

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 **€ 12 / € 68**
Wageck, Pfalz, Chardonnay, Deutschland

2018 **LUCENTE** 0,10l / 0,75l **€ 14 / € 79**
Sangiovese, Merlot, Tenuta Luce, Montalcino, Toskana, Italien

FORSTHAUS
Burger Time

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

FORSTHAUS BURGER ACEGHLM

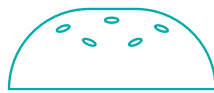
€ 19,90

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

SURF AND TURF BURGER ABCEGHLM

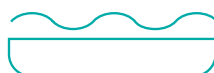
€ 25,90

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 € 26,50
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** ABCDEFGHIJLMNOPR 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

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