



Forsthaus Schweigelberg Veranstaltungen – Speisen & Erleben 2024

Die Veranstaltungen erfordern eine Reservierung mindestens 8 Tage vor dem Termin.
Wir öffnen auch für Sie auf Anfrage für Ihre privaten Feste und für Menüs ab 8 Personen.

März		Geöffnet auf Anfrage
Fr. 29.03.24	12 Uhr	Karfreitag Forelle fangfrisch 3-Gänge
So. 31.03.24	12 Uhr	Ostersonntag Ein Hauch von Frühling 4-Gänge
April		
Mo. 01.04.24	12 Uhr	Ostermontag Ein Hauch von Frühling 4-Gänge
So. 07.04.24	12 Uhr	Geht und läuft bestens Schweinebraten 3-Gänge
So. 28.04.24	12 Uhr	Regional genießen mit Demeter-Huhn von P. Schubert 3-Gänge
Mai		
Mi. 01.05.24	12 Uhr	Das Wandern ist des Müllers Lust Kalte Küche
Sa. 04.05.24	16 Uhr	Wonnemonat mit Überraschungen 4-Gänge
Do. 09.05.24	12 Uhr	Himmelfahrt/Vatertag Kalte Küche
So. 12.05.24	12 Uhr	Muttertag Erinnern und genießen 3-Gänge
So. 19.05.24	12 Uhr	Pfingsten Von Kopf bis Fuß vom Rind 4-Gänge
Mo. 20.05.24	12 Uhr	Pfingsten Von Kopf bis Fuß vom Rind 4-Gänge
Juni		
Sa. 01.06.24	16 Uhr	Mediterranes 4-Gänge
Sa. 08.06.24	16 Uhr	Rosige Zeiten 4-Gänge
So. 09.06.24	12 Uhr	Rosige Zeiten 4-Gänge
Sa. 15.06.24	16 Uhr	Sommersonnenwende 4-Gänge
Sa. 22.06.24	16 Uhr	Der Wein von morgen mit Martin Kössler 4-Gänge
So. 30.06.24	12 Uhr	Im grünen Bereich 3-Gänge
Juli		
Sa. 06.07.24	16 Uhr	Warum in die Ferne schweifen 4-Gänge
Sa. 13.07.24	16 Uhr	Literarisches Menü mit Slow Food und Torsten Härtelt 4-Gänge
Sa. 20.07.24	16 Uhr	Manche mögen's heiss 4-Gänge
Sa. 27.07.24	12 Uhr	Backofen-Fest 3-Gänge
August		
So. 11.08.24	12 Uhr	In der Würze liegt die Kraft 3-Gänge
Sa. 24.08.24	16 Uhr	Dem Himmel ganz nah Paradiesische Äpfel 4-Gänge
September		
So. 01.09.24	12 Uhr	Kochen mit Bier 3-Gänge
Sa. 07.09.24	16 Uhr	Scharfe Sachen 4-Gänge
Sa. 14.09.24	16 Uhr	Vernetzte Pilze 4-Gänge
Sa. 28.09.24	16 Uhr	Schätze des Waldes 4-Gänge
Oktober		
Sa. 05.10.24	16 Uhr	Von draußen vom Walde 4-Gänge
Sa. 12.10.24	16 Uhr	Tradition Hubertus-5-Gänge-Menü
So. 20.10.24	12 Uhr	Gans und gar Ente und Gockelgans 4-Gänge
Sa. 26.10.24	16 Uhr	Gans und gar Ente und Gockelgans 4-Gänge
So. 27.10.24	12 Uhr	Gans und gar Ente und Gockelgans 4-Gänge

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.

100 Seiten Marga

Forsthaus
Schweigelberg
Idylle, Geschichte, Kulinarik –
im Rhythmus der Jahreszeiten



Preise für unsere Veranstaltungen:

- 3 Gänge ab € 45,00
- 4 Gänge ab € 66,00
- 5 Gänge ab € 93,00
- Slow-Food-Veranstaltung € 93,00
- Wein-Menüs inkl. Weine € 127,00
- Backofenfeste ab € 95,00
- Enten- und Gans-Menü € 77,00



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