

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

**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

\*\*\*

**Creamy wild garlic risotto**  
with braised cherry tomatoes and saffron mousse  
Cremiges Bärlauchrisotto  
mit geschmorten Kirschtomaten und Safranschaum

\*\*\*

~ The best of **bavarian domestic pig** ~  
with white cabbage and potato-bread-dumpling-roulade  
~ Das Beste vom bayrischen Hausschwein ~  
Mit Spitzkraut und Kartoffel-Semmelknödel-Roulade

\*\*\*

**Lukewarm chocolate cake**  
with marinated strawberries and homemade caramel ice cream  
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Karamelleis

52,00 €

**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)

#### **Potato cream soup**

with sour cream and chives

Kartoffelcremesuppe  
mit Sauerrahm und Schnittlauch

or

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

in potato dressing

with roasted pumpernickel and bacon

Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit gerösteten Pumpernickel und Speck

\*\*\*

#### **Roasted pork loin**

with pepper sauce, colorful vegetables and potato rösti

Gebratenes Schweinelendchen  
mit Pfeffersauce, buntem Gemüse und Kartoffelrösti

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 €

### **Scallop at saffron sauce**

with salad of fried fennel

Jakobsmuschel an Safranschaum  
mit Salat von gebratenem Fenchel

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 wild garlic risotto**

with braised cherry tomatoes and saffron mousse

Cremiges Bärlauchrisotto  
mit geschmorten Kirschtomaten und Safranschaum

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**

Roasted on skin **fillet of gold trout**  
at white wine mousse, with mixed carrots and wild garlic risotto

Auf der Haut gebratenes Goldforellenfilet  
an Weißweinschaum mit gemischten Karotten und Bärlauchrisotto

21,00 €

Soft braised **prime boiled veal**  
at herb sauce with colorful vegetables and handscraped buttered swabian noodles

Zart geschmorter Kalbstafelspitz  
in Kräuterjus mit buntem Gemüse und handgeschabten Butterspätzle

19,00 €

~ The best of **bavarian domestic pig** ~  
with white cabbage and potato-bread-dumpling-roulade

~ Das Beste vom bayrischen Hausschwein ~  
Mit Spitzkraut und Kartoffel-Semmelknödel-Roulade

21,00 €

In rosemary sauce braised **leg of lamb**  
with colorful beans and gratinated potatos

In Rosmarinjus geschmorte Lammhaxe  
mit bunten Bohnen und Kartoffel-Gratin

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 €

## Dessert

### **Chocolate Creme Brûlée**

with orange sorbet and marinated orange

Schokoladen Creme Brûlée  
mit Orangensorbet und eingelegten Orangen

9,00 €

### **Lukewarm chocolate cake**

with marinated strawberries and homemade caramel ice cream

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Karamelleis

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!