

Empfehlungen

SCHAUMSÜPPCHEN AGL

Pfifferlinge – Brezn – Schnittlauch

€ 9

„FORSTHAUS SALAT“ LMO

Rucola – Pfifferlinge – Pfirsich – Parmesan

€ 18

KNÖDEL ACNFM

Pfifferlinge – Tegernseer Bergkäse – Spinat – Gewürz Orange

€ 21

PASTA ACGL

Pfifferlinge – Lauch – konfierte Honigtomate

€ 22

MILCHKALB GLO

Kotelette – Pfifferlinge – Erdapfel – Trüffel

€ 36

Specials

MITTWOCH VON 14.00 UHR BIS 21.00 UHR

OFENFRISCHER BRATEN VOM DUROC SCHWEIN
mit Forsthaus Knödel & Krautsalat

€ 14,90

DONNERSTAG VON 14.00 UHR BIS 20.00 UHR

FORSTHAUS SOMMERGEDECK – AB 2 PERSONEN
1 x Flasche Miraval 0,75l / 1 x Mineralwasser 0,50l
Dazu: Beef Tatar, Forsthaus Krokette, Hummus, Crostinis, Oliven,
Parmesanwürfel, Lachs Cube

€ 29,00 p.P.

SAMSTAG VON 11.00 UHR BIS 14.00 UHR

1 PAAR KESSELFISCHE WEISSWÜRSTE
mit ofenfrischen Brezen & süßem Senf

€ 6,80

SONNTAG

VON 12.30 UHR BIS 16.00 UHR
Kinderbetreuung mit Maria

AB 16.00 UHR

Day Drinking & tolle Beats mit DJ Bobby Evs

Feed your Soul

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

ALS ERSTES

- FORSTHAUS BOWL** AHLMO € 16
Bayerischer Reis – Waldbeeren – Schwammerl – Weck Gemüse – Kerndl – Apfeldressing
- BURRATA** AGO € 16
Wassermelone – Honigtomaten – Basilikum – Olivenöl Crumble
- NORI LACHS** DFLM € 21
Sashimi – Gewürzgurke – Avocado – Shiso – Granny Smith
- GARNELE** ABFLMNO € 22
Tempura – Zitrone – Karottensalat – Koriander – Kimchi
- SPICY BEEF TATAR** AFLNO € 19
Birne – Sesam – Chili – Schüttelbrot
- BLÄTTER UND KRÄUTER** ALMO
- Sommerliche Blattsalate – Limonendressing – Radieschen – Kresse € 10
Mit Riesengarnelen B € 19
Mit Rinderfiletstreifen € 21
-

ZWISCHENDURCH

- FEIGE** ACGLP € 16
Teigtasche – Tomate – Pinienkerne – Kerbel
- FORSTHAUS KROKETTE** AGHO € 16
Kartoffel – Rote Beete – Joghurt – Dillblüten – Hummus
- HUMMER** ABCLM € 28
Zitrusfrucht – Gurke – Eisbergsalat – Tom Yum – Weizen
- KLARE OCHSENKRAFTBRÜHE** ACLO € 9
Raviolo – Ochsenbacke – Wurzelgemüse – Schnittlauch Öl

HAUPTSACHE

SPINAT <small>ACGLO</small>	€ 21
Knödel – Nussbutter – Ziegenfrischkäse – Granatapfel	
BAYERISCHE GARNELE <small>BGLO</small>	€ 23
Risotto – Krustentiersud – Limette – Estragon – Tomatenstaub	
SAIBLING <small>DFGLO</small>	€ 28
Artischocke – Zwiebelmousseline – Curry Fumé – Zuckererbsen	
TUNA TATAKI <small>DFGLNO</small>	€ 34
Reiscreme – Soja Sake – Sesam – Shiitake – Rapsblüten	
TAFELSPITZ <small>GLMO</small>	€ 23
Bratkartoffelstampf – Wurzelgemüse – Kesselsud – Meerrettich	
WIENER SCHNITZEL <small>ACGO</small>	€ 26
Aus der Kalbsoberschale – Kartoffel-Gurkensalat – kaltgerührte Preiselbeeren – Zitrone	
ENTE <small>ACGLO</small>	€ 27
½ Bauernente – Blaukraut – Forsthaus Knödel	
BEEF <small>GLO</small>	€ 38
Rosa gebratenes Rinderfilet – Gnocchi – Sellerie – Trüffel	

ZUM SCHLUSS

KAISERSCHMARRN <small>ACGH</small>	€ 14
Hausgemachter Kaiserschmarrn – Apfelröster – Mandeln (Zubereitung 30 min)	
BROWNIE <small>GHO</small>	€ 15
Schokoflan – Kirsche – Banane – Sesam Eis	
CHEESECAKE 2.0 <small>ACGH</small>	€ 13
Frischkäse – Yuzu – Blaubeeren – Meersalz Crumble – Zitronengras	
KÄSE <small>GO</small>	€ 12
Regionale Käseauswahl – Trauben – Apfel-Ingwer Kompott	

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