

18.09. BIS 03.10.2021

Auch in diesem Jahr heißen wir Sie wieder in unserem „Forsthaus Wieszelt“ zur 5. Jahreszeit HERZLICH WILLKOMMEN! Feiern Sie mit uns die Wiesn bei zünftiger Atmosphäre, traditionell modern kreierter Speisen, Tegernseer Hellem, Hopf Weißbier, Laurent Perrier Champagner in kleinen, großen & übergroßen Flaschen, geistigen Krügerln sowie passenden Weinen.

Jetzt reservieren!

+49 89 809 1111 0 oder info@forsthaus-woernbrunn.com



Forst
Haus
Wörn
Brunn

ALS ERSTES

PORTION HAUSGEMACHTER OBAZDA AGL € 7
Frische Brez'n – Schnittlauch – Radiser'l

WIES'N BOWL AHLMO € 19
Bayerischer Reis – Krautsalat – Rauchforelle – Weck Gemüse – Kerndl – Weißbier Dressing

GERÄUCHERTES FORELLENFILET AUS DEM KÖNIGSSEE DGLMO € 12
Rote Beete – Meerrettich – Gartenkresse

FORSTHAUS JAUSEN – AB 2 PERSONEN ADGLMO € 19 p. P.
Kaminwurz – Landjäger – Bergkäse – Obazda – Essiggurken – Zwiebelmett – Radiser'l

SPICY BEEF TATAR ACENLHG € 18
Sesam – Birne – Chili – Crostini

BLÄTTER UND KRÄUTER € 10
Herbstliche Blattsalate – Limonendressing – Kerndl – Kresse

mit Riesengarnelen BEFHLN € 19

Mit Rinderfiletstreifen EFHLNA € 21

ZWISCHENDURCH

KLARE OCHSENKRAFTBRÜHE ACLO € 9
Ravioli – Ochsenbacke – Wurzelgemüse – Schnittlauch Öl

SELLERIE RAHMSUPPE AGLO € 11
Trüffel – Lauch – Brezenkracherl

BLUTWURST ACGLMO € 15
Ravioli – Champagnerkraut – Kümmel Jus – Schnittlauch

FORSTHAUS KROKETTE AGLO € 16
Kartoffel – Honig – Joghurt – Kerbelöl – Hummus

HAUPTSACHE

WALDPILZE <small>AGLO</small> Risotto – Zuckerschoten – karamellierte Zwiebeln – Weizen	€ 19
BAYERISCHER BACHSAIBLING <small>DGLO</small> Walnuss Mousseline – Spitzkohl - Nußbutterschaum	€ 28
DUROC SCHWEIN <small>ACG</small> Schweinbraten von der Schulter – Krautsalat – Forsthausknödel – Dunkelbier Sauce	€ 19
TAFELSPITZ <small>GLMO</small> Bratkartoffelstampf – Wurzelgemüse – Kesselsud – Meerrettich	€ 23
SPINAT <small>ACGLO</small> Knödel - Nussbutter – Ziegenfrischkäse – Granatapfel	€ 21
WIENER SCHNITZEL <small>ACG</small> Aus der Kalbsoberschale – Kartoffel-Gurkensalat – kaltgerührte Preiselbeeren – Zitrone	€ 26
ENTE <small>ACGLO</small> ½ Bauernente – Blaukraut – Forsthaus Knödel	€ 29
BEEF <small>GLO</small> Rosa gebratenes Rinderfilet – konfierte Kartoffel – Bundmöhren	€ 38

ZUM SCHLUSS

KAISERSCHMARRN <small>ACGH</small> Hausgemachter Kaiserschmarren – Apfelröster – Mandeln (Zubereitung 30 min)	€ 15
BROWNIE <small>GHO</small> Schokoflan – Kirsche – Banane – Sesam Eis	€ 15
APFELKÜCHLEIN <small>ACGO</small> Waldbeeren – Vanille Eis	€ 14
KÄSE <small>GO</small> Regionale Käseauswahl – Trauben – Apfel-Ingwer Kompott	€ 16

KINDERKARTE

Süßkartoffelsuppe <small>GH</small>	€ 4
Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes <small>ACG</small>	€ 12
Gebackener Fisch mit Pilawreis und Romanesco <small>ACDG</small>	€ 11
Kleines Rinderfilet mit Butterkartoffeln <small>ACGHF</small>	€ 14
Butternudeln mit Parmesan <small>HLn</small>	€ 8
Portion Pommes	€ 4



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