

Münchner Biere

Hacker-Pschorr Münchner Hell	0,3l · 4,30	0,5l · 5,10
Radler	0,3l · 4,30	0,5l · 5,10
Hacker-Pschorr Weißbier oder Sternweiße	0,3l · 4,40	0,5l · 5,20
Russ´n	0,3l · 4,40	0,5l · 5,20
Hacker-Pschorr Anno 1417	0,3l · 4,40	0,5l · 5,20
Radler 1417	0,3l · 4,40	0,5l · 5,20
Paulaner Weißbier dunkel oder Dunkler Russ´n	0,3l · 4,40	0,5l · 5,20
Hacker Pschorr Münchner Dunkel		0,5l · 5,10
Fürstenberg Premium Pils		0,3l · 4,30
Paulaner Isar Weiße (leichtes Weißbier)		0,5l · 5,20
Hacker-Pschorr <i>Naturtrübes</i> Helles <i>oder</i> Radler <i>Alkoholfrei</i>		0,5l · 5,20
Paulaner Weißbier <i>Alkoholfrei oder Alkoholfreier</i> Russ´n		0,5l · 5,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l · 1,90	0,4l · 3,50
Adelholzner Mineralwasser still oder spritzig	0,25l · 2,60	0,75l · 6,30
Saftschorlen (Apfel- ^{1,2} , Johannis- ² , Maracuja-, Rhabarber-, Orange-, Holunder- ² , Ananas-, Kirschsafft)	0,2l · 2,80	0,4l · 4,40
Säfte (wie oben)	0,2l · 3,00	0,4l · 5,80
Spezi ^{1,5} , <i>oder</i> Spezi <i>Zero</i> ^{1,5} mit Eis und Zitrone		0,33l · 3,70
Classic Coca Cola ^{1,5} , Fanta ^{1,3} <i>oder</i> Coke Zero ^{1,5,7} mit Eis und Zitrone		0,33l · 3,70
Almdudler ¹ , Österreichische Kräuterlimonade		0,35l · 3,70

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee		3,50
Haferl Kaffee		4,10
Milchkaffee		3,90
Cappuccino		3,90
Espresso	Einfach 2,10 · Doppelt	3,90
Espresso Macchiato		2,30
Latte Macchiato		4,50
Haferl Tee (Darjeling-, Pfefferminz-, Kamille-, Früchte- <i>oder</i> Grüner Tee)		3,90

Alle Preise in € inkl. MwSt



ALTER WIRT
FORSTENRIED

Speisenkarte zum Traditionellem Fischessen

Aschermittwoch, 02. März 2022



Unsere Empfehlungen zu Aschermittwoch

Wir empfehlen zu Beginn auf dem Tisch eingedeckt:

Töpfchen Trio mit Obazda, Kräuterquark und aufgeschlagener Salzbutter, dazu ein Brotkorb mit zweierlei Baguette 7,90 €

Norwegischer Räucherlachs mit karamellisierter Senf-Dillsauce, knusprigen Kartoffelpuffer und kleinem Salatbuket 15,90 €

Vorspeisen Duett mit 3 Stück gegrillten Black Tiger Riesengarnelen und Schwarzem Heilbutt Filet im Sesam Mantel auf sautiertem Pak Choi und Knoblauchbrot 16,90 €

"Spaghetti Vongole", Herzmuscheln in würziger Tomaten-Basilikumsauce mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und geriebenem Parmesan 14,90 €

Pochiertes Seelachsfilet aus dem Wurzelsud mit Wurzelgemüse Streifen, frischem Meerrettich und Kartoffelpüree 17,90 €

Backfisch im Knuspermantel auf Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachter Sauce Remoulade 17,90 €

Hand-Geangeltetes Skrei-Filet (Arktischer Winterkabeljau) auf Kürbis Risotto mit kaltgepresstem Kernöl 21,90 €

Edelfischteller mit Zanderfilet, gegrilltem Lachssteak und Black Tiger Riesengarnele auf Gemüsetagliatelle in Hummersauce 28,90 €

Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat mit Süßer Senf Veloute und Petersilienkartoffeln 21,90 €

Gegrilltes Lachssteak auf Bärlauch Gnocchi mit Zitronenschaum, Kirschtomaten und Frühlingslauch 22,90 €

Münchner "Aumühlen" Forelle (ca. 400g) im Ganzen gebraten auf "Müllerin Art" mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffel und einem kleinen Salat 25,90 €

Suppen

Süßkartoffel-Ingwercremesuppe mit gegrillter Black Tiger Riesengarnele und Rucola fritte 6,90 €

Zitronengras-Fischsuppe mit 2 Stück Heilbutt-Thai Basilikum Nockerl, Lauchstreifen und frischem Koriander 7,90 €

Forstenrieder Brez'n Suppe mit abgeschmolzenen Zwiebeln, Berg Käs und Frühlingslauch in hausgemachter Rindsbouillon 5,90 €

Vorspeisen und Salate

4erlei knackige Marktsalate mit gebratenen Waldpilzen, Croutons, Kartoffel- und Krautsalat, Chicorée und Balsamico Glace 9,90 €

Frische Salate der Saison mit gebratenem Landhendlfilet, sautierten Waldpilzen, Tomaten, Gurken, Karotten, Croutons und Hausdressing 14,90 €

Frühlingshafte Blattsalate mit karamellisierten Ziegenkäse, Pinienkernen, gebratenen Waldpilzen, Croutons und Balsamico-Glace 14,90 €

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Kässpätz'n mit Bergkäs', hausgemachten Röstzwiebeln, frischem Schnittlauch und kleinem Beilagensalat 12,90 €

Knödel Trio (Spinat-, Kaspress- und Rote Beete Knödeln) mit Parmesan, brauner Butter und 4erlei Knackigen Salaten der Saison mit Senfdressing 14,90 €

Vegane Sellerie- und Rote Beete Schnitzel im knusprigem Panko Mantel auf Kartoffel-Rucola Salat 14,90 €

Fleisch

Ofenfrischer Schweinebraten, vom Nacken geschnitten, in Dunkelbier Jus mit Kruste, Kartoffelknödel und Krautsalat 15,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butter wellig gebraten, mit Bratkartoffeln, Zitronenspalte, Preiselbeeren und einem kleinem Beilagensalat 24,90 €

Gesottener Tafelspitz vom bayrischen Rind mit Meerrettich-Schnittlauch Sauce, Karotten-Lauchgemüse und Bratkartoffeln 21,90 €

Dessert

Hausgemachte Apfelkücherl, im Bierteig gebacken, mit Vanilleeis 9,90 €

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Zwetschgenröster 10,90 €

Kleines Panna Cotta mit Erdbeer Sauce und frischer Minze, im Gläschen serviert 2,90 €