Forsthaus Schweigelberg
Veranstaltungen – Speisen & Erleben 2022

Wir öffnen für Sie auf Anfrage und Vorbestellung
und veranstalten Menüs ab 8 – 10 Personen

März		
So. 13.03.2022	12.00 Uhr	3-Gänge Menü Es werde Licht
So. 20.03.2022	12.00 Uhr	3-Gänge Menü Jetzt ist Feierabend
April		
Sa. 02.04.2022	16.00 Uhr	Stangenweise Vitamine mit Spargel 4-Gänge
So. 03.04.2022	12.00 Uhr	Und immer wieder sonntags-Braten Tagesgericht
Fr. 15.04.2022	12.00 Uhr	Karfreitag Mit allen Wassern... Fisch 4-Gänge
So. 17.04.2022	12.00 Uhr	Ostermenü Ei, das wird ein Fest 4-Gänge
Mo. 18.04.2022	12.00 Uhr	Ostermenü Ei, das wird ein Fest 4-Gänge
Sa. 30.04.2022	16.00 Uhr	Eine Frage der Haltung mit Huhn von Peter Schubert
Mai		
So. 01.05.2022	12.00 Uhr	Abstecher ins Grüne 3-Gänge
So. 08.05.2022	12.00 Uhr	Essen mit Mutti 3-Gänge
So. 15.05.2022	12.00 Uhr	Und immer wieder sonntags Braten-Tagesgericht
Sa. 21.05.2022	16.00 Uhr	Bestens aufgelegt 4-Gänge
Do. 26.05.2022	12.00 Uhr	Himmelfahrt Eintöpfe Tagesgericht
Juni		
So. 05.06.2022	12.00 Uhr	Pfingstmenü Rindfleischküche 4-Gänge
Mo. 06.06.2022	12.00 Uhr	Pfingstmenü Rindfleischküche 4-Gänge
Do. 16.06.2022	12.00 Uhr	Fronleichnam Kalte Küche
Sa. 18.06.2022	16.00 Uhr	Weinmenü mit Martin Kössler Beste Lage
Sa. 25.06.2022	16.00 Uhr	Im Rausch der Farben 4-Gänge
So. 26.06.2022	12.00 Uhr	Und immer wieder sonntags Braten-Tagesgericht
Juli		
Sa. 02.07.2022	16.00 Uhr	Slow Food und andere Gäste Literatur-Menü Wilde Geschichten 4-Gänge
Sa. 09.07.2022	16.00 Uhr	Beerenstark 4-Gänge
So. 10.07.2022	12.00 Uhr	Feuer und Flamme vom Grill Menü 3-Gänge
Sa. 30.07.2022	16.00 Uhr	Auf Eis gelegt 4-Gänge
So. 31.07.2022	12.00 Uhr	Und immer wieder sonntags Braten-Tagesgericht
August		
Sa. 06.08.2022	16.00 Uhr	Of(f)en für Alles Backofenfest
So. 14.08.2022	12.00 Uhr	Eine Prise Fernweh Italien 3-Gänge
So. 21.08.2022	12.00 Uhr	Souveniers Österreich 3-Gänge
September		
Sa. 03.09.2022	16.00 Uhr	Verrückt nach Schokolade Menü 4-Gänge
So. 04.09.2022	12.00 Uhr	Immer wieder sonntags ... 3-Gänge
So. 11.09.2022	12.00 Uhr	Pilze, Pilze – jeder will'se 3-Gänge
So. 18.09.2022	12.00 Uhr	Ernte gut, alles gut 3-Gänge
Sa. 24.09.2022	16.00 Uhr	Scharf auf Wild 4-Gänge
So. 25.09.2022	12.00 Uhr	Herbst und Bunte Blätter Tagesgericht
Oktober		
Sa. 08.10.2022	16.00 Uhr	Wir kochen mit Bier 4-Gänge
Sa. 15.10.2022	16.00 Uhr	Tradionelles 5-Gänge Hubertus-Menü
Sa. 22.10.2022	16.00 Uhr	End(t)lich, Gänz(s)lich... es ist soweit 4-Gänge Menü
So. 23.10.2022	12.00 Uhr	Enten- und Gänse-Menü
Sa. 29.10.2022	16.00 Uhr	Enten- und Gänse-Menü
So. 30.10.2022	12.00 Uhr	Enten- und Gänse-Menü

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:

- 3 Gänge € 35,00 bis € 40,00
- 4 Gänge € 54,00 bis € 59,00
- 5 Gänge € 74,00 bis € 80,00
- Slow-Food-Veranstaltung € 80,00
- Wein-Menüs inkl. Weine € 105,00
- Backofenfeste nach Vereinbarung (ab ca. € 80,00)
- Enten- und Gans-Menü € 64,00

2022 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

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.linhard@t-online.de · info@forsthaus-schweigelberg.de
www.forsthaus-schweigelberg.de