

Schee, dass do san!

d'Speiskartn

Vorspeisen

Tatar vom Allgäuer Rinderfilet 13,00 €
auf Kartoffel-Brioche, mit Meerrettich und eingelegtem Gemüse

Echter „Caesar Salad“
mit Parmesanspänen und Parmaschinkenchip
kleine Portion 8,50 €
große Portion 10,50 €

Suppe

Kürbissamtsuppe 7,00 €
mit süß-saurem Ingwerschaum

Hauptgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten 24,00 €
an leichter Senfsauce mit Spitzkraut und Nussbutterkartoffeln

Wiener Schnitzel vom bayrischen Milchkalb 23,00 €
mit gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln

~ **Bayrische Bauernente** ~ vom Aichbachtaler Landgeflügel 18,00 €
mit Reiberdatschi, Apfelblaukraut
und zwei Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsenrind 25,00 €
aus der Lende geschnitten
mit geschmortem Gemüse und handgeschabten Käsespätzle

Rosa gebratenes **Rinderfilet** vom Allgäuer Färsenrind 32,00 €
an Rotweinschalotten mit Speckbohnen und Gratin Kartoffeln

Schweinefilet im knusprigen Pilzmantel 26,00 €
mit geschmorten Perlzwiebeln, Speck und Kartoffelbaumkuchen

Dessert

Forstwirts Schokobombe 10,00 €
mit Himbeersorbet

dienstags und freitags:

Ofenfrischer **Schweinebraten**
in Traunsteiner Dunkelbiersauce
mit Speckkrautsalat
und zwei Kartoffelknödel mit Butterbrösel

14,50 €

Vorbestellung empfohlen!



Brotzeiten

Curry Wurst vom Allgäuer Metzger (ca. 180 gr.) mit Pommes Frites und marktfrischem Salatteller	10,50 €
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	8,50 €
Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch sowie frischem Bauernbrot	6,50 € mit Käse 7,50 €
Forstwirts Brotzeitbrettl mit bayrischen Schmankerl und frisches Hausbrot	pro Person 8,50 €
Breze	1,10 €

**In der Winterzeit bieten wir auch
Reindlessen für die Familie ab zwei Personen an.
Bitte kontaktieren Sie uns bezüglich Ihrer Wünsche und Vorbestellung.**

Aktuell gibt es alle Gerichte auch zum Mitnehmen. Sprechen Sie uns an!

Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif:

Prosecco
Motivo Zero
~ Borgo Molino ~

0,1l 5,90 € ~ 0,75l 32,00 €

Weißwein:

Südaustralien / Nuriootpa
2015er Viognier
Im Bouquet intensive Aromen von weißen
Blüten, Moschus und Steinobst.
Ausnehmend reif, lebendig und samtig
mit einem langen Abgang.
Weingut Oxford Landing

0,1l 5,50 € ~ 0,2l 9,60 €
0,75l 34,00 €

Rotwein:

Südamerika / Chile ~ Vale del Maipo
2018er Cabernet Sauvignon
Rote Früchte, Beeren und Pflaume.
Leicht würzige Note.
Samtig, vollmundig mit angenehmen
Tanninen.
Weingut Santa Ema

0,1l 4,10 € ~ 0,2l 7,80 €
0,75l 28,00 €

... und's Leb'n net vergessen!