



Forsthaus Schweigelberg

Veranstaltungen – Speisen & Erleben 2026

Kochen mit meinen Freunden und Menüs aus 30 Jahren

Alle Themen-Menüs sind 4-Gänge, Hubertus-Menü 5-Gänge, Beginn Sa. 16.00 Uhr
3-Gänge-Menüs oder Tageskarte an Sonntagen, Beginn 12.00 Uhr

April

3./5./6.04.	12 Uhr	Oster-Überraschungs-Menü
Sa. 18.04.	16 Uhr	Kochen mit Doris K. und Stephan „Huhn und Ei“ vom Demeter-Hof Peter Schubert
So. 26.04.	12 Uhr	3-Gänge-Menü „April, April“

Mai

Fr. 01.05.	12 Uhr	3-Gänge-Menü „Der Mai ist gekommen“
So. 10.05.	12 Uhr	Muttertag Menü „Sonntagsbraten“
14./16./17.05.	12 Uhr	Kochen mit Alexander und Frank à la carte
24./25.05.	12 Uhr	Pfingsten „Geistreiche Küche“

Juni

Sa. 06.06.	16 Uhr	Menü „Die Rose“
Sa. 13.06.	16 Uhr	Menü „Sonnige Zeiten“
Sa. 20.06.	16 Uhr	Wein-Menü mit M. Kössler „Der letzte Tropfen“
Sa. 27.06.	16 Uhr	Kochen mit Gregor und Sabine „Hopfen und Malz“

Juli

Sa. 04.07.	16 Uhr	Menü „Urlaub in Italien-Apulien“ mit Annarita, Tanja und Miri
Sa. 11.07.	16 Uhr	Kochen mit Doris Z. „Die Tomate“
Sa. 18.07.	14 Uhr	Backofen-Fest mit Oliver und Bäcker Dietmar
So. 19.07.	12 Uhr	Brotzeit

August

Sa. 08.08.	16 Uhr	Kochen mit Dierk „Thai Food“
So. 09.08.	12 Uhr	„Spezielles Gegrilltes“ mit Doris und Doris
Sa. 22.08.	16 Uhr	Menü „Absinthe“
Sa. 29.08.	16 Uhr	Slow Food mit Torsten und Klaus-Peter „Literatur und Essen“

September

Sa. 12.09.	16 Uhr	Kochen mit Dierk und Frank „Les deux 2.0 Venexia“
Sa. 19.09.	16 Uhr	Menü „Scharf auf Wild“
So. 20.09.	12 Uhr	3-Gänge-Menü „Kräuter“ mit der Kräuterhexe Rosa Schmidt
Sa. 26.09.	16 Uhr	Menü „Der Apfel“

Oktober

Sa. 03.10.	16 Uhr	Kochen mit Frank und Alexander „Herbst-Zeit“
Sa. 10.10.	16 Uhr	Menü „Schokolade“
So. 11.10.	12 Uhr	Drei-Gänge-Menü „End(t)e gut, alles gut“
Sa. 17.10.	16 Uhr	31 Jahre „Hubertus-Menü“ 5-Gänge

Unsere Küchenphilosophie

Wir kochen saisonal, meist mit regionalen Produkten, gesundheitsbewusst und ohne Chemie. Es gibt herzhafte Brotzeiten, feine Käsespezialitäten, Kaffee und selbstgemachte Kuchen sowie frische Tagesgerichte.

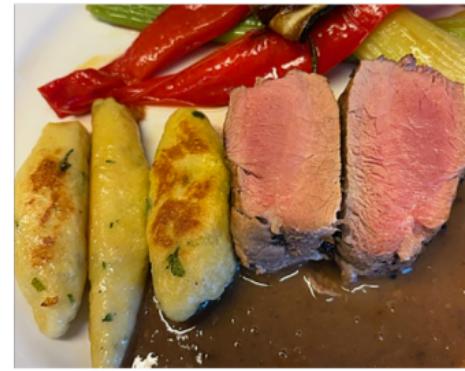


Öffnungszeiten und Reservierungen

Zu den Events lt. unserem Veranstaltungskalender:

Verbindliche Vorbestellung (mindestens **1 Woche vorher** schriftlich per e-mail) unter

Angabe Ihrer vollständigen Adresse mit Telefonnummer. Gebuchte Veranstaltungen können nur kostenpflichtig (Menüpreis) storniert werden.



Samstag/Sonntag 12 – 17 Uhr:

Tageskarte bei Reservierung (mindestens **3 Tage vorher** per e-mail oder telefonisch).

Private Feste veranstalten wir gerne für Sie nach vorheriger Absprache.

100 Seiten Marga

Forsthaus Schweigelberg
Idylle, Geschichte, Kulinarik – im Rhythmus der Jahreszeiten.



Preise für unsere Veranstaltungen:

- 3 Gänge ab € 48,00
- 4 Gänge ab € 68,00
- 5 Gänge ab € 95,00
- Wein-Menüs inkl. Weine € 130,00
- Backofenfeste ab € 95,00
- Enten- und Gans-Menü € 77,00



Logo links: Comedeluxe Nürnberg

Behringersmühle, 91327 Gößweinstein · Tel: 0172-8 12 08 71
Herboldshofer Str. 40 · 90765 Fürth · Tel: 0911/76 13 48
e-mail: m.linhard@t-online.de · info@forsthaus-schweigelberg.de
www.forsthaus-schweigelberg.de