

UNSERE KLASSIKER



Vorspeisen und kleine Gerichte

„Slow Food“

Weinbergschnecken klassisch serviert im Pfännchen
mit zartschmelzender Knoblauch-Kräuterbutter und frischem Stangenweißbrot 7,50 €

Unsere Spezialität aus dem Reich der Mitte
Asiatisches Fingerfood „Dim Sum“, serviert im Bambuskorb
5 gebackene Riesengarnelen, 4 kleine Frühlingsrollen,
3 gefüllte Tempurateigtaschen mit feinem Fisch, dazu Soja- & Sweet-Chili-Dip 9,90 €

Aus mildem Rauch - Norweger Lachs auf knusprigen Reibekuchen
an knackigen Blattsalaten in Kräuter dressing 10,90 €

Tranchen von junger Wildentenbrust, rosa
an handverlesenen Feldsalatröschen in Balsamico-Dressing, dazu Baguette 11,00 €

Suppen aus eigener Herstellung

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklösschen,
frischen Kräutern und feinen Würfeln von Suppengemüse 4,40 €

Hünfelder Kräuterrahmsuppe „Das Original“
mit marktfrischen Kräutern und röschen Buttercroutons 4,80 €

Gehaltvolle, kräftige Gänseconsommé mit Wintertrüffel-Nocken 4,90 €

Rhöner Jahreszeitenküche - Rhön à la carte

Pfannenschnitzel „Rhöner Charme“
mit frischen Kräutern, Lauch, Dörrfleisch, Rhöner Schmandsoße
und herzhaften Speck – Bratkartoffeln 13,80 €

In dunkler Rotweinsauce langsam geschmorte Hirschroulade,
dazu hausgemachtes Rotkohl und Kartoffelklößen 18,90 €

unsere asiatischen Gaumenfreuden

Knackig frisches WOK-Gemüse & Champignons, vereinen wir für Sie
mit einer scharfen oder süß - sauren Soße 12,00 €



und ...in Olivenöl gebratener Tofu 13,50 €

oder ... feinen Streifen von der Hähnchenbrust 14,90 €

Dazu reichen wir Ihnen duftenden Basmatireis und Rosa Camargue Reis.

P r a f o r s t - D i e W a l d g a s t s t ä t t e

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen bei Fragen zu enthaltenen Zusatzstoffen
und Allergenen gerne Auskunft oder fragen Sie nach der mit allen Deklarationen enthaltenen Speisekarte.




Fisch und Mee(h)r

Frische Rhöner Bach - Forellenfilets (grätenfrei), vom Fuße der Wasserkuppe ...	
... gebraten nach „Müllerin Art“, mit Zitronen – Butter	17,50 €
... gebraten nach „Vogesen Art“, mit Mandelblättchen	17,50 €
Wir servieren Ihnen zu den Forellen aus klaren Rhöner Bächen heimische Butterkartoffeln.	
Fangfrisches Kabeljaufilet mit bunten Gemüsebrunoise in leichter Rieslingsoße, dazu feinen Bandnudeln	18,90 €

Salatiges & für die Gourmetvegetarier

Portion...	
...bunter, winterlicher Blattsalat	4,50 €
...kleine, handverlesene Feldsalatröschen	5,00 €
in einem Dressing Ihrer Wahl ♦ Kräuterrahm - oder Traubenkernöl-Balsamicodressing	
2 Kartoffeltaschen gefüllt mit Champignons und Käse gratiniert dazu ein großer Blattsalat in Kräuterrahmdressing	11,00 €
Gemüsekekuchen auf Ragout von marktfrischem Gemüse	13,50 €

Hauptgerichte

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,90 €
Unser Traditionsgericht „Der Ratsherren-Topf“ Medaillons vom Landschwein auf röschen Bratkartoffeln und Bohnen, mit Champignons und Spiegelei	17,90 €
Grillteller mit Medaillons von der Schweinelende, saftigem Angusrind, zarter Hähnchenbrust, dazu gebratene Champignons, marktfrisches Gemüse und herzhaft Bratkartoffeln	19,90 €
Wild - Entenfilet in Cassisoße mit duftendem Sushireis	16,50 €
Barbarie Entenbrust, rosa gebraten auf in Butter sautiertem Waldpilz-Wok mit hausgemachten Nudeln	19,50 €
Traditionelles Lammrückenfilet „Praforst“ in Kräuterbutter gebraten mit herzhaften Bohnenbündchen und röschen Bratkartoffeln	21,00 €
Black Angus Rumpsteak, rosa gebraten ...	
 ... „Hofmeister“ zartschmelzender Kräuterbutter und Pommes frites	19,00 €
... „Zwiebel“ mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites	19,50 €
... „Praforst“ mit frischen Champignons, gerösteten Zwiebeln, herzhafter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	20,00 €
Zartes Rinderfiletsteak „Art des Hauses“, rosa gebraten mit herzhaften Bohnenbündchen und röschen Bratkartoffeln	23,50 €

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen bei Fragen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen gerne Auskunft
oder fragen Sie nach der mit allen Deklarationen enthaltenen Speisekarte.



Süße Köstlichkeiten

Handgeschlagenes Sabayone mit Himbeermark und Bourbon - Vanilleeiscreme	6,90 €
Karamelisierter – Topfenschmarrn, mit Roter Kirschgrütze und Eierlikör	8,50 €
Caramelisierte Crème Brûlée im Suppenteller mit Obstgarnitur	8,90 €
Leichtes Himbeer – Prosecco – Mousse mit verführerischem Himbeerkompott	8,90 €
Das Tafelbuffet – ab 2 Personen - süße Schlemmereien aus unserer Patisserie	p.P. 9,90 €
Erlesene Käsecollection aus der Spanschachtel mit Feigensenf & ofenfrischem Baguette	ab 1 Person 8,00 €

Kaffeespezialitäten

Espresso - Originale, stark, schwarz, rassig - mit feiner Crema - so wie Sie ihn lieben.	2,00 €
Espresso – Macchiato, mit etwas Milch und Milchschaum – so sieht er „macchiato“ (gefleckt) aus	2,10 €
Latte – Macchiato „EINE KAFFEE – SPEZIALITÄT DER BESONDEREN ART“ starker Espresso mit heißer Milch und leichtem Milchschaum	2,80 €



*Wir beraten Sie gerne
über unsere
tagesfrischen Leckereien
Ihr Serviceteam*

P r a f o r s t – D i e W a l d g a s t s t ä t t e

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen bei Fragen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen gerne Auskunft oder fragen Sie nach der mit allen Deklarationen enthaltenen Speisekarte.