

# *Suppe, Salat & Vorspeisen*

## Pfifferlingssamtuppe

mit Estragon Öl & krossem Südtiroler Bauernspeck

7,90€

## Kleiner Salat

Salat von gezipften Blattsalaten sowie marinierten Rohkostsalaten mit einer Barrique-Apfelessig-Vinaigrette serviert mit frischem lauwarmen Kräuterbaguette

7,20€

## Italienischer Burrata

an Tomaten-Confit & Basilikumpesto

13,50€

## Toskanischer Brotsalat

in Olivenöl geröstete Baguette Würfel, Schalotten, Cherry Tomaten, frische Pfifferlinge, gezipfte Blattsalate in Balsamico Dressing

12,90€

+ mit Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse +5,90€

+ mit Maispoulardenbrust Supreme +8,50€

# *Suppe, Salat & Vorspeisen*

## Würzfleisch vom Hausgeflügel

mit Champignons & Käse überbacken dazu servieren wir Ihnen frische  
Baguettescheiben sowie eine Zitronenecke

7,20€

## Flammkuchen Caprese

Flammkuchen verfeinert mit hausgemachten Tomaten-Confit sowie grünem  
Pesto, Mini-Mozzarella & mariniertem Rucola

10,90€

## Vitello Tonnato

Rosa Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße  
sowie bunten Paprika-Antipasti Salat & gebackenen Kapern

13,90€

## *Unsere Weinempfehlung...*

### Grüner Veltliner QW - Sandgrube 13

12,5% Vol. Säuregehalt: 6,1 g/l Restzucker: 3,8g/l - Winzer Krems - Österreich

Unaufdringlich, würzebetonte Nase - leicht herbe Aromen, die ein wenig an Gartenkräuter erinnern;  
auch das "Pfefferl" ist im Hintergrund spürbar & bleibt im Abgang schön erhalten.

0,20 l - 6,20€

# *Klassiker*

Australisches Rinderhüftsteak - 250g

**wahlweise mit**

mediterranem Pfannengemüse & Thymian Polenta Schnitte

**oder mit**

toskanischem Brotsalat

27,90€

Black Angus „Forsthaus Burger“

Burger Patty aus Deutschem Black Angus Rind

aus Grüna von der Fleischerei Geßner

überbacken mit Käse & verfeinert mit Salat, Tomate,

Gewürzgurkesowie Bacon-Zwiebel-Jam

serviert mit Wedges

17,90€

Maispouardenbrust Supreme

auf einem cremigen Risotto mit Radicchio,

Passepierre-Algen & Mango Chutney

18,90€

## *Klassiker*

Zarte Schweinelende á la „Au Four“

mit Geflügel-Würzfleisch & Käse überbacken

dazu servieren wir Ihnen Speckbohnen & Steakhouse Pommes

18,20€

Erzgebirgische Schweinskopfsülze

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salatgarnitur

12,90€

## *Veggy - Vegan - Fischgerichte*

Portion frische Pfifferlinge (200g)

angebraten mit Speck & Zwiebeln

8,00€

Pappardelle Forsthaus

in einer Soße von sonnengetrockneten Tomaten, frischem Rucola & Grana Padano

12,90€

Spinat Ricotta Knödel

mit Parmesan Chips in kräftigen Pfifferlings-Estragon Sud verfeinert mit Pernod

17,90€

Alle Angaben zu Allergenen & Zusatzstoffen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.  
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

# *Veggy - Vegan - Fischgerichte*

## Veganes Gemüse Curry

mit Mango Würfeln, Kichererbsen, Bambus Sprossen  
& aromatisiertem Basmatireis

14,90€

## Matjes „Hausfrauen Art“

mit Apfel- & Schalotte, Gewürzgurke & Joghurt / Sauerrahm  
dazu servieren wir Ihnen Schnittlauch-Drillinge

14,10€

## Zanderfilet

auf der Haut – kross gebraten –  
an cremigen Ziegenfrischkäse-Risotto & frischen Pfifferlingen

21,90€

## *Dessert*

### Crème Karamell

mit einem Zwetschgen-Crumble,  
aromatisiert mit Kardamom & Zitronenöl sowie Vanille-Rahm-Eis

7,50€

Alle Angaben zu Allergenen & Zusatzstoffen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.  
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!