

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

---

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

---

## ZWISCHENDURCH

---

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

# Innovation

**Forst  
Haus  
Wörn  
Brunn**

---

## ALS ERSTES

---

- FORSTHAUS BOWL** ACDGLMO € 20  
Koshihikari Reis – Daikon – Gurke – Edamame – Wakame – Wasabi – Creamy Spicy
- CESAR'S SALAD 2.0** 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
- SORBET** G € 7  
Guave – 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 – geblämmter 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**

12.30 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](mailto: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