

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

ZIEGENKÄSE BRUSCHETTA ACEFGOML € 18
Trentino-Brot – Gepickeltes Gemüse

BLÄTTER UND KRÄUTER O E M L € 17
Pflücksalat von Thomas – geröstete Kerndel – Hausdressing
Mit Garnelen B H € 26,50
Mit Rinderfiletstreifen O L € 26,50

SPICY BEEF TATAR A E F L N € 22
Birne – Sesam – Chili – Crostini

ZWISCHENDURCH

OX UND FEDERVIEH A C L € 9
Kräftige Brühe – Wurzelwerk – Leberknödel – Liebstöckel

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

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

ZWISCHENDURCH

- PIFFERLINGSSÜPPCHEN** ALG € 12
Crostini
- TAGLIOLINE UND PFIFFERLINGE** ACGDL € 25

Tradition

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

BOUILLABAISSE <small>ABDL</small> Hummerfond – Edelfisch – Garnele – Lauch – Crostini	€ 25
HACKBRATEN <small>ACMLG</small> Geschmorte Zwiebel – Tomaten-Rahm – Kartoffelpüree	€ 24
ENTE <small>ACEGLF</small> ½ Bauernente – Forsthausknödel – Blaukraut – Jus	€ 36
WIENER SCHNITZEL <small>ACGO</small> Kalbsoberschale – Preiselbeeren – Zitrone – Bratkartoffel	€ 35
ZWIEBELROSTBRATEN <small>AL</small> Roastbeef – Bratkartoffel – Zwiebel	€ 29
BÖFFLAMOT <small>ACGLMO</small> 40 Stunden geschmorte Rinderschulter – Sellerie – Radieserl – Kräuter aus dem Wald – Forsthaus Knödel	€ 33

Innovation

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

HAUPTSACHE

MAISFELD – VEGAN <small>AL</small> Zerlei Polenta – Baby Mais – Popcorn und Mehr Mais	€ 21
PASTA LIMONE <small>ACDGL</small> Tagliolini – Amalfi Zitrone – Parmesan <small>GHLN</small> Mit Garnelen <small>BH</small>	€ 19 € 29
GNOCCHI <small>MLACG</small> Burrata – Tomate – Grünes von Thomas – Kerndel	€ 25
TIGER ROLL <small>ABCD FGLNE</small> Tiger Garnelen – Erdnüsse – Blaukraut Salat – Mole Mayo – Mango	€ 35
ZANDER <small>MLADG</small> Radicchio – Gnocchi – Sellerie	€ 34
TOMAHAWK <small>ALM</small> Duroc – Schwein – Pommes – Frühlingssalat – Kräuterbutter	€ 38

FORSTHAUS UPCOMING

Events

21. JULI

TRACHTEN POPUP
10-18 Uhr



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