

Deutscher Spargel

Portion Deutscher Spargel 250g

serviert mit Schnittlauch-Kartoffeln & hausgemachter Sauce

Hollandaise **oder** zerlassener Butter **oder** Beurre Blanc*

*klassische Buttersauce der französischen Küche mit Sahne verfeinert

18,50€

wahlweise mit

+ kleines Kalbsschnitzel + 8,20€

+ gepökelte Rinderzunge + 6,50€

+ Räucherlachsstreifen + 6,90€

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner QW - Sandgrube 13 - Winzer Krems – Österreich

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

Helles, durchscheinendes Gelb mit zarten Grünanteilen; unaufdringlich würzebetonte Nase, zu der sich am Gaumen leicht herbe Aromen gesellen, die ein wenig an Gartenkräuter erinnern. Auch das „Pfeffer!“ ist im Hintergrund spürbar & bleibt im Abgang schön erhalten; klassischer Lössboden-Veltliner.

0,20 l – 6,50€

0,75 l – 24,00€



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

Suppen & Salate

Spargelcremesüppchen

mit Schnittlauch Öl & Schwarzbrotcroutons

7,50€

Klare Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Maultaschen & Gemüseeinlage

7,50€

Würzfleisch vom Hausgeflügel

mit Champignons & Käse überbacken dazu servieren wir Ihnen

frische Baguettescheiben sowie eine Zitronenecke

8,10€

Kleiner bunter Salat

Salat von gezupften Blattsalaten sowie marinierten

Rohkostsalaten mit hausgemachter Granatapfel-Vinaigrette

serviert mit frischem lauwarmen Kräuterbaguette

7,90€

Vorspeisen

Rinder Carpaccio

mariniert mit Basilikum Pesto, Parmesanchips & Caesar Salat
13,50€

Flammkuchen „Elsässer Art“

Flammkuchen verfeinert Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch
10,20€

Mediterraner Tortilla á la Forsthaus

Tortilla mit hausgemachter Tomaten Crème, Paprika, Zucchini, Oliven
& würzigen Tomaten sowie saftigem Rucola
12,50€

Räucherlachsrose

an einer Spargel-Orangen-Panna Cotta & gebratenem grünen Spargel
14,20€

Caesar Salat

Frischer Eisbergsalat, geröstete Pinienkerne, knackige Kirschtomaten
& gehobelter Grana Padano - hausgemachter Caesar Dressing
garniert mit gerösteten Knoblauch Croutons
12,90€

wahlweise mit:

+ mit Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse
+6,50€

+ mit Involcini* vom Hähnchen „Saltimbocca Art“
mit Salbeibuttersoße

*italienisch - „Roulade“

+10,50€

Klassiker

Rumpsteak

-von der Färse gereift-
mit Café de Paris Butter, Bratkartoffeln
& einem bunten Salatteller für 30,90€
oder mit deutschem Spargel für 36,90€

Zarte Ochsenbrust

mit Apfel-Meerrettich-Soße serviert auf Wurzelgemüse & Salzkartoffeln
18,50€

Black Angus „Forsthaus Burger“

Burger Patty aus Deutschem Black Angus Rind
-aus Grüna von der Fleischerei Geßner-
überbacken mit Käse & verfeinert mit Salat, Tomate,
Gewürzgurke sowie Avocado Salsa serviert mit Pommes Frites
18,90€

Zarte Schweinelende á la „Au Four“

mit Würzfleisch vom Hausgeflügel & Käse überbacken
dazu servieren wir tomatisiertes Paprika-Gemüse
& Rösti-Pommes
18,90€

Involtini vom Hähnchen „Saltimbocca Art“

mit Salbeibuttersoße, an Ratatouille-Gemüse
& Kartoffel-Soufflee
19,90€

Schweinskopfsülze

mit hausgemachter Remoulade, marinierten Zwiebeln
& Bratkartoffeln
12,50€

Fisch, Pasta, Vegan

Barramundi Filet

an Risotto von grün-weißem Spargel & Bärlauchpesto

23,90€

Spargel Pasta

Frische Tagliarini mit Spargelstücken, geschwenkt in einem
Spargel-Schnittlauch-Rahm & getrockneten Tomaten

17,90€

wahlweise mit:

+ mit Räucherlachsstreifen - 6,90€

Hausgemachtes Chili Sin Carne

von Soja-Gehacktem & schwarzen Bohnen
serviert mit gebacken Tortilla-Ecken & Koriander-Soja-Joghurt

15,20€

Dessert

Limetten-Parfait

Fruchtiges Parfait an herb-süßem Kumquat-Ragout & Granatapfel

7,20€

Mousse au Chocolat

von der Valrhona Schokolade mit Himbeer-Sorbet & eingelegten Beeren

8,70€

Fourme d' Ambert

Französischer Edelschimmelkäse aus der Auvergne – mild & cremig
mit Akazienhonig gratiniert & Holunder-Balsamico-Glace

dazu servieren wir Baguettescheiben

7,20€