

UNSERE FORSTHAUS

Empfehlung

SPICY BEEF TATAR ACFLMN

Birne – Sesam – Chili – Asia Salat

€ 21

FORSTHAUS BOUILLABAISSE ABDGLOR

Hummerfond – Dorsch – Garnele – Lauch – Senf-Butter Crostini

€ 19

CRISPY HUMMUS ABCDGFLOR

Nori Alge – Hummus – Tomate – Schmorzwiebeln – Linse – Cashew

€ 26

BLACK COD ACGOH

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

€ 38

GRÜNVALDER KIRSCH ACGOH

Pistazie – Weiße Schokolade – Kernöl – Karamell – Amarena

€ 14

Empfehlung

VOM KÜCHENCHEF
CASPAR BORK & SEINEM TEAM

MENÜ WB1

SPICY BEEF TATAR ACFLMN

Birne – Sesam – Chili – Asia-Salat

ZITRONENGRAS

Curry-Schaumsuppe – Tamago – Koriander Öl

REHRÜCKEN

Rehrücken – Haselnusskruste – confierter Sellerie – Schattenmorellen – Jus

SCHOKOLADE

Dunkle Schokolade – Erdnuss – Karamell – Blaubeere

€ 72

Auf Wunsch menübegleitende Weinauswahl unserer
Restaurantleitung Oliver Mang.

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

BURRATA <small>GLO</small>	€ 18
Ofentomaten – Apfelessig – Karamell – Kräuteremulsion – Arké Olivenöl	
BLÄTTER UND KRÄUTER <small>ALMO</small>	€ 16
Saisonale Blattsalate – Honig-Senf-Dressing – Radieschen – Kresse	
Mit Riesengarnelen <small>BG</small>	€ 25
Mit Rinderfiletstreifen	€ 26

ZWISCHENDURCH

KLARE OCHSENKRAFTBRÜHE <small>CLOG</small>	€ 9
Grießnocken – Wurzelgemüse – Schnittlauch	
AUBERGINE <small>AGLO</small>	€ 12
Gegrillte Aubergine – Miso – Romana – Shiso-Trüffel-Dressing	

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

- SUSHI BOWL** ACDGLMO € 20
Koshihikari Reis – Daikon – Gurke – Edamame – Wakame – Wasabi – Creamy Spicy
- CAESAR SALAT** BDFGLMOR € 21
Romanasalat – Parmesan – Sardellen – Croutons – Kapern
- GARNELE** AHLMOBC € 24
Bierteig – Koriander-Krautsalat – Schnittlauchemulsion – Creamy Green
-

ZWISCHENDURCH

- OCHSENBACKE** BDGLMOE € 18
Geschmorte Backe – Wurzelgemüse – Aal – Gulasch Mayonnaise
- ZITRONENGRAS** GLMO € 13
Curry-Schaumsuppe – Tamago – Koriander Öl
- GUAVE** € 6,50
Guavensorbet – Kokosespuma – Espresso Dust

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

- ENTE** ACGLO € 29
½ Bauernente – Blaukraut – Forsthaus Knödel
- BEEF** AGLO € 32
Rinderfilet Bulgogi – Fregola Sarda – Radiccio – Edamame – Limone
- TAGLIOLINI** AGHLO € 28
Herbsttrüffel – Pecorino – Walnuss Crumble – Kresse Sud
- RISOTTO** GLMOA € 24
Pilze – Rote Beete – Feldsalat – Pilzespuma – Zwiebelstroh
- WIENER SCHNITZEL** ACGO € 32
Aus der Kalbsoberschale – Kartoffel-Gurken-Salat – kaltgerührte Preiselbeeren – Zitrone

ZUM SCHLUSS

- KÄSE** GO € 14
Regionale Käseauswahl – Trauben – Apfel-Ingwer-Kompott
- KAISERSCHMARRN** ACGH € 14
Hausgemachter Kaiserschmarrn – Apfelröster – Mandeln (Zubereitung 30 min)

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

- REH** ACGLMO € 36
Rehrücken – Haselnusskruste – Konfierter Sellerie – Schattenmorellen – Jus
- KNÖDEL** ACFGLMO € 24
Hokkaido Kürbis – Sesam Béchamel – Yuzu – Sellerie Salat
- SEESAIBLING** ADGLMO € 28
Gewürz-Couscous – Spinat – Granatapfel – Nussbutter – Sake
- OKTOPUS** BDGLMOAF € 29
BBQ Oktopus-Rauch Kartoffel – Kirsch-Gel – geflammter Mais

ZUM SCHLUSS

- LIME CHEESECAKE** ACGH € 14
Frischkäse – Brombeere – Tonkabohne – Kokos Crumble
- SCHOKOLADE** ACGHO € 14
Dunkle Schokolade – Erdnuss – Karamell – Blaubeere

UNSERE FORSTHAUS

Specials

DONNERSTAGS

18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

**Heimisches T – Bone Steak
aus dem MONOLITH KAMMADO GRILL
Die Königsdisziplin des Grillens**

SAMSTAGS

11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

**Kesselfrische Weißwürste
Ofenfrische Brezn, süßer Senf**

SONNTAGS

11.30 Uhr bis 15.30 Uhr

**Kinderbetreuung mit Maria
Besser geht's nicht!**

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