

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

Tradition

Forst
Haus
Wörn
Brunn

ALS ERSTES

ZIEGENKÄSE BRUSCHETTA ACEFGOML

€ 18

Trentino-Brot – Gepickeltes Gemüse

BLÄTTER UND KRÄUTER O E M L

Pflücksalat vom Thomas – geröstete Kerndel – Hausdressing

€ 16,50

Mit Garnelen B H

€ 26,50

Mit Rinderfilet Fetzen O L

€ 26,50

ZWISCHENDURCH

GANGERL VON OX UND FEDERVIEH A C L

€ 9

Kräftiger Sud – Wurzelwerk – Leberknödel – Liebstöckel

ONSEN EI B C M L

€ 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** ABCDEFGHIJKLMNPR € 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

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

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

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ZUM SCHLUSS

„HEISSE LIEBE“ ACEGO € 14
Vanilleeis – Himbeeren – Kräuter aus dem Wald

FORSTHAUS KAISERSCHMARREN ACG € 14
Apfelröster – Mandel

BANANEN BROT ACEGO € 14
Weiße und Dunkle Schokolade – Kräuter aus dem Grünwalder Forst

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN € 16
Vanilleeis – Beeren

BESCHWIPSTE ERDBEEREN € 12,50
Erdbeeren – Lambrusco – Zucker – Orange – Vanille

EISKAFFEE € 9,90
Illy Kaffee – Vanilleeis – Sahne – Macaron

EISKAFFEE & BAILEYS € 12,50
Illy Kaffee – Vanilleeis – Baileys – Sahne – Macaron

EISSCHOKOLADE € 9,90
Schokolade – Vanilleeis – Sahne – Macaron

SORBET & EIS-VARIATION **PRO KUGEL € 3**
Basilikumsorbet, Brombeersorbet, Mangosorbet, Zitronensorbet
Vanilleeis, Erdbeereis, Sauerrahmeis, Schokoladeneis, Sesameis

SÜSSWEIN 0,10 L

RIESLING „GRAACHER HIMMELREICH“ 2006 € 18
Spätlese, J.J. Prüm, Mosel

SAUVIGNON BLANC „ZIEREGG“ TBA 2017 € 18
Tement, Österreich

SCHÄTZE DER ERDE

Spargel

SPARGELSALAT AGCLM

Orange – Schnittlauch Mayo – Wilde Kräuter

€ 18

SPARGELGANGERL ACGL

Kerbel – Eierbrot

€ 15

**FRISCHER WEISSER
HEIMISCHER STANGENSPIRGEL** CG

Butterkartoffeln – Sauce Hollandaise oder braune Butter

€ 25

Mit kleinem Wiener Schnitzel ACG

+ € 14

Mit kleinem Zander AD

+ € 17

Mit rohem Landschinken/Wacholder Schinken M

+ € 12

UNSERE

Weinempfehlung

2022 F.X. PICHLER

Dürnsteiner, Grüner Veltliner, Wachau, Österreich

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

FORSTHAUS UPCOMING

Events

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