

SAISONALES

VORSPEISEN

Creemesuppe vom Muskatkürbis Waldblütenhonig geröstete Kürbiskerne Steirisches Kernöl	€ 05,00
Büffelmozzarella auf frischem Rucola Balsamico – Olivenöl Aubergine Tomate Parmesan	€ 09,60
Karamellierter Kürbis und Ziegenfrischkäse Walnuss hausgemachtes Kürbiseis	€ 09,80
Lauwarmes Rindercarpaccio Wasabi Sprossen Fleur de Sel Rinderessenz	€ 11,80
Tandoori Hähnchen – Saté auf Forsthaus Salat Parmesandressing Rucola Eisberg Tomate Gurke Crôutons	als Vorspeise € 10,00 als Hauptspeise € 14,00

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Barbarieentenbrust Birne Blauschimmel Ravioli von Pecorino und Feige	€ 22,00
Gebratene Kalbsleberscheiben Karamellierte Perlzwiebeln Ravioli von Kalb und Salbei Parmesan	€ 16,00
Mc Ott Classic Rindfleisch Burger Sesam – Brioche – Bun Barbecuesoße Raclettekäse Ei Bacon Röstzwiebel Salat Tomate saure Gurke Dazu reichen wir Steakpommes mit Sour Cream.	€ 13,00
Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Spaghettisalat Knoblauch Chili Parmesan	€ 18,00
Büffelmozzarella auf Rucolarisotto Tomate Parmesan	€ 13,00
Ravioli von Pecorino und Feige Birne Blauschimmel	€ 14,00

EINE KLEINE NASCHEREI...

Joghurt – Panna Cotta Wassermelonengelee	€ 05,20
Crème Brûlée vom kalten Kaffee Cassis – Sorbet	€ 08,90

Kennen Sie schon...

UNSERE MENÜABENDE

IMMER AM 1. FREITAG IM MONAT

*Starten Sie mit uns kulinarisch in den neuen Monat
mit einem 4 – Gänge – Menü inklusive Aperitif*

4 Gänge Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	€ 39
5 Gänge inklusive Zwischen – oder Käsegang	€ 49
6 Gänge inklusive Zwischen – und Käsegang	€ 59

*Am ersten Freitag im Monat können Sie sich auf
besondere Gaumenfreuden zu einem fairen Preis freuen.*

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -

VORSPEISEN

Klare Rinderkraftbrühe Royale Tomate gebratener Rinderfiletwürfel	€ 08,00
Tatar vom Angusrinderfilet – <i>klassisch gewürzt</i> – Wachtelei grüner Pfeffer Parmesan	€ 12,00
Forsthaus Salat	als Vorspeise € 07,00
Parmesandressing Rucola Eisberg Tomate Gurke Crôutons	als Hauptspeise € 11,00

HAUPTSPEISEN

Dreierlei Medaillons - <i>Rind, Schwein und Hähnchen</i> - Waldpilzrahm Speckbohnen Bratkartoffeln	€ 17,00
Diesen Klassiker gibt es auch als Platte für 2 Personen... <i>Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen</i> Waldpilzrahm Kräuterbutter Speckbohnen Grillspeck Bratkartoffeln Steakpommes Salat <i>Dazu reichen wir zwei Hasel – Schnäpse.</i>	€ 34,00
Wiener Backhähnchen Kartoffel – Gemüse – Gröstl Radieschen Rucola	€ 16,00
Geschmorte Irische Ochsenbacke Portweinzwiebeln Kürbisrisotto	€ 17,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet Steinpilz – Petersilienhollandaise gegrillte Zucchini feine Bandnudeln	€ 18,00
Zanderfilet unter Kartoffelkruste gebraten Steinpilz - Lauchgemüse	€ 21,00
Omelett Waldpilzrahm Kürbis Tomaten Zuckerschoten	€ 17,00

VOM BEEFER ...BEI 800°C GEGRILLT

Dry Aged Roastbeef von der Deutschen Färse 4 Wochen trocken am Knochen gereift mit Fettrand serviert	300 gr.	€ 34,00
Argentinisches Ochsenroastbeef mit Knoblauch und Rosmarin aromatisiert	150 gr. 250 gr.	€ 15,00 € 24,00
Filet vom Angusrind das zarteste Stück vom Rind	150 gr. 250 gr.	€ 17,00 € 26,00

*Zu allen Fleischsorten reichen wir wahlweise Kräuter- oder Trüffelbutter.
Die Preise der Beilagen sind nur gültig in Verbindung mit einem Steak.*

Dazu reichen wir:

Waldpilzrahm	€ 03,50
Kleiner gemischter Salat	€ 03,50
Mediterranes Grillgemüse	€ 04,00
Butterbohnen	€ 03,50
Steakpommes mit Sour Cream	€ 03,50
Spicy Wedges	€ 04,00
Süßkartoffelpommes	€ 04,50
Rosmarinkartoffeln	€ 03,50
Kürbisrisotto	€ 04,50
Forsthaus Brot	€ 04,50

FEINSTES FÜR ZU HAUSE

Unsere Premium – Fleischsorten
gibt es auch zum Mitnehmen
- *küchenfertig pariert und vakuumverpackt* -
je 100 gr. ab € 02,49

DESSERT

Weißes Mousse von belgischer Schokolade Sauerkirsch – Buttermilcheis	€ 09,00
Sorbetvariation – <i>Dreierlei Sorbet nach Tagesangebot</i>	€ 09,00

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -