

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

Smoked **breast of duck**  
at portwine sauce with couscous  
Geräucherte Entenbrust  
an Portweifeigenjus mit Couscous

\*\*\*

**Creamy white wine risotto**  
with black truffle from italy  
Cremiges Weißweinrisotto  
mit schwarzem Trüffel aus Italien

\*\*\*

Grilled **saddle of venison**  
at spice sauce,  
with dual parsnip and sautéed spinach beet  
Gebratener Hirschrücken  
an Gewürzjus, mit zweierlei Pastinaken und sautiertem Mangold

\*\*\*

**Curd cheese dumplings**  
with raspberry-chocolate-sauce and passion fruit sorbet  
Topfenknödel  
mit Himbeer-Schokoladen-Sauce  
und Passionsfruchtsorbet

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)

#### **Chestnuts creamsoup**

with Madeira

Maronensamtsuppe  
mit Madeira

or

#### **Lamb's lettuce salad**

in potato dressing

with roasted pumpernickel and bacon

Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit gerösteten Pumpernickel und Speck

\*\*\*

#### **Meatballs**

with onion sauce, colorful vegetables and potato puree

Fleischpflanzerl  
mit Zwiebelsauce, buntem Gemüse und Kartoffelpüree

or

#### **Spaghetti**

in olive oil, with garlic, fresh chili pepper and parmesan

Spaghetti mit Olivenöl,  
Knoblauch, frischem Chili 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

### **Carpaccio of beef fillet**

with rocket, green olive oil, pesto and roasted pine nut

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Rucola, grünem Olivenöl, Pesto und gerösteten Pinienkernen

12,00 €

### **Smoked breast of duck**

at portwine-fig-sauce with couscous

Geräucherte Entenbrust an Portweifeigenjus mit Couscous

12,00 €

## Soups - Suppen

### **Strong beef bouillon**

with bacon dumpling and glazed onions

Kräftige Rinderbouillon  
mit Speckknödel und geschmolzenen Zwiebeln

6,00 €

### **Pea souop**

with crème fraîche, beetroot and smoked char

Erbsensuppe  
mit Crème Fraîche, roter Beete und geräuchertem Saibling

8,00 €

## Vegetarian - Vegetarisch

### **Creamy white wine risotto**

with black truffle from italy

Cremiges Weißweinrisotto  
mit schwarzem Trüffel aus Italien

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.

Eather 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**

Wild catch **bass**  
roasted on skin  
with pesto, ratatouille and tomato polenta

Wildfang Wolfsbarsch  
auf der Haut gebraten  
mit Pesto, Ratatouille und Tomatenpolenta

25,00 €

**Braised beef** from the mayor's piece  
in strong redwine sauce with red cabbage and napkin dumplings

Schmorbraten vom Bürgermeisterstück  
in kräftiger Rotweinsauce  
mit Blaukraut und Serviettenknödel

18,00 €

**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 €

## **Our game menu** **out of Möschenfelder hunt**

**Braised leg of venison**  
in redwine sauce,  
with almond-broccoli and hazelnut-spätzle  
Geschmorte Rehkeule  
in Rotweinsauce, mit Mandel-Brokkoli und Haselnussspätzle  
19,00 €

**Grilled saddle of venison**  
at spice sauce,  
with dual parsnip and sautéed spinach beet  
Gebratener Hirschrücken  
an Gewürzjus, mit zweierlei Pastinaken und sautiertem Mangold  
29,00 €

## **Dessert**

**Ginger bread Creme Brûlée**  
with orange sorbet and marinated cumquat  
Lebkuchen Creme Brûlée  
mit Orangensorbet und eingelegten Zwergorangen  
9,00 €

**Apple-Calvados-soup**  
with cottage cheese sorbet and tonkabean mousse  
Apfel-Calvados-Süppchen  
mit Topfensorbet und Tonkabohnenmousse  
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!