

UNSERE FORSTHAUS

Empfehlung

BURRATA GLO

Strauchtomaten – Sharonfrucht – Basilikum – Arké-Olivenöl

€ 16

STECKRÜBE AGLO

Rahmsuppe – Kokos – Apfel – Blaukraut-Essenz

€ 9

TUNA TATAR ABDFGLO

Avocado – Danmuji Rettich – Erdbeeren – Sepia Cracker

€ 21

Empfehlung

VOM KÜCHENCHEF
CASPAR BORK & SEINEM TEAM

MENÜ WB1

SPICY BEEF TATAR ACFLMN

Birne – Sesam – Chili – Asia-Salat

ROTE BETE AGLO

Gnocchis – Salsa Verde – Goji Beeren – Zwiebelvelouté

TUNA TATAKI DFGLNO

Crispy Rice – Soja-Sake-Butter – Ingwer – Shiitake – Perlzwiebel

CHEESECAKE 2.1 ACGH

Frischkäse – Rhabarber – Minze – Meersalz-Crumble – Erdbeeren

€ 64

Auf Wunsch menübegleitende Weinauswahl unserer
Restaurantleitung Patric Meyerhans & Oliver Mang.

Specials

MITTWOCH VON 14.00 UHR BIS 20.00 UHR

OFENFRISCHER BRATEN VOM DUROC SCHWEIN
mit Forsthaus Knödel & Krautsalat

€ 14,90

DONNERSTAG AB 17.00 UHR

HEIMISCHES T-BONE STEAK
aus dem MONOLITH KAMMADO GRILL
die Königsdisziplin des Grillens

€ 46,00

SAMSTAG VON 11.00 UHR BIS 14.00 UHR

1 PAAR KESSELFISCHE WEISSWÜRSTE
mit ofenfrischen Brezen & süßem Senf

€ 6,80

SONNTAG

VON 12.30 UHR BIS 15.30 UHR
Kinderbetreuung mit Maria
Besser geht's nicht!!

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

FRÜHLINGS-BOWL <small>AFHLO</small>	€ 17
Bayerischer Reis – Rhabarber – Pomelo – Chicorée – Weizen-Avocado	
BLÄTTER UND KRÄUTER <small>ALMO</small>	€ 12
Bunte Blattsalate – Honig-Senfdressing – Radieschen – Kresse	
Mit Riesengarnelen <small>B</small>	€ 19
Mit Rinderfiletstreifen	€ 21

ZWISCHENDURCH

WALDPILZE <small>ACGLO</small>	€ 18
Teigtasche – Feige – Portwein – Ricotta – Limette	
PETERSILIENWURZEL <small>AFHLO</small>	€ 16
Geschmorte Salatherzen – Wurzel-Creme – Backzwiebeln – Sesam-Dressing	

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

SPICY BEEF TATAR ACFLMN € 19
Birne – Sesam – Chili – Asia-Salat

IBERICO AFGHLO € 18
Secreto – Polenta – Datteln – Sauce Barigoule

ROTGARNELE ABCDFO € 23
Tempura – Kimchi – Zitrone – Koriander – Creamy Spicy

ZWISCHENDURCH

ZITRONENGRAS ADFGLO € 9
Curry-Schaumsuppe – Koriander – Tamago – Korianderöl

ROTE BETE AGLO € 16
Gnocchis – Salsa Verde – Goji Beeren – Zwiebelvelouté

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

ENTE <small>ACGLO</small> ½ Bauernente – Blaukraut – Forsthaus Knödel	€ 27
KALBSKOTELETTE <small>GLHO</small> Bratkartoffelstampf – Trüffel – Spinat – Traubenr	€ 36
SAIBLING <small>BDGLO</small> Filet vom Saibling – Kichererbsen – Bouillabaisse – Estragon – Tomaten	€ 28
BEEF <small>GLO</small> Rosa gebratenes Rinderfilet – Süßkartoffel – Wilder Broccoli – Meerrettich	€ 34
WIENER SCHNITZEL <small>ACGO</small> Aus der Kalbsoberschale – Kartoffel-Gurken-Salat – kaltgerührte Preiselbeeren – Zitrone	€ 28

ZUM SCHLUSS

KÄSE <small>GO</small> Regionale Käseauswahl – Trauben – Apfel-Ingwer-Kompott	€ 14
KAISERSCHMARRN <small>ACGH</small> Hausgemachter Kaiserschmarrn – Apfelröster – Mandeln (Zubereitung ca. 30 min)	€ 14
SCHOKOLADE <small>CGHO</small> Mousse au chocolat – Orange – Himbeeren – Bananen-Crunch	€ 8

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

- RISOTTO** BDGLOR € 23
Krustentierschaum – Jakobsmuschel – Edamame-Shiso
- KNÖDEL** ACGLOP € 21
Basilikum – Tomaten-Salsa – Parmesan – Pinienkerne
- TUNA TATAKI** DFGLNO € 36
Crispy Rice – Soja-Sake-Butter – Ingwer – Shiitake – Perlzwiebel
- CRISPY MISO ROLL** ACGLR € 19
Gartenerbse – Avocado – Birne – Bayerischer Reis – Walnuss

ZUM SCHLUSS

- CHEESECAKE 2.1** ACGH € 13
Frischkäse – Rhabarber – Minze – Meersalz-Crumble – Erdbeeren
- GRÜNVALDER KIRSCH** ACGOH € 14
Pistazie – weiße Schokolade – Kernöl – Karamell – Amarena

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihre Unterstützung. Wir freuen uns täglich über Ihre Besuche, tollen Feste, Veranstaltungen in unserem Hause & Hotelbuchungen.

Auf Grund des hohen Gästeaufkommens dürfen wir Ihnen ausschließlich ein einheitliches Menü ab einer Buchung von 12 Personen anbieten. Somit garantieren wir Ihnen weiterhin beste Qualität in Speisen, Getränken & Service.

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch!

+49 89 809 1111 0 oder
info@forsthaus-woernbrunn.com

Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH

Wörnbrunn 1 – 82031 Grünwald

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse