

**Dinner**  
**Abendmenü**  
(18:00 – 20:30 Uhr)

**Smoked Char**  
at marinated red cabbage with mustard vinaigrette, apple and radish  
Geräucherter Seesaibling  
auf mariniertem Blaukraut mit Senf-Vinaigrette, Apfel und Radieserl

\*\*\*

**Creamy pumpkin risotto**  
with roasted pumpkin seed  
Cremiges Kürbisrisotto  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

~ **Saddle of venison** ~  
in spice sauce with dual cauliflower and sauteed spinach beet  
~ Möschenfelder Rehrücken ~  
rosa gebraten, an Gewürzjus mit zweierlei Blumenkohl und sautiertem Mangold

\*\*\*

**Creme Brûlée** of Tahiti vanilla  
with homemade cranberry ice cream  
Creme Brûlée von der Tahiti Vanille  
mit hausgemachten Preiselbeereis

59,00 €

**Wines**  
Weinbegleitung

to match each course 0,1l for the set meal  
passend zu jedem Gang 0,1l  
für die komplette Menüfolge

15,00 €

## **Menu for connoisseurs**

(from Monday to Friday 18:00 – 21:00 clock  
~ expect bank holidays)

### **Menü für Genießer**

(von Montag bis Freitag 18:00 – 21:00 Uhr  
~ außer an Feiertagen)

#### **Pumpkin soup**

with seed oil

Kürbissuppe  
mit Kernöl

or

#### **Country salad**

in balsamic dressing

with olives and chilies

Bauernsalat in Balsamicodressing  
mit Oliven und Pepperoni

\*\*\*

#### **Leg of chicken** from the oven

with a vegetable-potatoe-pan

Hähnchenkeule aus dem Ofen  
auf einer Gemüse-Kartoffelpfanne

or

#### **Penne**

in piquant tomato sauce

with rocket, pine nuts and parmesan

Penne in pikanter Tomatensauce,  
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

\*\*\*

#### Little **mousse** in a glass

Kleines Mousse im Glas

16,50 €

(You can also select one of the two main course, at a price of 9,00 €)  
(Gerne können Sie auch nur einen Hauptgang dieses Menüs auswählen, der Preis beträgt 9,00 €)

## Starters - Vorspeisen

### Southern raw beef

with avocado cream, marinated vegetables and olive chip

Südländisches Tatar vom Rinderfilet

mit Avocado-Creme, eingelegtem Gemüse und Olivenchip

12,00 €

### Smoked Char

at marinated red cabbage with mustard vinaigrette, apple and radish

Geräucherter Seesaibling

auf mariniertem Blaukraut mit Senf-Vinaigrette, Apfel und Radieserl

12,00 €

## Soups - Suppen

### Oxtail consommé

with boletus mushrooms-crêpes and sherry

Ochsenschwanzconsommé

mit Steinpilz-Crêpes und Sherry

6,50 €

## Vegetarian - Vegetarisch

### Creamy pumpkin risotto

with roasted pumpkin seed

Cremiges Kürbisrisotto

mit gerösteten Kürbiskernen

for starter 11,00 € ~ for main course 14,00 €

## Salads - Salate

### Authentic „Caesar Salad“

with parmesan cheese and parma ham chip

Echter „Caesar Salad“ mit Parmesanspänen und Parmaschinkenchip

small order 8,50 € ~ big order 10,50 €

### Mixed lettuce

with herb croutons, peppers, tomato and cucumber.

Served with our house dressing.

Bunt gemischte Blattsalate mit Kräutercroûtons, Paprika, Tomate und Gurke.

Serviert mit unserem Hausdressing.

### Either to:

- ~ Chicken breast cubes and apple strips 9,50 €  
Hähnchenbrustwürfel und Apfelstreifen
- ~ Juicy fried beef fillet 15,50 €  
Saftig gebratenes Rinderfilet
- ~ Roasted noble fish 13,50 €  
Gebratenen Edelfischen

## **Recommendation of Lukas Zellermayr**

### **Empfehlungen von Lukas Zellermayr**

#### **Fried on skin pike-perch fillet**

with foamed mustard sauce, savoy cabbage pieces and buttered potatoes

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet*

*mit geschäumter Senfsauce, Wrisingfleckerl und Butterkartoffeln*

21,00 €

#### **Braised cheeks of ox**

in barolo sauce

with sauteed spinach and celery puree

*Geschmorte Ochsenbackerl*

*in kräftiger Barolosauce, mit sautiertem Blattspinat und Selleriepüree*

20,00 €

#### **~ Saddle of venison ~**

in spice sauce with dual cauliflower and sauteed spinach beet

*~ Möschenfelder Rehrücken ~*

*rosa gebraten, an Gewürzjus mit zweierlei Blumenkohl und sautiertem Mangold*

28,00 €

## **Forstwirts Classics – Forstwirts Klassiker**

#### **Breaded veal cutlet**

of bavarian milk veal with mixed salad and roast potatoes

*Wiener Schnitzel vom bayrischen Milchkalb*

*mit gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln*

19,00 €

#### **Juicy roasted beef fillet tips**

with balsamic shallot sauce, green beans with bacon and rosemary potatoes

*Saftig gebratene Rinderfiletspitzen*

*mit Balsamico-Schalottensauce, grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

23,00 €

#### **Stewed steak with fried onions**

of the sirloin with braised vegetables and hand scraped cheese Swabian noodles

*Zwiebelrostbraten aus der Lende geschnitten*

*mit geschmortem Gemüse und handgeschabten Käsespätzle*

22,00 €

#### **~ Bavarian farm-grown duck ~**

with potato pancakes, apple red cabbage

and two potato dumplings with buttered bread crumps

*~ Bayrische Bauernente ~*

*vom Aichbachtaler Landgeflügel*

*mit Reiberdatschi, Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel mit Butterbrösel*

16,00 €

### **Always on Tuesday and Friday**

Freshly **roast pork** in „Traunsteiner“ dark beer sauce

with cabbage-bacon salad and two potato dumplings with buttered bread crumps

*Ofenfrischer Schweinebraten in Traunsteiner Dunkelbiersoße*

*mit Speckkrautsalat und zwei Kartoffelknödel\* mit Butterbrösel*

11,50 €

## Dessert

**Crème Brûlée** of Tahiti vanilla  
with homemade cranberry ice cream

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille  
mit hausgemachtem Preiselbeereis

9,00 €

**Ovenwarm chestnuts-cake**  
with amaretto, glazed pineapple and our vanilla ice cream

Ofenwarmer Maronenkuchen  
mit Amaretto, glasierter Ananas und unserem Vanilleeis

9,00 €

Little **Mousse** in a glass

Kleine Mousse im Glas

5,00 €

Homemade **sorbets** and **ice cream**  
~ Please ask our serviceteam for our selection!

Hausgemachte Sorbets und Creméeis  
~ Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Auswahl!

per ball 1,50 €

Choice **cheese selection**  
with grapes

Erlesene Käsespezialitäten  
mit Trauben

portion 9,00 €

small portion 6,00 €

# Forstwirts titpit & snacks

## Forstwirts Schmankerl & Brotzeiten

<b>Homemade goulash soup</b> with „Eglhartinger“ farmer bread Hausgemachte Gulaschsuppe mit Eglhartinger Bauernbrot	5,80 €
<b>Grilled sausage with curry and ketchup</b> with french fried potatoes and fresh salad Currywurst mit Pommes Frites und marktfrischem Salatteller	7,80 €
<b>Grilled slice of meat loaf</b> with fried egg and mixed salad Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und gemischtem Salat	6,50 €
<b>Sausage salad of „Regensburger“</b> with red onions and fresh chives Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch	6,00 € with cheese 7,00 €
<b>Selection of cheese</b> regional sliced and soft cheese and Obatzda, garnished with radishes and cherry tomatoes Käseplatte regionaler Schnitt- und Weichkäse sowie Obatzda, garniert mit Radieserl und Kirschtomaten	8,00 €

### ~ Forstwirts Brotzeitbrettl ~ for minimum 2 persons

with cabanossi, smoked sausage, boiled ham, smoked ham,  
sausage spread, Obatzda, mountain cheese and chives bread  
garnished with radishes, pickle, butter and dripping with greaves  
mit Kabanossi, Rauchzipfel, Kochschinken, Schwarzgeräuchertes,  
Streichwurst, Obatzda, Bergkäse und Schnittlauchbrot  
garniert mit Radieserl, Gewürzgurke, Butter und Griebenschmalz

14,80 €

to all snacks we serve one slice of farmer bread  
zu den Brotzeiten servieren wir jeweils eine Scheibe Bauernbrot

„Eglhartinger“ farmer bread each slice 0,60 €

Enjoy your meal  
and have a good time at Forstwirt!

.... and do not forget to live!