

## 5 JAHRE FORSTHAUS

Wir danken für Ihre Treue in den vergangenen Jahren und  
wünschen Ihnen einen guten Start in 2019.

**Ihr Team vom Restaurant FORSTHAUS Marcus Otto!**

### VORSPEISEN

Hummercremesuppe mit gebratener Black Tiger Riesengarnele	€ 09,00
Cremesuppe vom Muskatkürbis Waldblütenhonig   geröstete Kerne   Steirisches Kernöl	€ 07,00
Forsthaus Salat	als Vorspeise € 07,00
Parmasan - Dressing   Rucola   Eisberg   Tomate   Gurke   Crôutons	als Hauptspeise € 11,00
Rose vom Räucherlachs auf gebratenem Kartoffelrösti Kräutersauerrahm   Feldsalat mit Himbeer - Dressing	€ 09,40
Carpaccio vom Thunfisch mit gebratener Jakobsmuschel Wasabi - Mayonnaise   Passionsfrucht   Wakame - Algen	€ 14,80

### DER BEEFER - UNSER HERZSTÜCK

...BEI 800°C GEGRILLT



Der Beefer ist die Antwort auf die gestiegenen Ansprüchen an die Qualität von Grillfleisch und dessen Zubereitung. Extreme Grilltemperaturen von etwa 800°C führen auf der Oberfläche des Grillguts zu einer Art Karamellisierung.

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

*Zu allen Fleischsorten reichen wir wahlweise Kräuter- oder Trüffelbutter.*

<u>Dazu reichen wir:</u>	Waldpilzrahm	€ 03,50
	Kleiner gemischter Salat	€ 03,50
	Mediterranes Grillgemüse	€ 04,00
	Butterbohnen	€ 03,50
	Steakpommes mit Sour Cream	€ 03,50
	Parmesan - Trüffel - Pommes	€ 06,00
	Rosmarinkartoffeln	€ 03,50

## HAUPTSPEISEN

Dreierlei Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen € 17,00  
Waldpilzrahm | Speckbohnen | Bratkartoffeln

### Diesen Klassiker gibt es auch als Platte für 2 Personen...

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen  
Waldpilzrahm | Kräuterbutter | Speckbohnen | Grillspeck | Bratkartoffeln | Steakpommes | Salat  
*Dazu reichen wir zwei Hasel – Schnäpsle.*  
€ 34,00

Gebratene Rinderfiletstreifen | Champignons | Zucchini | Tomate | Tagliatelle | Parmesan € 22,00

Bayrischer Zwiebel – Rostbraten € 19,40  
Schmorzwiebeln | Käsespätzle | kleiner Forsthaus Salat

Paniertes Schnitzel vom Kalb € 22,50  
Zitrone | Preiselbeeren | Steakpommes | kleiner Forsthaus Salat

Geschmorte Irische Ochsenbacke | Portweinzwiebeln | Kürbisrisotto € 17,00

Zanderfilet unter Kartoffelkruste gebraten | Steinpilz - Lauchgemüse € 21,00

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln € 13,70  
Dazu reichen wir einen kleinen Forsthaus Salat.

Knuspriger Kartoffelrösti € 14,20  
Gegrilltes Gemüse | Sauce Hollandaise | kleiner Forsthaus Salat

## EINE KLEINE NASCHEREI...

Kugel Sorbet – nach Tagesangebot € 03,50

Vanille & Kürbis | Kugel Vanilleeis | geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kernöl € 06,00

Tellerkrapfen auf Pflaumen – Zimt – Confit | Schlagsahne € 06,50

Mousse von Lebkuchen und Schattenmorelle | Vanille – Birnenconfit € 07,40

Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern von weißer Schokolade € 09,80  
Himbeer – Sorbet

## MENÜABENDE

### Das erwartet Sie bei uns im ersten Halbjahr 2019...

Starten Sie mit uns kulinarisch in den neuen Monat und  
lassen Sie sich verwöhnen mit Gaumenfreuden zu einem fairen Preis.

Preis pro Person | inkl. Aperitif, Speisen und der gesetzl. MwSt. € 39  
5 Gänge | Zwischen- oder Käsegang € 49  
6 Gänge | Zwischen- und Käsegang € 59

### DATUM

### THEMA

Donnerstag, 14. Februar 2019

ZUSATZTERMIN: Valentinstag (nur als 5-Gänge-Menü buchbar)

Freitag, 5. April 2019

Bärlauch

Freitag, 3. Mai 2019

Spargel

Freitag, 7. Juni 2019

Kulinarische Reise rund ums Mittelmeer

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -