

Schee,
dass wieder do san!

d' Speiskartn

Erfrischender Apero

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry,
serviert mit Eiswürfel und frische Beeren

0,15l 7,50 €

Bavarian Dry Gin Tonic

aus der Spezialitäten-Brennerei Liebl
mit Fever-Tree-Tonic Water
serviert mit Gurke und frischen Pfeffer

4 cl + 200 ml 14,00 €

Sommerliche Weine

(0,1 l / 0,2 l / 0,75 l)

2018er Sauvignon Blanc Reserva

Noten von Zitrusfrüchten, Birnen und grünen Äpfeln.
Zeigt sich jung und dynamisch frisch mit komplexen Aromen.

Weingut Santa Ema in Chile

4,50 € / 8,50 € / 29,00 €

2018er Spätburgunder Rosé ~ halbtrocken ~

Frische Erdbeer- und Himbeeraromen. Überzeugt mit seiner Fruchtigkeit und Gefälligkeit.

Weingut Valckenberg in Rheinhessen

4,00 € / 7,50 € / 26,00 €

2017er Chianti (BIO)

Vollmundig, rund. Kräutriger Duft nach Pflaume, Pfeffer und Veilchen.

Weingut Fattoria di Gratena in der Toskana

4,80 € / 9,20 € / 31,00 €

Vorspeisen

Tatar vom Allgäuer Rinderfilet

mit pochiertem Eigelb, hausgemachten Mixed-Pickles
und geröstetem Bauernbrot

15,00 €

Echter „Caesar Salad“

mit Parmesanspänen und Parmaschinkenchip

kleine Portion 10,00 €

große Portion 12,00 €

~ Forstwirts Sommer-Rollen ~

Saisonal gefüllt mit knackigem Gemüse,
Erdnussdip und garniert mit Pflücksalaten aus eigenem Anbau

12,00 €

Suppe

Gurkenkaltshale

mit Meerrettichschaum und Sashimi vom Zander

8,00 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom bayrischen Milchkalb mit gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln	25,00 €
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsenrind aus der Lende geschnitten mit geschmortem Gemüse und handgeschabten Käsespätzle	25,00 €
Ribeye-Steak (ca. 230 Gramm) vom Allgäuer Färsenrind an Balsamico-Schalotten-Sauce, serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	28,00 €
Krossgebratenes Filet vom bayrischen Zander an geschäumter Senfsauce, dazu Champagnerkraut und Nussbutterkartoffeln	26,00 €
Hausgemachte Waldpilzravioli mit Nussbutterschaum, gebratenen Pfifferlingen und sautiertem Blattspinat	20,00 €

Brotzeiten

Curry Wurst vom Allgäuer Metzger (ca. 180 gr.) mit Pommes Frites und marktfrischem Salatteller	11,00 €
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	9,00 €
Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch sowie frischem Bauernbrot	7,00 € mit Käse 8,00 €
Forstwirts Brotzeitbrettl mit bayrischen Schmankerl und frisches Hausbrot	pro Person 9,00 €
Breze	1,50 €

Dessert

Bayrisch-Crème-Törtchen mit frischen Erdbeeren, Himbeeren und geschmortem Rhabarber	10,00 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis und frischen Beeren	9,00 €

Die Auswahl unserer Eisspezialitäten
können Sie gerne bei unserem Serviceteam erfragen.



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



Unsere Specials

Vorbestellung empfohlen!

Dienstag

Ofenfrischer **Schweinebraten** 17,00 €
in Traunsteiner Dunkelbiersauce
mit Speckkrautsalat und zwei Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Mittwoch

~ **Bayrische Bauernente** ~ vom Aichbachtaler Landgeflügel 21,00 €
mit Reiberdatschi, Apfelblaukraut
und zwei Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Donnerstag

ist **Burger-Tag** beim Forstwirt.
Unsere frischen, hausgemachten Burger wechseln jede Woche.
Infos finden Sie auf unserer Tagesempfehlung.

Freitag

Ofenfrischer **Schweinebraten** 17,00 €
in Traunsteiner Dunkelbiersauce
mit Speckkrautsalat und zwei Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Samstag

Lukas' einzigartige **Spareribs aus dem Smoker** 15,00 €
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und hausgemachter BBQ-Sauce (to go 13,00 €)

dazu knackiger Coleslaw-Salat
oder saftiger Maiskolben mit Meersalz-Butter je 4,00 €

~ **Bayrische Bauernente** ~ vom Aichbachtaler Landgeflügel 21,00 €
mit Reiberdatschi, Apfelblaukraut
und zwei Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Unsere aktuellen Öffnungszeiten sind:

Biergarten & Restaurant

(abhängig von den gesetzlichen Bestimmungen)

Dienstag bis Samstag

17:30 bis 22:00 Uhr
warme Küche bis 21:00 Uhr

Sonntag & Montag

geschlossen

... g'sund bleim und's Leb'n net vergessen!