

BUS – UND GRUPPENKARTE

Seite 1 von 2



PRAFORST
Die Waldgaststätte

NR ANZAHL

Vorspeise

1		Aus mildem Rauch, Norweger Lachs auf knusprigen Reibekuchen an knackigen Blattsalaten in Kräuterrahmdressing	11,00 €
---	--	--	---------

Suppen aus eigener Herstellung

2		Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, frischen Kräutern und feinen Würfeln von Suppengemüse	5,60 €
---	--	--	--------

Salatiges und Vegetarisches

4		Bunter Blattsalat in einem Dressing Ihrer Wahl, Finn Crisp Große Vielfalt frischer Blattsalate in Balsamicodressing	5,50 €
5		... von Kopfsalat, über Lollo Rosso, Feldsalat, Lollo bianco, bis Eichblattsalat und herzhaftem Ruccola, junger Spinat, Betterave rouge, dazu ofenfrisches Baguette	8,90 €
6		... mit goldbraun gebackenen Mini-Camemberts	9,90 €
7		... mit zartem Poulardenbrustfilet, Baguette	15,50 €
8		... Irish Hereford Rindersteak mit Kräuterbutter, Baguette	21,00 €
9		Kartoffeltaschen gefüllt mit Champignons und Käse gratiniert dazu ein großer Blattsalat in Kräuterrahmdressing	12,50 €

Kleine Gerichte

		Rhöner Bauernbrot, fein ausgarniert an einem Salatbuket belegt mit...	
10		...würzigem Käse	7,50 €
11		...rohem oder gekochtem Schinken	8,90 €
12		Klassisches Toast Hawaii Getoastete Weißbrotscheiben mit gekochtem Schinken & Ananas belegt mit Butterkäse überbacken	11,00 €
13		Rhöner Vesperteller mit Rhöner Kräuterschnaps "Aha Excelsior", heimischen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Bauernbrot	11,00 €
14		Strammer Max Rhöner Bauernbrot mit rohem oder gekochtem Schinken, 2 Spiegeleier in Butter gebraten, mit einer Portion Mixed Pickles und einer kleinen Salatgarnitur	11,00 €

Rhöner Jahreszeitenküche – Rhön à la carte

15		Hausgemachte Sülze vom Rhöner Weiderind mit grüner Kräutersoße, Salatbukett und herzhaften Speck – Bratkartoffeln	12,50 €
16		Schweineschnitzel „Rhöner Charme“ mit frischen Kräutern, Lauch, Dörrfleisch, Rhöner Schmandsoße und herzhaften Speck – Bratkartoffeln	16,00 €
17		Rhöner Tafelspitz gekocht in Meerrettichsoße mit marktfrischem Gemüse und Salzkartoffeln	18,50 €

BUS – UND GRUPPENKARTE

Seite 2 von 2



PRAFORST
Die Waldgaststätte

Klassiker aus der Fischküche

NR	ANZAHL	FrISChe Forellenfilets (grätenfrei) ...	
18		... gebraten nach „Müllerin Art“, mit Zitronen - Butter	22,50 €
19		... gebraten nach „Vogesen Art“, mit Mandelblättchen	22,50 €
Wir servieren Ihnen zu den Forellen aus klaren Rhöner Bächen, leicht bekömmliche Butterkartoffeln.			
20		Südafrikanisches Kingklip Fischfilet mit Gemüsebrunoise in leichter Rieslingsoße, dazu feine Bandnudeln	21,50 €

Unsere Asiatischen Gaumenfreuden

Wok - Gemüse			
21		Knackig frisches Gemüse und Champignons, vereinen wir für Sie mit einer kräftig-scharfen oder süß-saurer Soße	14,50 €
22		und ... saftige Hähnchenbrust	18,90 €
23		oder ... ohne Reis (LowCarb)	14,50 €
Dazu reichen wir Ihnen herrlich duftenden Basmati – Reis vom Himalaya			

Hauptgerichte

24		Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	13,50 €
25		Medaillons vom Schweinefilet „Jagdherren Art“ mit feiner Champignonrahmsoße, frischem Gemüse & Kartoffelkroketten	18,50 €
26		Verschiedene Lendchen (Rind, Schwein, Geflügel) mit Rahmsoße, Kräuterbutter, frischen Champignons, Gemüse und herzhaften Bratkartoffeln	21,90 €
27		Hereforder Steak, rosa gebraten „wie der Chef es mag“ mit frischen Champignons, gerösteten Zwiebeln, herzhafter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	23,00 €

**Von 30 bis 50 Pax erhält ein Busfahrer ein Gericht und ein Getränk kostenfrei
Ab 60 Pax erhalten ein Busfahrer und ein Reiseleiter
je ein Gericht und ein Getränk kostenfrei**



**Seniorenportionen, abzüglich 2,50 € pro Gericht, ist nur möglich bei Hauptspeisen.
Bei Umbestellung von Beilage auf Salat oder Gemüse
berechnen wir 2,50 €, da höherwertig.
Bitte haben Sie dafür Verständnis,
dass wir, bei einer Aufteilung eines Gerichtes auf zwei oder
mehrere Teller, eine Aufwandspauschale von 3,00 € Tellergeld erheben müssen.**

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.

Kontakt: Frau Katja Hofmann oder Herrn Marc Zuspänn,
Telefon: 06652-911 380, Fax: 06652-911 38 25, email: service@zuspänn.de
Zuspänn à la carte GmbH & Co. KG, Dr. Detlev-Rudelsdorff-Allee 2-4, 36088 Hünfeld