



Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881



Speisen und Getränke

Stand: 15.08.2008



Ein Bild aus alten Tagen, der Bäcker kommt!





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Die Kirche der Natur

Es ist der Wald wie eine Kirche,
drum geh mit Andacht du hinein,
dort singen Vöglein fromme Lieder,
mit deinem Gott bist du allein.

Dort find´st du Dome, weite Hallen,
doch auch Kapellen, groß und klein,
drin laden moosbedeckte Bänke
zu stiller Andacht freundlich ein.

Dort schau dich um, ringsum im Kreise,
wo stolz die Waldesriesen stehn,
du wirst die Allmacht deines Gottes
an jedem Baum und Strauche sehn.

Du wirst verstehn der Bäume Lispeln,
der Vöglein Stimmen ringsumher,
es liegt im Wald ein tiefer Zauber,
er stärkt das Herz, wenn es dir schwer.

Drum wenn ein Leid du willst vergessen,
ja selbst erleben eine Gnad,
geh nur hinein in Waldesmitten,
du findest stets den rechten Pfad.

Es stehn die Tore allzeit offen,
zu diesem Dom in duft´gem Hain,
kannst weinen, beten dort und hoffen
und auch vergessen, tritt nur ein.





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Für unsere kleinen Gäste

Mittags- und Abendkarte

Piratenschmaus

Paniertes Schweineschnitzel

5,70 €

mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Käpt'n Blaubär

Drei Fischstäbchen

4,20 €

mit Pommes Frites, Ketchup⁴ und Mayonnaise⁴

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Wein aus dem Weingut Krebs-Grode, in einer Karraffe serviert

2007er Sylvaner, trocken 0,25 l 3,90 €
ein Wein mit leichtem Apfel- und Mangoduft, kernig, saftig und belebend zugleich, im Mund treffen dezente Restsüße und feine Säure aufeinander und vereinen sich zu einem Geschmackserlebnis

2007er Spätburgunder, trocken 0,25 l 4,20 €
ein klassischer Wein mit der typischen Frucht von reifen, schwarzen Kirschen und etwas Pflaumenmus in der Nase, im Mund jedoch jugendlich frisch mit leichter Mineralik und weicher Gerbstoffnote

Heidelbeerwein Glas 0,2 l 3,20 €

Schnäpschen

Korn / Wachholder 2 cl 1,50 €

Kümmel 2 cl 1,50 €

Jägermeister 2 cl 2,00 €

Fernet Branca 2 cl 2,00 €

Asbach Uralt 2 cl 2,50 €

Kirschwasser 2 cl 2,20 €

Waldhimbeergeist 2 cl 2,20 €

Obstler 2 cl 1,80 €

Williams Christ Birne 2 cl 2,20 €

Fl. Pott-Rum 4 cl 3,50 €

Ganztägig in den Wintermonaten

Etwas Heißes

Glas heißer Apfelwein 2,00 €

Glas Grog vom Rum 3,50 €

Glas Glühwein 3,50 €

Glas heißer Heidelbeerwein 3,50 €





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Bayrische Bierspezialitäten

<i>Lederer Premium Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Humbser Export</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Tucher Kristall oder Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tucher Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Eine köstliche Thüringer Spezialität :</i>		
<i>Bad Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,20 €</i>

Apfelwein

<i>Walthers Apfelwein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,50 €</i>
---------------------------	---------------	---------------

Erfrischungen

<i>Orangen-Limonade ¹</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Coca-Cola ^{1,5}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,20 €</i>

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit

1 mit Farbstoff , 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Unsere Mittagskarte

Tagessuppe 3,00 €

Salate

Beilagensalat 3,00 €

Vegetarisch

Hausgemachte Dinkelbratlinge 8,50 €

mit Salat und Tsatsiki

Hausgemachte Hirsebratlinge 8,50 €

mit Salat und Tsatsiki

Warme Speisen

Alle Schnitzel Wiener Art oder Natur mit Brot 6,90 €

auch mit Zwiebel- und Jägersoße

Zwiebelschnitzel mit Pommes Frites 8,90 €

oder Bratkartoffeln

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Unsere Mittagskarte

Warme Speisen

<i>Jägerschnitzel mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln und Brot</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln, Pommes Frites oder Bratkartoffeln</i>	<i>15,00 €</i>

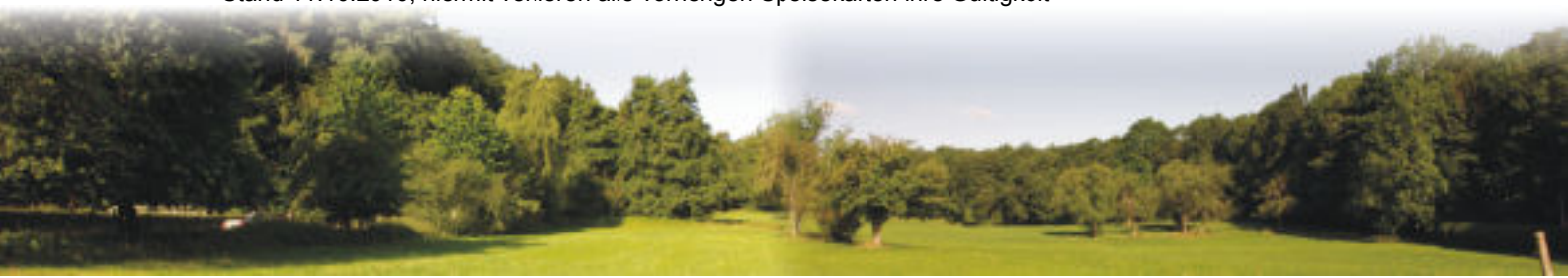
Extra:

<i>Pommes Frites</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sauerkraut</i>	<i>2,00 €</i>

Dessert

Fragen Sie nach dem Dessert des Tages

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Diese Gerichte servieren wir täglich
von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Tagessuppe 3,00 €

Salate

Beilagensalat 3,00 €

Großer Salatteller 5,30 €

- mit Schinken und Käse 6,80 €

Brotzeiten

Portion Handkäs' mit Musik 4,00 €

Belegtes Brot mit Käse 4,50 €

Vogelsberger Hausmacher-Qualität

Belegtes Brot mit rohem Schinken² 4,80 €

Portion Hausmacher Wurst² mit Brot 5,30 €

Portion geräucherter Presskopf² mit Brot 6,00 €

Warme Speisen

Bockwurst^{2,3,4} mit Brot 2,80 €

Rippchen^{2,3,4} mit Kraut und Brot 6,80 €

Extra: Sauerkraut 2,00 €

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Kaffee und Kuchen

Tasse Kaffee ⁵	1,70 €
Kännchen Kaffee ⁵	3,30 €
Glas Tee	1,70 €
Kännchen Tee	3,30 €
Tasse Trinkschokolade	1,70 €
Kännchen Trinkschokolade	3,30 €

Kaffeespezialitäten

Espresso ⁵	1,70 €
Cappuccino ⁵	2,20 €
Cafe au lait ⁵	2,50 €
Latte Macchiato ⁵	2,50 €

Oma Erna's Spezialität:

. . . und dafür wird sie besonders gelobt!

Stück hausgebackene Käsetorte	2,00 €
Stück hausgebackene, gedeckte Apfeltorte	2,00 €
<u>Fragen Sie auch nach saisonalen Obsttorten</u>	

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit

5 koffeinhaltig





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Unsere Abendkarte ab **17:00 Uhr**

Salate

<i>Beilagensalat</i>	3,00 €
<i>Großer Salatteller</i>	5,30 €
- mit Schinken und Käse	6,80 €
- mit gebratener Putenbrust	8,00 €

Brotzeiten

<i>Portion Handkäs' mit Musik</i>	4,00 €
<i>Belegtes Brot mit Käse</i>	4,50 €

Vogelsberger Hausmacher-Qualität

<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken ²</i>	4,80 €
<i>Strammer Max ² mit 2 Eiern</i>	5,80 €
<i>Portion Hausmacher Wurst ² mit Brot</i>	5,30 €
<i>Portion geräucherter Presskopf ² mit Brot</i>	6,00 €

Warme Speisen

<i>Bockwurst ^{2,3,4} mit Brot</i>	2,80 €
<i>Rippchen ^{2,3,4} mit Kraut und Brot</i>	6,80 €
<i>Portion Eier mit Brot und Butter</i>	4,80 €
<i>Portion Eier mit Speck, Brot und Butter</i>	5,30 €

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Unsere Abendkarte ab **17:00 Uhr**

Warme Speisen

<i>Alle Schnitzel mit Brot</i>	6,90 €
<i>auch mit Zwiebel- oder Jägersoße</i>	
<i>Zwiebelschnitzel mit Pommes Frites</i>	8,90 €
<i>oder Bratkartoffeln</i>	
<i>Jägerschnitzel mit Pommes Frites</i>	8,90 €
<i>oder Bratkartoffeln</i>	
<i>Rumpsteak</i>	13,00 €
<i>mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln und Brot</i>	
<i>Rumpsteak</i>	15,00 €
<i>mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln,</i>	
<i>Pommes Frites oder Bratkartoffeln</i>	
Extra:	
<i>Pommes Frites, Bratkartoffeln,</i>	2,50 €
<i>Sauerkraut</i>	2,00 €

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Dinkelbratlinge</i>	8,50 €
<i>mit Salat und Tsatsiki</i>	
<i>Hausgemachte Hirsebratlinge</i>	8,50 €
<i>mit Salat und Tsatsiki</i>	

Dessert

Fragen Sie nach dem Dessert des Tages

Stand 11.10.2010, hiermit verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit





Waldgaststätte Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881



Schade, wären Sie nur ein wenig früher gekommen . . .

Sie hätten am Nebentisch unseren "alten" Kaiser Wilhelm persönlich erleben können, tief im Gespräch versunken mit dem Zaren Ferdinand von Bulgarien. Oder noch etwas früher, da wäre Ihnen vielleicht die Gräfin Hohenembs auf dem Weg zu ihrer Kutsche begegnet. Das war natürlich gar nicht die Gräfin, für die sie sich ausgab. Das war niemand anderes als die Kaiserin Elisabeth von Österreich, von allen Sissi genannt, die hier oben Ruhe und Erholung suchte - vielleicht wie Sie heute.

Geschichte und Geschichten des Forsthauses Winterstein - sie wären es wert, endlich aufgezeichnet

1754 von der Burggrafschaft zu Friedberg als Jägerhaus erbaut, steht es immerhin über 250 Jahre an seinem Platz, in seiner Substanz ganz unverändert. Elektrisches Licht gibt es erst seit 1989, vorher saß man abends bei gemütlichem und schummerigem Gaslicht. Das Wasser stammt heute noch aus eigenem Bergquell. Auch seine Gastlichkeit hat Tradition. 1881 erhielt die Frau des damaligen Försters Frank vom Großherzog die Konzession für einen bescheidenen Wirtschaftsbetrieb - seitdem ist das Haus Ziel so manches hungrigen und durstigen Wanderers oder ruhebedürftigen Ausflüglers geblieben.

1963 erwarben Erna und Walter Langsdorf das Forsthaus Winterstein vom Hessischen Staat. Anschließend wurde erst einmal tüchtig renoviert, bis dann 1965 die Waldgaststätte neu eröffnet werden konnte. Zur Eröffnung etablierte sich gleich der Ockstädter Stammtisch, der auch im Jahre 2008 noch besteht, aber leider nicht mehr vollzählig ist. Über ein viertel Jahrhundert haben die Wirtsleute nun die Gäste in einer einzigartigen, immer gleich bleibenden Atmosphäre verwöhnt und möchten dies mit der Hilfe ihrer Tochter Rosemarie Keller auch weiterhin für alle Wanderer und Ausflügler tun.

Denn eins ist sicher, am besten schmecken die einfachen, aber guten Schätze aus Küche und Keller, wenn man sie sich gewissermaßen verdient hat, mit einem herzhaften Fußmarsch durch die Wälder und Felder des Wintersteins. Nur 15 Minuten von hier finden Sie die Reste der Kaisergrube, eines alten Silberbergwerks. Edelmetall gibt es dort nicht mehr zu holen, aber guten Waldhonig! Und von Dort sind es nur wenige Schritte bis zu einem restaurierten römischen Wachturm am früheren Limes, den Sie sogar besteigen können.

An klaren Tagen sollten Sie den hölzernen Aussichtsturm auf dem Gipfel des Wintersteins besuchen. Sie werden belohnt mit einem herrlichen Ausblick. Die ganze Wetterau liegt wie ein aufgeschlagenes Buch unter Ihnen! Sie werden den Aufstieg (ca. 20 Minuten) nicht bereuen.

Apropos . . . die Geschichten vom Winterstein: wollen Sie sie nicht aufschreiben? kommen Sie doch mal im Herbst oder im Winter, wenn es fast wieder so einsam ist, wie früher. Bleiben Sie, bis es dunkel wird, dann sind sie an der Quelle und unter sich. Ein paar Einheimische, Wirt und Wirtin, Hund und Katz - und das alte Forsthaus. So manche Geschichte können Sie dann zu hören bekommen, die es wert wäre, aufgeschrieben zu werden. Wußten Sie, daß der Wirt, der heutige Besitzer des Forsthauses, einmal allein und (fast) unbewaffnet die US Army besiegt hat, die heute zum Glück ihre Kriegsspiele hier oben nicht mehr abhält! Solche Geschichten erfährt man natürlich nur, wenn man Geduld zum Zuhören hat. Vielleicht auch, wenn man nachts allein durch den finsternen Forst den Heimweg sucht. Man braucht sie dann eigentlich nur noch aufzuschreiben . . .





Waldgaststätte

Forsthaus Winterstein

Erbaut 1754, Gasthaus seit 1881

Einweihung 3. Juli 2005



De Winterstaa

Hoast fer een Augenblick Du soatt
Das Lewe in de Boadestadt,
dann mach Dich hoartig uff die Baa
und pilger uff den Winterstaa.

Schon unne on dem Wald sein Rand
Nimmt Dich uns Herrgott bei der Hand
und fihrt Dich uff die Heh enuff ...
un alle Sorje heern gleich uff.

Wilhelm Konrad Philipps

