungs-Ente – Gan(s)z anders (Gans u. Enten-Menüs)



Fotos: Emil Bezold/
Linhard

Unsere Küchenphilosophie ist die frische Küche. Wir bereiten Speisen aus frischen, der Saison entsprechenden, meist regionalen Produkten schonend und gesundheitsbewusst zu. Bei uns gibt es herzhaft Brotzeiten, feine Käse-Spezialitäten, Kaffee und Kuchen, frische Tagesgerichte und Menüs, sowie jahreszeitliche Themen-Menüs nach unserem Veranstaltungskalender.

Wir sind bemüht, neben den aktuellen Terminen 2014, individuelle Wünsche zu erfüllen und Ihre privaten Feste besonders zu gestalten.

Öffnungszeiten: Von März bis November Sa./So. und nach vorheriger Vereinbarung.

Preise für unsere Veranstaltungen:

Alle Menüs sind 4 Gänge, wenn sie nicht anders bezeichnet oder vereinbart sind.

- 3 Gänge € 33,00 bis € 38,00
- 4 Gänge € 44,00 bis € 49,00
- 5 Gänge € 55,00 bis € 65,00
- 4 Gänge Menü mit der Kräuterfee € 55,00 bis € 58,00
- Wein-Menüs inkl. Weinbegleitung € 79,00 bis € 84,00
- Enten- und Gans-Menü € 50,00
- Backofenfeste nach Vereinbarung (mind. 30 Pers.) ab € 50,00



Wir bieten Ihnen zum Kauf im Forsthaus unsere Schweigelberg Sternchen-Produkte bei vorheriger Bestellung.

info@schweigelbergsternchen.de · www.schweigelbergsternchen.de

FORSTHAUS SCHWEIGELBERG

Marga Linhard

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

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

e-mail: m.linhard@t-online.de

www.forsthaus-schweigelberg.de