

UNSERE FORSTHAUS

Signatures

SPICY BEEF TATAR ACFLMN

Birne – Sesam – Chili – Asia Salat

€ 24

AUBERGINE AL

Rote Beete – Staudensellerie – Zwiebel – Schüttelbrot

€ 19

FORSTHAUS BOUILLABAISSE ABDGLOR

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

€ 20

OCHSENBACKE AGLO

Geschmorte Ochsenbacke – Kartoffelstampf – Zitrone

€ 24

ZWIEBELROSTBRATEN ACGOH

Roastbeef – Spätzle – Röstzwiebeln

€ 26

GÄNSEKEULE ACGLOF

Sous-vide gegart – Forsthaus Knödel – Blaukraut – Jus

€ 46,50

Forsthaus Menü

AB MITTWOCH, 29. NOVEMBER 2023

ONSEN EI

Forellenkaviar – Purple Curry – Waldkräuter

KÜRBISSUPPE

Spinatknödel – Wildkräuter

NUDELTASCHERL

Kerbel – Aal – Sanddorn

FISCH

mit Garum gebraten – Kartoffelkuchen – Flower Sprouts – Kirsche

REH

Haselnusskruste – Topinambur – Grünkohl

KAROTTE

Marone – Kuchen – Eis

IM MENÜ: ABCDEFGFHLMNOPR

4 GÄNGE € 72,50

6 GÄNGE € 89,50

2018	SÜLZNER WEG 0,10l / 0,75l Wageck, Pfalz, Chardonnay, Deutschland	€ 12 / € 68
2018	LUCENTE 0,10l / 0,75l Sangiovese, Merlot, Tenuta Luce, Montalcino, Toscana, Italien	€ 14 / € 79

FORSTHAUS
Burger Time

MITTWOCHS BIS SONNTAGS AB 17.00 UHR, SO LANGE DER VORRAT REICHT

FORSTHAUS BURGER ACEGHLM

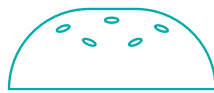
€ 19,90

LaParissienne Bun – Beef – Bacon – Portwein Zwiebel – Cheddar
Forsthaus Signature Dip – Handgeschnittzte Rosmarin-Kartoffelecken oder Pommes
Mango Ceasar

SURF AND TURF BURGER ABCEGHLM

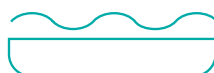
€ 25,90

LaParissienne Bun – Beef – Tiger Prawns – Bacon – Portwein Zwiebel
Cheddar – Forsthaus Signature Dip – Handgeschnittzte Rosmarin-Kartoffelecken
Mango Caesar



LIFE IS
BETTER
WITH

BURGERS



Tradition

Forst Haus Wörn Brunn

ALS ERSTES

ZIEGENKÄSE ROLL ACEFGOML € 18
Beet – Sweet Chili – Grünes aus dem Wald – Apfel

BLÄTTER UND KRÄUTER OEML € 16,50
Saisonale Blattsalate – Forsthausdressing – Radieschen – Kresse – Kerndl
Mit Riesengarnelen BH € 26,50
Mit Rinderfiletstreifen OL € 26,50

ZWISCHENDURCH

GANGERL VON OX UND FEDERVIEH ACL € 9
Kräftiger Sud – Wurzelwerk – Brätspätzle – Liebstöckel

MIESMUSCHELN ABDL € 19,50
Wurzelwerk – Liebstöckel – Petersilie – Trentino Brot

HAUPTSACHE

PASTA ACG € 28
Tagliolini – Trüffel – Haselnüsse

BÖFFLAMOT ACGLMO € 31
40 Stunden geschmorte Rinderschulter – Karotte – Forsthaus Knödel –
Kräuter aus dem Grünwalder Forst

ENTE ACGLOF € 34
½ Bauernente – Blaukraut – Forsthaus Knödel

REHRAGOUT ACML € 28
Brotknödel – Kürbis – Preiselbeere – Schmand

WIENER SCHNITZEL ACGO € 34
Aus der Kalbsoberschale – Bratkartoffeln – kaltgerührte Preiselbeeren – Zitrone

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

- PILZTATAR** ACL € 20
Waldpilze – Petersilie – schwarzer Knoblauch – Senf – Trentino Brot
- MANGO CAESAR SALAT 2.0** AML € 18
Romanasalat – Mango – Parmesan – Tramezini – Kapern
- FORSTHAUS VORSPEISEN ETAGERE** ABCDEFGHIJKLMNPR p.P. € 25
ab 2 Personen
-

ZWISCHENDURCH

- KÜRBISSUPPE** AL € 9,50
Ochsenherztomate – Spinatknödel – Wildkräuter
- ONSEN EI** BCDL € 14
Forellenkaviar – Purple Curry – Waldkräuter
-

HAUPTSACHE

- VENERE** – vegan E € 19,90
Risotto vom Venere – Haselnüsse – Flower Sprouts – Passionsfrucht
- KNÖDEL** ACGL € 21,50
Rote Beete – Kräuter – Parmesan
- BUTTERFISCH** ACDL € 28,50
Mit Garum gebraten – Kartoffelkuchen – Flower Sprouts – Kirsche
- KALBSLEBER** ML € 24,50
Kirsche – Zwiebel – Kartoffelpüree
- BEEF** ML € 36
Rinderfilet – Grünkohl – Topinambur

Tradition

ZUM SCHLUSS

KAROTTE ACEGO

€ 13,50

Kuchen – Maroneneis – Schmand – Kräuter aus dem Wald

FORSTHAUS KAISERSCHMARREN ACG

€ 14

Apfelröster – Mandel

Innovation

ZUM SCHLUSS

SCHOKOLADE ACEGO

€ 14

Schokomousse – Drachenfrucht – Weiße Schokolade –
Kräuter aus dem Grünwalder Forst

KÄSE AG

€ 13

Heumilch – Traube – Petersilie

WEIHNACHTSZEIT IST FORSTHAUSZEIT

Coming Next



06.12.2023

HO HO HO DER NIKOLAUS KOMMT!

10.12. & 17.12.2023 (2. & 3. ADVENTSONNTAG)

ADVENTS BRUNCH IM STADL MIT KIDS CLUB

26.12.2023

WEIHNACHTSBRUNCH MIT CHRISTMAS DJ & KINDERBETREUUNG

31.12.2023

SILVESTER IM FORSTHAUS

Zum Jahreswechsel heißen wir Sie ab 18 Uhr in unserem Forsthaus Wörnbrunn herzlichst willkommen. Kreieren Sie sich aus unserer exklusiven Silvesterkarte Ihre eigene Menüfolge und genießen Sie den Abend mit der Familie und Freunden.

Unser Silvester à la Carte lädt Sie und Ihre Liebsten zum gemütlichen Beisammensein in festlichem Ambiente ein. Um Mitternacht tanzen wir auf unserer herrlichen Forsthaus Terrasse mit dem Wiener Walzer ins Neue Jahr.

Ab 23 Uhr öffnet unsere Forsthaus Bar und wir freuen uns gemeinsam mit Ihnen das neue Jahr zu feiern.

01.01.2024

NEUJAHRSBRUNCH

Starten Sie mit unserem Neujahrsbrunch in 2024 und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ab 12.00 Uhr heißen wir Sie in unserem Forsthaus Wörnbrunn Willkommen und servieren neben unseren Klassikern auch Köstliches passend zum Katerfrühstück.

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