

UNSERE FORSTHAUS

Signatures

AUBERGINE <small>AL</small> Rote Beete – Staudensellerie – Zwiebel – Schüttelbrot	€ 19,50
SPICY BEEF TATAR <small>AEFLN</small> Birne – Sesam – Chili – Crostini	€ 22
BOUILLABAISSE <small>ABDL</small> Hummerfond – Edelfisch – Garnele – Lauch – Crostini	€ 25
OCHSENBACKE <small>AGL</small> Geschmorte Ochsenbacke – Gnocchi – Zitrone	€ 25,50
ZWIEBELROSTBRATEN <small>AL</small> Roastbeef – Bratkartoffel – Zwiebel	€ 29
TOMAHAWK <small>ALM</small> Duroc – Schwein – Pommes – Frühlingssalat – Kräuterbutter	€ 38

UNSERE

Weinempfehlung

IM NEUEN JAHR

GEHEIMRAT „J“

Riesling, Wegeler, Rheingau Deutschland

0,10L € 11,00

0,75L € 64,00

2018 LUCENTE

Sangiovese, Merlot, Tenuta Luce, Montalcino, Toskana, Italien

0,10L € 14,00

0,75L € 79,00

zum Aperitif

FORSTHAUS SOUR

The Duke Gin – frische Zitrone – Limoncello – Akazienhonig – Eiweiß

€ 12,00

Tradition

Forst
Haus
Wörn
Brunn

ALS ERSTES

ZIEGENKÄSE BRUSCHETTA ACEFGOML

€ 18

Trentino-Brot – Gepickeltes Gemüse

BLÄTTER UND KRÄUTER

Pflücksalat vom Thomas – geröstete Kerndel – Hausdressing O E M L

€ 16,50

Mit Riesengarnelen B H

€ 26,50

Mit Rinderfilet Fetzen O L

€ 26,50

ZWISCHENDURCH

GANGERL VON OX UND FEDERVIEH ACL

€ 9

Kräftiger Sud – Wurzelwerk – Leberknödel – Liebstöckel

ONSEN EI BCML

€ 15,50

Spinat – Hollandaise – Trüffel – Kartoffel

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

- PILZTATAR** ACL € 20
Rhabarber – Schwarzer Knoblauch – Senf – Trentino Brot
- CAESAR SALAT**
Romanasalat – Südtiroler Speck – Parmesan – Tramezzini AML € 20
Mit Garnelen BH € 30
- FORSTHAUS ETAGERE** ABCDEFGHIJLMNOPR € 25 p.P.
6 kulinarische Überraschungen – Ganz viel Liebe – ab 2 Personen
-

ZWISCHENDURCH

- KARTOFFEL-TRÜFFELSÜPPCHEN** ALG € 12
Trüffel – Crostini – Kerbel
- REICHER – RITTER** ACGDL € 25
Kastenbrot – Hollandaise – Rosa Beef – Spinat – Onsen Ei

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

ENTE <small>ACEGLF</small>	€ 34
½ Bauernente – Forsthausknödel – Blaukraut – Jus	
KALBSOBERSCHALE <small>ACGO</small>	€ 34
Wiener Schnitzel – Preiselbeeren – Zitrone – Bratkartoffel	
BÖFFLAMOT <small>ACGLMO</small>	€ 31
40 Stunden geschmorte Rinderschulter – Sellerie – Radieserl – Kräuter aus dem Wald – Forsthaus Knödel	
TIGER ROLL <small>ABCD FGLNE</small>	€ 35
Tiger Garnelen – Erdnüsse – Blaukraut Salat – Mole Mayo – Mango	
PASTA LIMONE <small>ACDGL</small>	€ 19
Tagliolini – Amalfi Zitrone – Parmesan <small>GHLN</small>	
mit Garnelen <small>BH</small>	€ 29

ZUM SCHLUSS

„HEISSE LIEBE“ <small>ACEGO</small>	€ 14
Vanilleeis – Himbeeren – Kräuter aus dem Wald	
KAISERSCHMARRN <small>ACG</small>	€ 14
Apfelröster – Mandel	

Täglich ofenfrische Kuchenauswahl
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

MAISFELD – VEGAN <small>AL</small>	€ 21
2erlei Polenta – Baby Mais – Popcorn und Mehr Mais	
GNOCCHI <small>MLACG</small>	€ 25
Burrata – Tomate – Grünes von Thomas – Kerndel	
ZANDER <small>MLADG</small>	€ 34
Radicchio – Gnocchi – Sellerie	
HACKBRATEN <small>ACMLG</small>	€ 24
Geschmorte Zwiebel – Tomaten-Rahm – Kartoffelpüree	

ZUM SCHLUSS

BANANEN BROT <small>ACEGO</small>	€ 14
Weiße und Dunkle Schokolade – Kräuter aus dem Grünwalder Forst	
CRÊPE SUZETTE (AB 17.00 UHR) <small>AGC</small>	€ 16
Orange – Vanille Eis	

SÜSSWEIN

RIESLING „GRAACHER HIMMELREICH“ <small>2006</small>	€ 18
Spätlese, J.J. Prüm, Mosel	
SAUVIGNON BLANC „ZIEREGG“ <small>TBA 2017</small>	€ 18
Tement, Österreich	

FORSTHAUS UPCOMING

Events

02.&03. MÄRZ

10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Forsthaus Fashion & more Pop up

09. MÄRZ

Start 19.00 Uhr

Starkbierfest mit „Nachstark“

Der Wiesn Band aus dem Paulaner Festzelt
Vorverkauf: Ab Sofort!

31. MÄRZ

**Traditioneller Osterbrunch im Stadl mit
Kinderbetreuung, Ostereiersuche, DJ, uvm.**

09. MÄRZ

Vatertag

Bollerwagen Party

12. MAI

Muttertag

Mit Verwöhn-Menü und Kinderbetreuung

21. JUNI

Die IBERL Bühne zu Gast im Forsthaus

Tickets bereits im VVK!

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