

## VORSPEISEN

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Kraftbrühe vom heimischen Ochsen   Kräuterpfannkuchenstreifen   | € 05,40                 |
| Creemesuppe vom Muskatkürbis mit Südtiroler Salami vom Reh<br>Waldblütenhonig   geröstete Kürbiskerne   Steirisches Kernöl   Holunderschaum | € 07,50                 |
| Forsthaus Salat   | als Vorspeise € 07,00   |
| Parmesan – Dressing   Rucola   Eisberg   Tomate   Gurke   Crôutons  | als Hauptspeise € 11,00 |
| Carpaccio vom Rinderfilet   Passionsfrucht – Balsamico   Pecorino   Rucola  | € 14,00                 |

## HAUPTSPEISEN

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Argentinisches Ochsenroastbeef   bei 800°C gebeeft<br>mit Knoblauch und Rosmarin aromatisiert | 150 gr. € 15,00<br>250 gr. € 24,00 |
| Filet vom Angusrind   bei 800°C gebeeft<br>das zarteste Stück vom Rind                        | 150 gr. € 18,00<br>250 gr. € 28,00 |
| Ofenlachs mit Orange und Limette  | € 12,00                            |

### DAZU EMPFEHLEN WIR:

|          |                             |         |
|----------|-----------------------------|---------|
| SOSSEN   | Waldpilzrahm                | € 03,50 |
|          | Mangobutter – Hollandaise   | € 04,50 |
|          | Grüner Pfeffer – Cognacjus  | € 05,50 |
| BEILAGEN | Kleiner gemischter Salat    | € 03,50 |
|          | Mediterranes Grillgemüse    | € 04,00 |
|          | Butterbohnen                | € 03,50 |
|          | Blattspinat                 | € 03,50 |
|          | Steakpommes mit Sour Cream  | € 03,50 |
|          | Parmesan – Trüffel – Pommes | € 06,00 |
|          | Rosmarinkartoffeln          | € 03,50 |

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

## EINE KLEINE NASCHEREI...

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Kugel Sorbet – nach Tagesangebot   | € 03,50                               |
| Walnusscremeeis mit Schlagsahne  | € 03,90                               |
|  | wahlweise mit Eierlikör zzgl. € 02,50 |
| Weißes Mousse von belgischer Schokolade mit Himbeer                                    | € 09,00                               |
| Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern von weißer Schokolade<br>Sorbet zur Wahl | € 09,80                               |

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 - Schnäpse.*

€ 34,00

Forsthaus Classic Rindfleisch Burger € 16,80  
Brioche - Bun | Honey - Barbecuesoße | Raclettekäse | Ei  
Bacon | Röstzwiebel | Salat | Tomate | saure Gurke  
Dazu reichen wir Steakpommes mit Sour Cream.

Zwiebelrostbraten | Schmorzwiebeln | Käsespätzle | Forsthaus Salat € 19,40

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

Geschmorte Irische Ochsenbacke | Portweinzwiebeln | Selleriepüree € 17,00

Zanderfilet unter Kartoffelkruste gebraten | Steinpilz - Lauchgemüse € 21,40

Tagliatelle mit Champignons, Zucchini, Tomate und Parmesan € 14,00

Wahlweise ergänzt mit:  
Gebratene Rinderfiletstreifen € 08,90  
Gebratene Garnelen € 11,90

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

BESTELLEN, ERWÄRMEN  
UND GENIEßEN...

### \_\_\_\_\_ Kennen Sie schon... \_\_\_\_\_ „FORSTHAUS - FEINSTES FÜR ZU HAUSE“

Unter diesem Motto können Sie unsere Küche an den Feiertagen auch zu Hause genießen. Alle Speisen für einen gelungenen Weihnachtsabend sind küchenfertig in PP- Menüschildern bzw. in Sous - vide - Beutel vakuumverpackt. Sie erwärmen diese nach beigelegter Anleitung von Küchenchef Marcus Otto und bereiten mit wenigen Handgriffen ein leckeres Weihnachtsmenü zu.

#### DINNER - BOX WEIHNACHTEN 2019

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| Cremesuppe vom Muskatkürbis  | 500 ml         | € 05,00 |
| Ofenfrische Bio - Freilandente   im Ganzen<br>Orangenjus   Apfelrotkohl   Grüne Klöße                    | für 4 Personen | € 44,00 |
| Ofenfrische Weihnachtsgans   ausgelöst<br>2 Brüste und 2 Keulen   Beifußjus   Apfelrotkohl   Grüne Klöße | für 4 Personen | € 54,00 |
| Ofenfrische Weihnachtsgans   ausgelöst<br>2 Brüste und 2 Keulen   Beifußjus   OHNE BEILAGEN              | für 4 Personen | € 44,00 |
| Ofenfrische Gänsebrust oder -keule<br>Beifußjus   Apfelrotkohl   Grüne Klöße                             | für 1 Person   | € 14,00 |
| Weihnachtliche Nascherei   |                | € 03,50 |

#### GÄNSE TAXI - LIEFERUNG FREI HAUS -

AM 23. DEZEMBER 2019 | BIS 18.00 UHR | IM UMKREIS VON 20 KM | AB EINEM BESTELLWERT VON € 54,00  
Ab einem Bestellwert von 54,00 € inklusive 1 Flasche Forsthaus Winzer - Glühwein 0,75 l. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG BIS 13. 12. 2019**

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -