

**Liebe Gäste,**

**herzlich willkommen im Forsthaus Silbertal!**

**Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.**

**Erholen Sie sich von strammen Wander- und Rad-Stunden,  
kehren Sie bei uns bei Ihrem Ausflug ein und feiern Sie Ihre  
Familien- oder Geschäftsjubiläen in unserem Haus!**

**Genießen Sie die Stille und Schönheit des Pfälzer Waldes.**

**Erlauben Sie uns, für Ihr Wohlergehen zu sorgen!**

**Mit erfrischenden kalten und warmen Getränken, mit Liebe  
gekochten, hausgemachten Speisen und herzlichem Service!**

**Ashok Dangol und das Team des**

**Forsthaus Silbertal**

## Salate

**Knackige Blattsalate der Saison und hausgemachte Rohkostsalate von Möhre und Weißkraut mit hausgemachter Vinaigrette aus Essig, Öl, Senf und Gewürzen, garniert mit Rote-Bete-Creme, Sesam und Crôutons,**

**Kleiner gemischter Salatteller** 5,50 €

**Großer gemischter Salatteller** 10,90 €

**Salat Winzer** 13,90 €

mit gebratenen, frischen Champignons und Zwiebeln,  
dazu deftiges Brot der Bäckerei Liebenstein

**Salat Chefin** 15,50 €

mit würzig marinierten, gebratenen Putenstreifen,  
frischen Champignons und Zwiebeln,  
dazu deftiges Brot der Bäckerei Liebenstein

**Salat Silbertal** 17,50 €

mit würzig marinierten, gebratenen Rinderstreifen,  
frischen Champignons und Zwiebeln,  
dazu deftiges Brot der Bäckerei Liebenstein

## Suppen

**Pfälzer Grumbeersupp** 5,50 €

Kartoffelcremesuppe - hausgemacht und cremig lecker

**Pfälzer Leberknödelsuppe** 6,00 €

Hausgemacht mit Pfälzer Leberknödel in deftiger Brühe

## **Vegetarische Hauptgerichte**

### **Hausgemachte Semmelknödel**

In cremiger Waldpilzrahmsoße mit frischen Kräutern 12,50 €

### **In Olivenöl gebackener Schafskäse**

mit Zwiebeln, Oliven<sup>1)</sup>, Peperoni, Tomaten, Knoblauch und Oregano, dazu ein kleiner gemischter Salatteller mit knackigen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten von Möhre und Weißkraut mit hausgemachter Vinaigrette aus Essig, Öl, Senf und Gewürzen, garniert mit Rote-Bete-Creme, Sesam und Crêutons, mit deftigem Brot der Bäckerei Liebenstein 15,50 €

1) Oliven geschwärzt

## Hauptgerichte

<b>Saftiges, paniertes Schweinelachsschnitzel nach Wienerart</b>	12,50 €
mit Zitronenspalten, dazu Pommes Frites	
als kleine Portion	11,50 €
<b>Saftiges, paniertes Schweinelachsschnitzel</b>	13,50 €
<b>mit geschmorten Zwiebeln und Bratenjus</b> , dazu Pommes Frites	
als kleine Portion	12,50 €
<b>Gegrilltes, mariniertes Winzersteak vom Kamm, ca. 230 g</b>	
mit geschmorten Zwiebeln, Bratenjus und Bratkartoffeln	17,50 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	17,50 €
in Rahmsoße mit grünem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln	17,50 €
<b>Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g</b>	25,80 €
mit geschmorten Zwiebeln und Bratenjus	
oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak "Silbertal"</b>	26,80 €
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g	
in fein würziger Dijon-Senfsoße, dazu Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak "Café de Paris"</b>	26,80 €
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g, mit einer hausgemachten,	
fein schmelzenden, raffinierten Buttermischung mit erlesenen	
Gewürzen und frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak "Madagaskar"</b>	
Gegrilltes Rumpsteak, ca. 230 g, in Rahmsoße mit grünem Pfeffer,	26,80 €
dazu Bratkartoffeln	

<b>Zarte Ochsenfetzen aus der Hüfte</b>	19,50 €
mit gebratenen, frischen Champignons und Zwiebeln in Dijon-Senfsoße, dazu Bratkartoffel	
<b>Silbertaler Grillteller</b>	22,50 €
Gegrilltes Rindersteak mit geschmorten Zwiebeln, saftiges, mariniertes Schweinesteak vom Lachs mit Bratenjus, zartes, mariniertes Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites	
<b>Marinierter Schweinekamm am Spieß</b>	17,50 €
in Pfefferrahmsoße, mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites	
<b>Saftige, marinierte Putenbrust am Spieß</b>	18,50 €
mit Dijon-Senfsoße, mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites	
<b>Rosa gebratene Rinderstreifen am Spieß</b>	19,50 €
mit Pfefferrahmsoße, mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites	
<b>Speisen für Kinder</b>	
<b>Hähnchen-Nuggets</b>	9,90 €
aus Hähnchenbrust geschnitten, mit Pommes Frites und Ketchup	
<b>Bratwurst</b>	9,90 €
mit Pommes Frites und Ketchup	
<b>Pommes Frites</b>	5,00 €
mit Ketchup oder Mayo	

## **Pfälzer Spezialitäten**

<b>Pfälzer Leberknödel</b> mit Rieslingkraut und Bauernbrot als kleine Portion	12,90 € 11,90 €
<b>Bauernbratwurst</b> mit Rieslingkraut und Bauernbrot als kleine Portion	12,90 € 11,90 €
<b>Pfälzer Saumagen</b> <sup>1)</sup> mit Rieslingkraut und Bauernbrot als kleine Portion	12,90 € 11,90 €
<b>“Schiefer Sack”</b> Bauernbratwurst und Leberknödel mit Rieslingkraut und Bauernbrot	12,90 €
<b>“Fun allem ebbes”</b> Unser hausgemachtes Dreierlei: Leberknödel, Bratwurst und Saumagen <sup>1)</sup> mit Rieslingkraut und Bauernbrot	16,50 €
zu allen Gerichten empfehlen wir: <b>“Brotgrumbeere”</b> – Portion knusprige Bratkartoffeln	4,00 €
<b>“Dreckische Grumbeere”</b> Pfälzer Kartoffeln mit hausgemachter Blut- und Leberwurst knusprig gebraten, dazu Gewürzgurke <sup>1)</sup>	13,50 €
<b>Pfälzer Kastaniensaumagen</b> mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Bratkartoffeln	18,90 €

<sup>1)</sup> mit Nitritpökelsalz

## **Pfälzer Spezialitäten mit Wild**

**Wildschwein-Bratwurst<sup>1)3)</sup>** 19,50 €  
mit Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln

**Wild Leberknödel<sup>1)3)</sup>** 19,50 €  
mit Wildschwein und Hirsch  
dazu Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln

**Wild-Saumagen<sup>1)2)3)</sup>** 19,50 €  
mit Wildschwein und Hirsch  
dazu Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln

**Dreierlei vom Wild<sup>1)2)3)</sup>** 24,50 €  
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel vom Wild  
dazu Apfel-Rotkohl und Bratkartoffeln

<sup>1)</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3)</sup> mit Geschmacksverstärker

**Schnitzeltag**  
**jeden Mittwoch und Samstag ab 11.00 Uhr**

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Schnitzel „ <b>Wiener Art</b> “<br>paniert, der Klassiker, garniert mit Zitronenspalten   | 12,50 € |
| 2. Schnitzel „ <b>Zwiebel</b> “<br>paniert, mit geschmorten Zwiebeln und Bratenjus   | 13,50 € |
| 3. Schnitzel „ <b>Winzer</b> “<br>paniert, mit gebratenen, frischen Champignons und Zwiebeln   | 15,50 € |
| 4. Schnitzel „ <b>Frankreich</b> “<br>paniert, mit Brie-Käse <sup>1)</sup> überbacken, dazu Preiselbeeren,<br>sautiert mit Kräuter-Sahne             | 15,50 € |
| 5. Schnitzel „ <b>Schweiz</b> “<br>paniert, mit Tomaten und Käse <sup>1)</sup> überbacken,<br>sautiert mit Kräuter-Sahne                             | 15,50 € |
| 6. Schnitzel „ <b>Holstein</b> “<br>paniert, mit gebratenen Zwiebeln und zwei Spiegeleiern   | 15,50 € |
| 7. Schnitzel „ <b>Jäger Art</b> “<br>paniert, mit gebratenen frischen Champignons und Bratenjus  | 15,50 € |
| 8. Schnitzel „ <b>Hawaii</b> “<br>paniert, mit glasierter Ananas und Käse <sup>1)</sup> überbacken,<br>mit Preiselbeeren, sautiert mit Kräuter-Sahne | 15,50 € |
| 9. Schnitzel „ <b>Großmutter</b> “<br>paniert, mit geschmorten Zwiebeln und Rahmsoße mit grünem Pfeffer  | 15,50 € |

**Alle Schnitzel sind vom Schweinelachs und werden mit Pommes Frites serviert**

1) mit Konservierungsstoff