

Empfehlung

VOM KÜCHENCHEF
CASPAR BORK & SEINEM TEAM

MENÜ WB1

SPICY BEEF TATAR ACFLMN

Birne – Sesam – Chili – Asia-Salat

KALBSHAXE FGLMO

Shiso Chimichurri – Paprika – Tiroler Speck – Hoisin

BLACK COD ACGOH

Crispy Rice – Soja Sake – Ingwer Gari – Shiitake – Sauce Amai

PUMPKIN CHEESECAKE ACGH

Zitronengras – Hokaido – Preiselbeeren – Schokoladen Crumble – Zitronengras

€ 79

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

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

HERBST BOWL <small>AGH LMO</small>	€ 21
Bayerischer Reis – Kürbis – Honigtomaten – Feldsalat – Blaubeeren – Avocado	
BLÄTTER UND KRÄUTER <small>ALMO</small>	€ 16
Saisonale Blattsalate – Honig-Senf-Dressing – Radieschen – Kresse	
Mit Riesengarnelen <small>B</small>	€ 25
Mit Rinderfiletstreifen	€ 26

ZWISCHENDURCH

KLARE OCHSENKRAFTBRÜHE <small>CLO</small>	€ 9
Grießnocken – Wurzelgemüse – Schnittlauch	
MUSKAT KÜRBIS <small>AGLO</small>	€ 12
Rahmsuppe – Kokos – Koriander – Zimt Kracherl	

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

- GEGRILLTE MAKRELE** BDFGLMO € 21
Mango – Chili – Tomatensalsa – Hummer Popcorn
- IKARIMI LACHS** BDFGLMOR € 23
Nori – Gurken Sud – Guacamole – Apfel – Wasabi
- GARNELE** AHLMO € 24
Bierteig – Koriander-Krautsalat – Schnittlauchemulsion – Creamy Green

ZWISCHENDURCH

- KALBSHAXE** FGLMO € 19
Shiso Chimichurri – Paprika – Tiroler Speck - Hoisin
- ZITRONENGRAS** ADFGLO € 13
Curry Schaumsuppe – Tamago – Koriander Öl

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

ENTE <small>ACGLO</small>	€ 29
½ Bauernente – Blaukraut – Forsthaus Knödel	
BEEF <small>GLO</small>	€ 32
Zwiebelrostbraten – Bratkartoffelstampf – Portweinschalotten – Traube	
TAGLIOLINI <small>AGHLO</small>	€ 28
Herbsttrüffel – Pecorino – Walnuss Crumble - Kresse Sud	
RISOTTO <small>GLMO</small>	€ 24
Kürbis – Kräutersaitlinge – Birnen – Parmesanschaum – Zwiebelstroh	
WIENER SCHNITZEL <small>ACGO</small>	€ 32
Aus der Kalbsoberschale – Kartoffel-Gurken-Salat – kaltgerührte Preiselbeeren – Zitrone	

ZUM SCHLUSS

KÄSE <small>GO</small>	€ 17
Regionale Käseauswahl – Trauben – Apfel-Ingwer-Kompott	
KAISERSCHMARRN <small>ACGH</small>	€ 16
Hausgemachter Kaiserschmarrn – Apfelröster – Mandeln (Zubereitung 30 min)	

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

- LAMMKEULE** GLMO € 36
Wurzelstampf – Madras – Koriander – Granatapfel – Feige
- KNÖDEL** ACFGLMO € 24
Hokaido Kürbis – Sesam Béchamel – Yuzu – Sellerie Salat
- SEESAIBLING** DGLO € 29
Bayerisches Risotto – Spinat – Nussbutter – Zitronen Gelee
- KABELJAU** BDGLMO € 32
Geräucherte Kartoffel – Schnittlauch – Beurre blanc – Kräuteressenz – Lauch

ZUM SCHLUSS

- PUMPKIN CHEESECAKE** ACGH € 14
Zitronengras – Hokaido – Preiselbeeren – Schokoladen Crumble – Zitronengras
- NOUGAT PARFAIT** ACGOH € 16
Banane – Yuzu – Passionsfrucht – Himbeere – Baiser

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