

Dinner
Abendmenü
(18:00 – 20:30 Uhr)

Tatar from the Allgäu beef fillet
on potato brioche, with horseradish and mustard cucumbers
Tatar vom Allgäuer Rinderfilet
auf Kartoffel-Brioche, mit Meerrettich und Senfgurken

Fried king prawns
in slightly smoked tomato sugo,
with zucchini and homemade spaghettini
Gebratene Riesengarnelen in leicht geräuchertem Tomatensugo,
dazu Zucchini und hausgemachte Spaghettini

Entrecôte of Allgäu beef
with hearty goulash sauce, with red pointed pepper and white bean puree
Entrecôte vom Allgäuer Färsenrind
an herzhafter Gulaschsauce, mit roter Spitzpaprika und weißem Bohnenpüree

White Chocolate-cannelloni
with raspberry sorbet and pomegranate
Weiße Schokoladen-Cannelloni
mit Himbeersorbet und Granatapfel

63,00 €

Wines
Weinbegleitung

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

15,00 €

Starters - Vorspeisen

Fried king prawns

in slightly smoked tomato sugo,
with zucchini and homemade spaghetti

Gebratene Riesengarnelen in leicht geräuchertem Tomatensugo,
dazu Zucchini und hausgemachte Spaghetti

13,00 €

Tatar from the Allgäu beef fillet

on potato brioche, with horseradish and mustard cucumbers

Tatar vom Allgäuer Rinderfilet
auf Kartoffel-Brioche, mit Meerrettich und Senfgurken

13,00 €

Soups - Suppen

Cauliflower cream soup

with fried scallop

Blumenkohlcremesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

7,00 €

Vegetarian - Vegetarisch

Creamy white wine risotto

with green asparagus ragout and confit cherry tomatoes

Cremiges Weißweinrisotto
mit grünem Spargelragout und konfierten Kirschtomaten

for starter 11,00 € ~ for main course 15,00 €

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
Hähnchenbrustwürfel und Apfelstreifen | 11,00 € |
| ~ Juicy fried beef fillet
Saftig gebratenes Rinderfilet | 17,00 € |
| ~ Roasted noble fish
Gebratenen Edelfischen | 15,00 € |

Recommendation
of Lukas Zellermayr

Empfehlungen von Lukas Zellermayr

Vacuum cooked **fillet of winter cod**,
at parsley mousse, with small carrots and risotto
Vacuum gegartes Filet vom Skrei
an Petersilienschaum, mit kleinen Karotten und Risotto
24,00 €

Rosa fried **fillet of Allgäu beef**
in redwine-shalot-jus, with black salsify and celery-puree
Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Färsenrind
an Rotwein-Schalotten-Jus, mit Schwarzwurzeln und Selleriepüree
30,00 €

Entrecôte of Allgäu beef
with hearty goulash sauce, with red pointed pepper and white bean puree
Entrecôte vom Allgäuer Färsenrind
an herzhafter Gulaschsauce, mit roter Spitzpaprika und weißem Bohnenpüree
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
21,00 €

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
23,00 €

~ **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
17,00 €

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
12,00 €

Dessert - Dessert

White Chocolate-cannelloni
with raspberry sorbet and pomegranate
Weiße Schokoladen-Cannelloni
mit Himbeersorbet und Granatapfel

10,00 €

Small **Bavarian Cream** with marinated berries
Kleine Bayrisch Creme mit marinierten Beeren

6,00 €

Homemade **sorbets** and **ice cream**
~ Please ask our serviceteam for our selection!
Hausgemachte Sorbets und Cremééis
~ Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Auswahl!

per ball 2,00 €

Choice **cheese selection**
with grapes

Erlesene Käsespezialitäten
mit Trauben

portion (ca. 120 g) 10,50 €

small portion (ca. 80 g) 7,50 €

Snacks - Schmankerl & Brotzeiten

Grilled sausage with curry and ketchup
with french fried potatoes and fresh salad
Curry Wurst mit Pommes Frites und marktfrischem Salatteller

8,50 €

Grilled slice of meat loaf
with fried egg and mixed salad
Abgebräunter Leberkäse
mit Spiegelei und gemischtem Salat

8,50 €

Sausage salad of „Regensburger“
with red onions and fresh chives
Wurstsalat von der Regensburger
mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch

6,50 € / with cheese 7,50 €

Enjoy your meal
and have a good time at Forstwirt!

.... and do not forget to live!