

Forstwirt

Hotel ~ Restaurant ~ Biergarten

Silvester 2020

Lasst dieses verrückte Jahr genussvoll enden...

Ihr **bestellt** bis zum **28. Dezember um 16 Uhr**.
Am **31. Dezember holt** ihr dann **zwischen 12 und 14 Uhr**
Euer vorbereitetes Silvestermenü ab.

Euer Essen ist komplett fertig zubereitet, abgeschmeckt,
gekühlt und hygienisch verpackt.
Nur noch zu Hause fertig garen und genießen.
Natürlich gibt es auch eine Anleitung zum Finalisieren zu Hause.

Menü

Knuspriges **Brot vom Bäckermeister**
mit hausgemachter Meersalzbutter

Lauwarm geräuchertes **Saiblingsfilet**
mit Tatar von roter Bete und Wasabimousse

Blumenkohlcremesuppe
mit Curryschaum

Rosa gebratenes **Filet vom Allgäuer Färsenrind**
an Trüffeljus
mit Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree

Topfen-Nougat-Knödel
mit leicht geliertes Granatapfelsauce
und Passionsfruchterisp

Menüpreis pro Person 74 €



Aperitif:

„Motivo Zero“ Borgo Molino

Goldgelbe Farbe. Elegant, fruchtbetont und perfekt balanciert.
Geschmeidig, von hoher Komplexität und mit langanhaltender Perlage
ist dieser Schaumwein der perfekte Trinkgenuss.

0,75 l ~ 30 €



Weißwein:

Deutschland / Rheingau

2015er Riesling Mineral

Lebendig, säurebetont, pikant-würzige Fruchtnote.
Weingut Johannishof

0,75 l ~ 25 €

Rotwein:

Österreich / Niederösterreich

2018er Carnuntum Cuvée

Rubinrot mit violetterm Rand. Aromen von Kirschen und Gewürzen.
Weich und elegant mit viel Schmelz und langem Abgang.
Weingut Markowitsch

0,75 l ~ 27 €

Liebe Gäste, liebe Freunde,

ein schwieriges Jahr neigt sich dem Ende...

Aber nicht alles war schlecht in 2020.

Unser Sohn Luis ist im Februar zur Welt gekommen und hat uns in diesem Jahr
so viel Lachen, Freude und Kraft geschenkt!

Seit 1864 ist der Forstwirt in den Händen der Familie Zellermayr.

Wir werden alles dafür tun, damit das auch in Zukunft so bleibt.

Für Eure Treue, Eure Unterstützung und Euer Vertrauen
möchten wir uns an dieser Stelle vielmals bedanken.

Wir wünschen Euch für das kommende Jahr von Herzen alles Gute.

Bleibt gesund.

Eure Familie Zellermayr mit dem Forstwirt-Team