

Empfehlungen

BURRATA GLO

Strauchtomaten – Mispeln – Basilikum – Arké Olivenöl

€ 16

MUSKAT KÜRBIS AGLO

Rahmsuppe – Kokos – Koriander – Zimt Kracherl

€ 9

KALBSKOTELETTE GLO

Kartoffelstampf – Spinat – Wintertrüffel – Portwein Jus

€ 36

MANDELKÜCHLEIN CGH

Brombeere – Karamell – Joghurteis

€ 12,5

Specials

MITTWOCH VON 14.00 UHR BIS 20.00 UHR

OFENFRISCHER BRATEN VOM DUROC SCHWEIN
mit Forsthaus Knödel & Krautsalat

€ 14,90

DONNERSTAG VON 14.00 UHR BIS 20.00 UHR

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

FREITAG VON 14.00 UHR BIS 20.00 UHR

MAKE A WISH – IT'S WINTER TIME
Auswahl von 6 verschiedenen Speisen
inkl. einer Fl. Champagner Laurent Perrier brut, ab 2 Personen

p.P. € 39,00

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

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

WINTER BOWL <small>AFHLO</small>	€ 17
Bayerischer Reis – Pomelo – Feldsalat – Granatapfel – Weizen – Kaki	
BLÄTTER UND KRÄUTER <small>ALMO</small>	€ 12
Winterliche Blattsalate – Honig – Senfdressing – Radieschen – Kresse	
Mit Riesengarnelen <small>B</small>	€ 19
Mit Rinderfiletstreifen	€ 21

ZWISCHENDURCH

ENTENCONSOMMÉ <small>ACDLO</small>	€ 11
Griesnockerl – Tamago – Räucheraal – Chorizzo Öl	
MARONEN <small>AFHLO</small>	€ 16
Geschmorte Salatherzen – Maronencreme – 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

ZIEGENKÄSE ACGLO € 18
Teigtasche – Birne – confierte Tomate – Portwein – Walnuss

JAHRGANGSSARDINE ADGLO € 16
Marinierte Sardinen – Schalotten Vinaigrette – Honigbutter – Focaccia

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

ENTE <small>ACGLO</small>	€ 27
½ Bauernente – Blaukraut – Forsthaus Knödel	
OCHSENBACKE <small>GLHO</small>	€ 32
Knollensellerie – Trüffel – Perlwiebel – Kellerbier	
SAIBLING <small>DGLO</small>	€ 28
Filet vom Saibling – Kartoffelmousseline – Beluga Linsen – Limone	
RISOTTO <small>GLO</small>	€ 21
Bayerische Pilze – Radiccio – Blauschimmel Käse – Trauben	
WIENER SCHNITZEL <small>ACGO</small>	€ 28
Aus der Kalbsoberschale – Kartoffel-Gurken-Salat – kaltgerührte Preiselbeeren – Zitrone	

ZUM SCHLUSS

KÄSE <small>GO</small>	€ 14
Regionale Käseauswahl – Trauben – Apfel-Ingwer-Kompott	
KAISERSCHMARRN <small>ACGH</small>	€ 14
Hausgemachter Kaiserschmarrn – Apfelröster – Mandeln (Zubereitung ca. 30 min)	

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

- BEEF** GLO € 34
Rosa gebratenes Rinderfilet – Mais – Grilltomaten – BBQ
- KNÖDEL** ACGLOP € 21
Basilikum – Tomaten-Salsa – Parmesan – Pinienkerne
- TUNA TATAKI** DFGLNO € 36
Reiscreme – Soja Sake Butter – Sesam – Shiitake – Wilder Brokkoli
- CRISPY BEET ROLL** AGHO € 19
Rote Beete – Avocado – Joghurt – Bayerischer Reis – Hagebutte

ZUM SCHLUSS

- CHEESECAKE 2.0** ACGH € 13
Frischkäse – Yuzu – Blaubeeren – Meersalz Crumble – Zitronengras
- 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 Glutenthaltiges 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