Herzlich Willkommen

GASTHAUS UNGEHEUER

Pfälzer Küche . Forster Wein . Moderne Gastlichkeit

Mitten in den Weinbergen von Forst an der Weinstraße, inspiriert von der berühmten Weinlage „Forster Ungeheuer“, beginnt für unser junges Team ein besonderes Kapitel.

Mit viel Leidenschaft, Mut und Herzblut möchten wir diesem geschichtsträchtigen Haus neues Leben einhauchen und einen Ort schaffen, an dem regionale Küche, Forster Wein und echte Gastfreundschaft zusammenkommen.

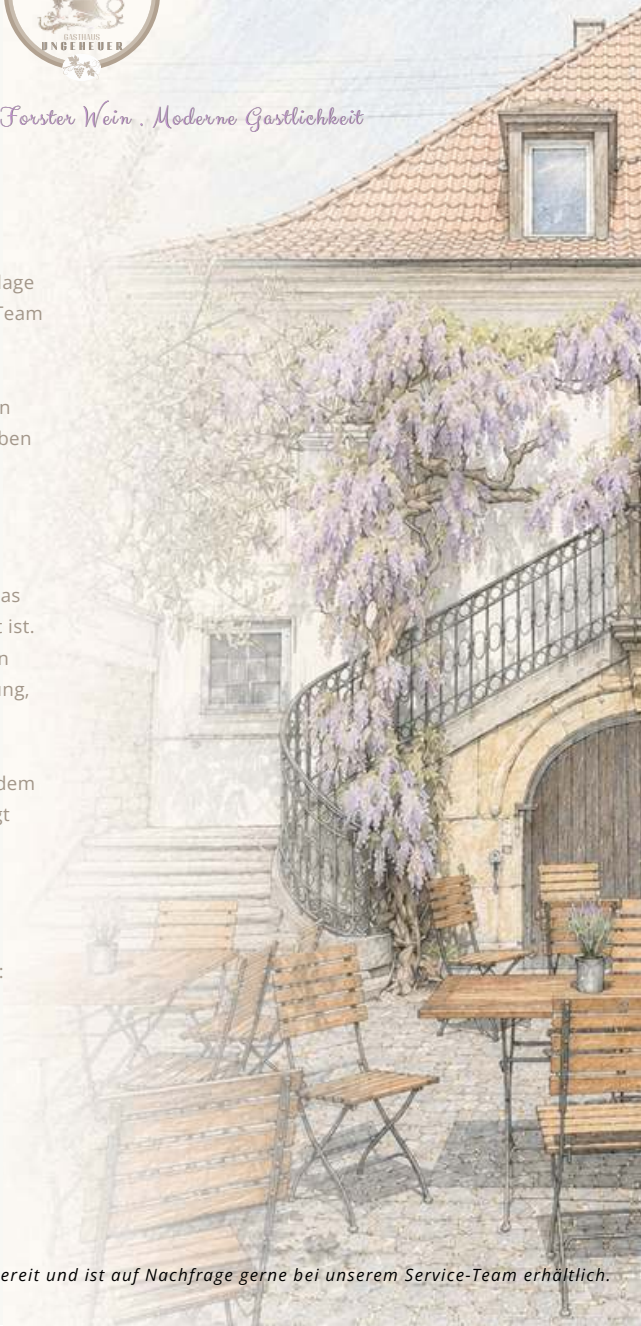
Gerade in der Anfangszeit bitten wir Sie um etwas Geduld, falls noch nicht alles perfekt eingespielt ist. Wir lernen jeden Tag dazu, wachsen mit unseren Aufgaben und freuen uns über Ihre Unterstützung, Ihr Verständnis und Ihr Feedback.

Ein besonderer Dank gilt unserem Team sowie dem Forster Winzerverein, der dieses Projekt mitträgt und unterstützt.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Durchstöbern unserer Speisekarte, genussvolle Stunden im Gasthaus Ungeheuer und vor allem: Fühlen Sie sich willkommen.

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Ihr Team vom Gasthaus Ungeheuer



Unsere Allergen- und Zusatzstoffkarte liegt für Sie bereit und ist auf Nachfrage gerne bei unserem Service-Team erhältlich.

GASTHAUS UNGEHEUER

Mittagstisch

PFÄLZER KLASSIKER

Alle Spezialitäten sind aus Rindfleisch und werden mit hausgemachtem Riesling-Kraut und frischem Brot serviert.

Ungeheuer Rinder-Saumagen	17,50€
Bratwürste	15,90€
Leberknödel	18,80€
Ungeheuer Platte	21,90€

Rinder-Saumagen, Leberknödel, Bratwurst, Rieslingkraut, Landbrot

Saumagen -
Tradition neu gedacht

Der Pfälzer Klassiker aus Kartoffeln, Fleisch und Gewürzen wird für uns von der Metzgerei Schreiner exklusiv mit Rindfleisch gefertigt – traditionell im Ursprung, modern in der Umsetzung.

GASTHAUS UNGEHEUER

Mittagstisch

MITTAGSLIEBLINGE

Brezelflammkuchen 15,90€

nach Lothringer Art - herzhaft belegt mit Lauch, Knoblauch, Emmentaler, Sauerrahm

Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel 19,50€

mit Pommes oder Kartoffel-Gurken-Salat

Mediterraner Feta 13,90€

Ofenfrischer Feta mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven, mediterranen Aromen und Landbrot

Gebratene Maultaschen 17,90€

gefüllt mit Rinder-Saumagen aus eigener Herstellung der Metzgerei Schreiner, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat

Beilagensalat 5,90€

PASSEND ZUM WEIN

Käse und Oliven 7,00€

Käsewürfel und Oliven im kleinen Dubbeglas serviert mit Salzbrezeln

Weine

WEISSWEINE

	¼l
02 • Forster Mariengarten (2025)	4,90€
04 • Forster Stift (2025) Riesling • trocken	4,90€
05 • Forster Bischofsgarten (2024) Riesling • halbtrocken	4,90€
08 • Sauvignon Blanc (2025) trocken	6,90€
10 • Blanc de Noir (2025) trocken • feinfruchtig • Cuvee aus St. Laurent und Spätburgunder	6,50€

ROSÉWEINE

18 • Rosé (2025) trocken	4,90€
19 • Rosé (2024/2025) lieblich	4,90€

ALKOHOLFREIE WEINE

20 • Sauvignon Blanc	5,90€
21 • Rosé	5,90€

GASTHAUS UNGEHEUER

SCHORLE

	0,25 l	0,5 l
Hausschorle Riesling	2,90€	4,30€
Roséschorle	2,90€	4,30€

Schorle

Aktion zur Neueröffnung

Zur Neueröffnung genießt ihr unsere Weinschorle dieses Jahr zum Aktionspreis.

SAFTSCHORLE

	0,2 l	0,4 l
Johannisbeerschorle	2,90€	4,10€
Traubenschorle weiß	3,30€	4,70€
Apfelschorle	2,90€	4,10€

GASTHAUS UNGEHEUER

Kaffee & Erfrischendes

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola/ Cola zero	3,00€	4,70€
Organgenlimonade (Bellaris)	3,00€	4,70€
Iso-Power (Grapefruit-Zitrone von Bellaris)	3,00€	4,70€

WASSER

	0,25 l	0,7 l
Bellaris Wasser still, medium, classic	3,00€	5,50€

KAFFEE

Kaffee	2,60€
Cappuccino	3,00€
Espresso	2,10€
Tee	3,00€