

Herzlich Willkommen



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.





Verspeisen

Limburger



12,90€

mit Zwiebeln Vinaigrette und Landbrot

Kleiner gemischter Salat



5,90€

Karotte • Radieschen • Gurke • Tomate

Knoblauchsuppe

6,90€

Aus echter Handwerkskunst

Leberknödel, Würste und Saumagen werden von der Metzgerei Schreiner exklusiv für das Gasthaus Ungeheuer nach eigener Rezeptur gefertigt. Anders als traditionell üblich, entstehen unsere Pfälzer Klassiker mit Rindfleisch – handwerklich hergestellt und mit viel Liebe zur regionalen Küche.

Limburger Pfälzer Käs

Würzig, cremig und traditionell – ein fester Bestandteil der Pfälzer Brotzeit und besonders beliebt zu Bauernbrot und einem Glas Riesling.





SALATE

Großer gemischter Salat

12,50€

Karotte • Radieschen • Gurke • Tomate •
Peperoni • Oliven

mit gebratenen Rinder-Saumagenstreifen + 6,00€

mit gebratenen Rindfleischstreifen + 8,00€

mit gebratenen Maultaschenstreifen + 6,00€

mit Feta  + 4,00€

Wurstsalat

Paprika • Essiggurken • Zwiebeln

mit Landbrot 13,90€

mit Pommes 17,50€

VEGETARISCHES

Mediterraner Feta



13,90€

Zwiebeln • Tomaten • Peperoni • Oliven •
Landbrot

mit Grillgemüse + 2,50€

Käsespätzle hausgemacht



17,90€

Bergkäse • Gruyère • Schmelzzwiebeln

Weißer Käs



9,90€

Landbrot

Hauptspeisen





PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

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

Ungeheuer Rinder-Saumagen 17,50€

Leberknödel 18,80€

Bratwürste 15,90€

Ungeheuer Platte 21,90€

Rinder-Saumagen • Leberknödel • Bratwurst

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.



Leberknödel -

der Pfälzer Klassiker

Aus einer fein gewürzten Fleischmasse geformt und traditionell in Brühe oder mit Sauerkraut serviert. Ein fester Bestandteil der Pfälzer Wirtshauskultur.



Hauptspeisen





UNGEHEUER HERZHAFT

Rumpsteak (mind. 250g) 30,90€

Pommes • Kräuterbutter oder
Pfannenzwiebeln

Winzersteak (vom Schweinenacken) 19,20€

Ein herzhaftes Stück vom Schwein –
durchwachsen, saftig und voller Geschmack.
Pommes • Speck • Pfannenzwiebeln

Gebratene Maultaschen 17,90€

Rinder-Saumagen • Kartoffel-Gurken-Salat

Goldbraunes Schweineschnitzel 19,50€

Pommes

Forster Schnitzel 21,00€

Pommes • Speck • Pfannenzwiebeln

EXTRA BEILAGEN

Kartoffel-Gurken-Salat/Spätzle/Pommes 5,90€

Grillgemüse 5,90€

Kräuterbutter 2,00€

Soße 2,90€

Butter 1,50€

Hauptspeisen





BREZELFLAMMKUCHEN

Elsässer

15,90€

Speck • Zwiebeln • Sauerrahm

Elsässer mit Käse

16,90€

Speck • Zwiebeln • Emmentaler •
Sauerrahm

Pfälzer Art

16,90€

Bratwurst • Senf • Kraut • Sauerrahm

Lothringer Art



15,90€

Lauch • Knoblauch • Emmentaler • Sauerrahm

Limburger



15,90€

Tomate • Limburger • Schmorzwiebeln •
Sauerrahm

Brezel trifft Flammkuchen

Eine moderne Interpretation zweier Klassiker: Unser Flammkuchen wird auf einem eigens für uns hergestellten Laugen-Brezelteig gebacken – mit knusprigem Rand und unverwechselbarem Geschmack.



Hauptspeisen





Eis 2,50€

verschiedene Sorten - je Kugel

mit Sahne + 1,00€

Kleines Ungeheuer 4,50€

Espresso • Vanilleeis

Brezelflammkuchen süß 15,90€

süßer Rahm • Banane • Schokosoße

Nachspeisen





WEISSWEINE - GUTSWEINE

Ehrliche Begleiter des Alltags. Zugänglich, klar und authentisch – geprägt von Herkunft und Handwerk.

¼l

01 • Silvaner (2025)

4,90€

trocken • milde Säure • fruchtbetont

02 • Forster Mariengarten (2025)

4,90€

Riesling • besonders trocken

03 • Forster Schnepfenflug (2025)

5,50€

Riesling • trocken

04 • Forster Stift (2025)

4,90€

Riesling • trocken

05 • Forster Bischofsgarten (2024)

4,90€

Riesling • halbtrocken

Weine vom Forster Winzerverein

Unsere Weine stammen vom Forster Winzerverein – einer traditionsreichen Winzergemeinschaft im Herzen der Weinstraße. Geprägt von berühmten Forster Lagen wie Ungeheuer und Pechstein stehen die Weine für Herkunft, Handwerk und echte Pfälzer Weinkultur.

Entdecken Sie Ihren Lieblingswein bei uns im Gasthaus und erwerben Sie ihn anschließend gerne direkt nebenan, um ihn mit nach Hause zu nehmen.





WEISSWEINE - REBSORTENWEINE

Jede Rebsorte zeigt ihren eigenen Charakter – klar, ausgewogen und typisch für unsere Region.

¼l

06 • Weissburgunder (2025)

6,50€

trocken

07 • Grauburgunder (2025)

6,50€

trocken

08 • Sauvignon Blanc (2025)

6,90€

trocken

09 • Chardonnay (2025)

6,90€

trocken • weich und cremig

10 • Blanc de Noir (2025)

6,50€

trocken • feinfruchtig • Cuvée aus
St. Laurent und Spätburgunder

11 • Deidesheimer Herrgottsacker (2025)

5,50€

halbtrocken • würzig • kraftvoll

12 • Gewürztraminer (2024/2025)

5,20€

halbtrocken • feine Frucht



Reine



ROTWEINE

1/4l

15 • Spätburgunder (2024)

5,20€

trocken • samtig

16 • St. Laurent (2024)

5,20€

trocken • fruchtbetont

17 • Merlot (2024)

5,20€

trocken • vollmundig

ROSÉWEINE

1/4l

18 • Rosé (2025)

4,90€

trocken

19 • Rosé (2024/2025)

4,90€

lieblich



Wine



ALKOHOLFREIE WEINE

¼l

20 • Sauvignon Blanc

5,90€

21 • Rosé

5,90€

FLASCHENWEINE

0,75 l

22 • Forster Pechstein (2024)

21,90€

Riesling • trocken

23 • Forster Ungeheuer (2024/2025)

24,90€

Riesling • trocken

Reine

Rieslinge aus Forster Lagen

Präzise, mineralisch und voller Herkunft:
Unsere Rieslinge spiegeln die Vielfalt der
Forster Böden – von warmer Basaltprägung bis
feiner Kalksteinfrische.





SCHORLE

	0,25 l	0,5 l
Hausschorle	2,90€	4,30€
Riesling		
Roséschorle	2,90€	4,30€
Weißburgunder-Schorle	3,30€	6,00€
Grauburgunder-Schorle	3,30€	6,00€
Alkoholfreie Schorle weiß	3,40€	6,00€
Alkoholfreie Schorle rosé	3,40€	6,00€

Schorle

Aktion zur Neueröffnung

Zur Neueröffnung genießt
ihr unsere Weinschorle
dieses Jahr zum
Aktionspreis.

Schorle im Dubbeglas

In der Pfalz kommt die Schorle
traditionell ins Dubbeglas. Die
kleinen „Dubbe“ sorgen für
guten Halt – besonders, wenn
der Abend länger und die
Stimmung besser wird.





SEKT

Piccolo	0,2 l	7,90€
Flasche Riesling brut	0,75 l	25,50€
Glas Sekt (Riesling brut)	0,1 l	3,90€

DIGESTIF

	2 cl
Saumagenlikör	4,70€
Williams Birnen-Brand	4,90€
Mirabelle	4,90€
Prinz Alte Marille	6,00€



Sekt & Digestif



BIER

	0,33 l	0,5 l
Bellheimer Pils	3,70€	
Bellheimer Pils alkoholfrei	3,70€	
Valentins Weizen		4,90€
Valentins Weizen alkoholfrei		4,90€
Bellheimer Radler	3,70€	
Bellheimer Radler alkoholfrei	3,70€	

Pils





SAFTSCHORLE

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

SOFTDRINKS

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

Alkoholfrei



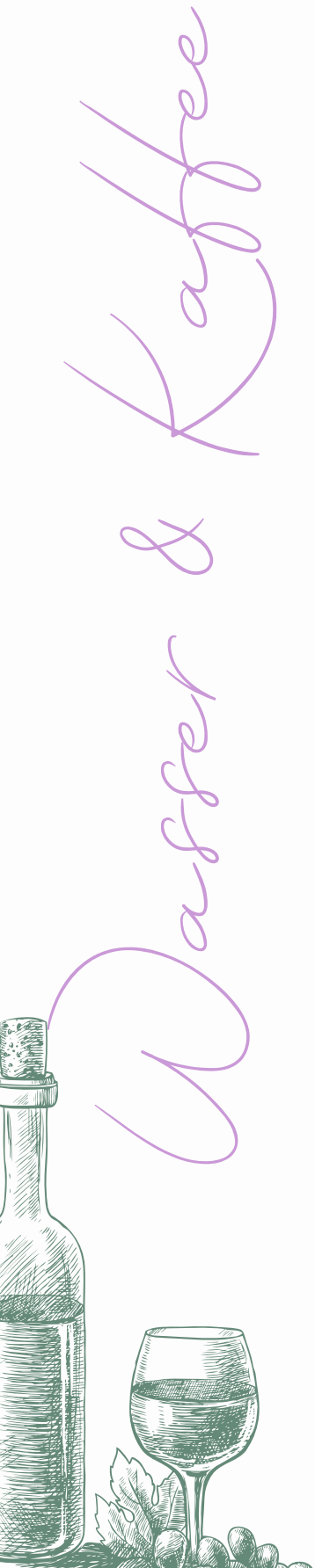


WASSER

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

KAFFEE

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





Dankeschön



Gute Küche entsteht nicht allein in der Küche. Sie beginnt bei Menschen,
die mit Leidenschaft, Handwerk und Qualität arbeiten.
Deshalb danken wir unseren regionalen Lieferanten, Metzgern, Bäckern,
Winzern und Partnerbetrieben, die das Gasthaus Ungeheuer mit ihren
Produkten und ihrer Arbeit bereichern.
Gemeinsam bringen wir ein Stück Pfalz auf den Teller – ehrlich, regional
und mit viel Liebe zum Detail



Landmetzgerei Harthausen
Zwerchgasse 16
67376 Harthausen



Forster Winzerverein eG
Weinstraße 57
67147 Forst



Am Alten Galgen 1-2
67157 Wachenheim an
der Weinstraße



Park & Bellheimer Brauereien
GmbH & Co. KG
Bellheimer Brauerei
Karl-Silbernagel-Straße 22-24
76756 Bellheim