

Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag

12.00 – 22.00

Warme Küche

Mittwoch – Sonntag **durchgehend** von
12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Von **20.30 bis 21.00** Uhr wählen Sie bitte
von unserer **Kleinen Karte**

Wir akzeptieren Bargeldlose Zahlung mit folgenden Karten:

EC-, Maestro, Master & Visa Karte

Kartenzahlungen akzeptieren wir ab einen Betrag von 20,00 €

**Wir können ein Vorkommen von Allergenen in
ALLEN unseren Speisen nicht ausschließen!
Eine Liste der dokumentationspflichtigen Allergene und weiterer
deklarierungspflichtigen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner!**

Empfehlungen des Hauses

Unsere „Seelenwärmer“ ...

Roter Glühwein mit Orange, Nelke und Sternanis **oder**
„Weißer Bischof“, heller Apfelglühwein mit Kardamom
Haferl je 4,90

Kürbis Cremesuppe mit Kokos Milch, gerösteten Kürbiskernen und
kaltgepresstem Kernöl (vegan)
6,90

Unsere vegetarische Empfehlung...

Hausgemachte Grünkern-Tofu-Mais Pflanzlerl nach Falafel Art mit
Gurken-Knoblauch-Skyr Dip und knackigen Salatbuket mit 4erlei Blattsalaten
13,90

Mediterran gefüllte Kalbsbrust (Sous Vide) mit frischem Meerrettich und
Natarsauce auf Kartoffel-Rucola Salat
17,90

„Forstenrieder Fisch Burger“, gebackenes Seelachsfilet im Brioche Brötchen mit
Limetten-Mayonnaise, Eisbergsalat, Gurken, roten Zwiebeln und Pommes frites
16,90

auf Wunsch mit "Extra Käse" • 0,90€

Edel-Hirschgulasch aus der Keule und Schulter geschnitten in Preiselbeer-
Rotwein Sauce mit Haselnuss-Spätzle, gebratenen Pilzen und Apfelblaukraut
18,90

Der vielleicht beste Grünkohl Münchens...

Grünkohl nach Holsteiner Original Rezept, mit Kassler, gesurtem Schweinebauch,
Rohpolnischer, frischem Meerrettich, scharfem Senf und Salzkartoffeln
17,90

2 Stück hausgemachte Kalbsfleisch Pflanzlerl auf Kohlrabi-Petersilienwurzel-
Rahmgemüse mit Süßkartoffelpüree und Demi Glace
16,90

Schmankerl Knödel Gröstl mit Enten- und Bratenfleisch, Wurzelgemüse,
Majoran, Spiegelei und Bratenjus
13,90

Was kleines Süßes geht immer...

Kleines Gläschen mit einer süßen Leckerei (bitte fragen sie Ihren Kellner)
2,90

3 Stück hausgemachte Haselnuss Buchteln (Hefeteig) mit Sauerkirsch Kompott
und einem Klecks Vanillesauce
7,90



Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat mit gebratenen Waldpilzen, Croutons, Kartoffel- & Krautsalat, frischen Sprossen, Chicorée und Balsamico Glaze_{E, J, H(Weizen)}
8,90

Frische Salate der Saison mit karamellisiertem Ziegenkäse, mit Akazienhonig und Pesto gratiniert, gebratenen Pilzen, Parmesan-Blätterteig-Stangerl, Hausdressing und Sprossen_{I, H(Weizen), J}
14,90

4erlei knackige Blattsalate mit gegrilltem Hähnchenbrust Filet, gebratenen Pilzen, Croutons, Hausdressing und Sprossen_{H(Weizen), J}
14,90

Suppe

Forstenrieder Brez'n-Suppe mit gerösteten Brez'n-Scheiben in hausgemachter Rinderkraftbrühe, abgeschmolzenen Zwiebeln, Käse, Frühlinglauch & Schnittlauch_{D, E, H(Weizen)}
5,90

Fleisch und Geflügel

Ofenfrischer Schweinebraten vom bayrischen Muroc Strohschwein, aus dem Nacken geschnitten, in Dunkelbier Jus, Kruste, Kartoffelknödel und Krautsalat_{E, H(Weizen), 3}
14,90

Wiener Schnitzel vom bayrischen Kalb, in Butterschmalz wellig gebraten, mit Bratkartoffeln, Zitronenspalte, Preiselbeeren und Beilagensalat_{A, D, H(Weizen), J}
23,90

Bayrische Bauernente aus Freilauf Haltung
mit Orangen-Majoran Jus, Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel_{3, D, E, H(Weizen)}
¼ 17,90 · ½ 24,90

"Schwaben Pfanderl", gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzrahm und Käsespätzle, im heißen Eisenpfanderl serviert, dazu ein kleiner Beilagensalat_{D, J, H(Weizen)}
18,90

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites_{A, D, H}
16,90

Fisch

Pochiertes Seelachsfilet aus dem Wurzelsud mit Wurzelgemüse Streifen
und frischem Meerrettich auf Kartoffelpüree_{B,D}
17,90

Ein weiteres Fischgericht finden Sie bei unseren Empfehlungen!

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäs´,
hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat_{A,D,E,H(Weizen),J}
12,90

Knödel Trio (Spinat-, Kaspress- und Rote Beete-Knödeln)
mit Parmesan und brauner Butter auf einem bunten Salatbett_{A,D,H(Weizen),J}
14,90

Vegan

Sellerie- und Rote Bete Schnitzel im Panko-Mantel auf
Kartoffel-Friseé-Salat_{H(Weizen),N}
14,90

Spaghetti Bolognese mit kleinem Beilagensalat_{A,D,H(Weizen),I,N}
11,90

Gelbes Kokos-Gemüse Curry, leicht pikant, mit frischem buntem Gemüse der
Saison, frischem Koriander, Limettenblätter und Basmatireis_{E,H,J}
13,90

Dessert

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl, im Bierteig gebacken,
mit Vanilleeis, Sahne und Früchtedekoration_{A,D,H(Weizen)}
9,90

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu
Zwetschgenkompott oder Apfelmus (nach Saison)...._{A,D,H(Weizen),I}
10,90

Brotzeit ist die beste...

2 Stück Weißwurst von der Metzgerei Bauch mit süßem Senf

und a Brez'n_{J,H(Weizen),E,3}

5,90

a Wurst extra

2,40

"Bayrische Curry Wurst", 2 Stück gegrillte Kalbs-Wurst mit Petersilie in pikanter,
hausgemachter Currysauce und Pommes frites_{J,F}

10,90

Wurstsalat „schön sauer“ mit roten Zwiebeln und Brot oder Brez'n_{E,H(Weizen),J,3}

8,90

...das Gleiche mit Käs' auf "Schweizer Art"_{D,E,H(Weizen),J,3}

9,90

Zwei Nocken Obazda mit roten Zwiebeln, Salatbuket, Radieserl

und Brot oder Breze_{D,H(Weizen),J,2}

7,90

Kinderkarte

Kinder Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites_{A,D,H(Weizen)}

7,90

Kinder Schweinebraten mit Kartoffelknödel_{A,D,H(Weizen)}

7,90

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (vegan)_{H(Weizen)}

6,90

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei_{A,D,H(Weizen)}

7,90

Hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes frites_{A,D,H(Weizen)}

7,90

Kartoffelknödel oder Spätzle mit Bratensauce_{H(Weizen),E,3}

4,90