

VORSPEISEN

Gemischter frischer Salat
Balsamicodressing oder Ceasardressing
4.8 €

*

Bruschetta "Forstfrieden"
Hausgemachtes Weißbrot
Knoblauchöl – fruchtiges Tomaten-Balsamicoragout –
feine Zwiebeln – grüne Oliven
6.8 €

*

1 Paar frische Weißwürstl von Metzgermeister Grämmel
süßer Händlmaier Senf – warme Brezn
8.5 €

*

Hausgemachter Obatzda "Forstfrieden Style"
Gewürzgurke – Radieserl – Tomate –
rote Zwiebelmarmelade – gebratenem Kartoffelknödl
11 €

SUPPEN

"Tegernseer Festtagssuppe"
-serviert im großen Suppenteller-
Doppelte Rinderkraftbrühe
Weißwurst – Frittaten – frisches Gemüse – Spätzle
9.5 €

*

Rahmsuppe von bayrischem Bergkäse
verkocht mit Weißwein
hausgemachte Pilzfrikadelle – Petersilien-Öl
8.5 €

*

"Unsere Leberknödlsuppe"
Doppelte Rinderkraftbrühe
hausgemachte kleine Kalbsleberknödl – frisches Gemüse – Schnittlauch
8 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

MENÜ ZUR BAYRISCHEN ZEIT

"Unsere Leberknödlsuppe"
Doppelte Rinderkraftbrühe
hausgemachte kleine Kalbsleberknödl – frisches Gemüse – Schnittlauch

*

"Unser Haxn-Gröstl"
Ausgelöstes Haxnfleisch
Speck – Zwiebel – Bratkartoffeln in Butter geschwenkt – Apfelblaukraut – Kümmeljus

*

"Bayrisches Tiramisu"
Hausgemachter Schokoladenbisquit
aromatisiert mit Espresso – Kirschmarmelade –
geschichtet mit Bayrisch Creme – hausgemachtes Kirschorbet – weiße Schokoladensauce
31 €

FISCHGERICHTE

Frischer Seelachs in Breznpanade gebacken
hausgemachte Remouladensauce – marinierte Tomaten – lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat
18 €

*

"Zweierlei vom Donauwels"
Natur gebraten und als Frikadelle – dunkle Kümmeljus –
Senf-Hefe-Krapfen – Rahmsauerkraut
24 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

"Unser Zwiebelrostbraten"

Argentinisches Rumpsteak – ca. 250g – medium gebraten
dunkle Jus – zweierlei Zwiebeln – Kartoffel-Obatzda-Ragout
27 €

*

"Das bayrische Cordon Bleu"

in Breznpanade gebacken – gefüllt mit Leberkäs – Obatzda –
lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat – Sauerkraut
19.5 €

*

"Jägerschnitzel"

Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken
frische Champignons in Rahm – pommes frites
15.5 €

Als kleine Portion

10.5 €

*

"Be Veggie"

Hausgemachte Pilzfrikadellen
klarer Pilzsud – Kartoffel-Sahne-Püree – Apfelblaukraut
16.5 €

*

"Unsere ofenfrische Schweinshaxe -ca. 1kg-" -krosse Schwarte-
auf dunkler Kümmeljus – Kartoffelknödln – Sauerkraut oder Krautsalat
17.5 €

*

"Unsere hausgemachten Käsespätzle"

mit Original Allgäuer Bergkäse – zweierlei Zwiebeln – grüner Salat
13.5 €

*

"Geschnetzeltes vom Schweinefilet"

Steinpilzrahmsauce – hausgemachte Kartoffelröstis –
Tomaten-Radi-Salat
21 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Frisch abgebräunter Leberkäs von Metzgermeister Grämmel
Spiegelei – lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat

11.5 €

*

"Münchner Weisswurstsalat"

Senf-Meerrettich-Vinaigrette – Tomate – Gewürzgurke –
rote Zwiebeln – Radieserl – Bratkartoffeln

12 €

*

"Sechs original Nürnberger Rostbratwürstl"

dunkle Senfjus – Kartoffel-Sahne-Püree – herzhaftes Sauerkraut

13 €

*

Schwabenteller "Forstfrieden"

Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet
frische Champignons in Rahm – Käsespätzle – gemischter Salat

21 €

*

"Böfflamott"

Altbayrisches Rinderbiergoulasch
in eigener Sauce zart geschmort – Kartoffel-Sahne-Püree – Apfelblaukraut

20.5 €

*

"Unser Haxn-Gröstl"

Ausgelöstes Haxnfleisch

Speck – Zwiebel – Bratkartoffeln in Butter geschwenkt – Apfelblaukraut – Kümmeljus

16 €

*

"Wiener Backhendlbrust"

Kartoffel-Obatzda-Ragout – marinierte Tomaten – frischer Tomaten-Radi-Salat

17.5 €

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

DESSERT

Hausgemachte Mohnschupfnudeln in Butter gebraten
Zwetschgenröster – Walnusseis

9 €

*

"Bayrisches Tiramisu"

Hausgemachter Schokoladenbisquit
aromatisiert mit Espresso – Kirschmarmelade –
geschichtet mit Bayrisch Creme – hausgemachtes Kirschsorbet – weiße Schokoladensauce

9 €

*

"Die kleine Walnuss"

Eine Kugel Walnusseis aufgegossen mit 4cl Baileys –
Schokoladenknusper

7.5 €

*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade]
mit Sahne und Eierlikör

5.8 €

APERITIF

Prosecco 0.1l	4 €	Prosecco m. Pfirsichlikör	4.5 €
Campari 4 cl	4 €	Campari-Orange 0.2l	6.5 €
Martini 4 cl	4 €	Campari-Soda 0.2l	5.5 €
Sherry medium 4 cl	4 €	Sherry extra dry 4 cl	4 €