

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	4,50 €
Campari ¹ mit Soda oder Orange	0,2 l	8,50 €
Crodino ^{1,10} oder Sanbitter ^{1,10} mit Soda oder Orange Unsere alkoholfreie Variante – Komposition aus Früchten und Alpenkräutern	0,2 l	6,50 €
Sherry Sandemann Don Fino oder Medium dry ¹	5 cl	4,90 €
Portwein Ramos Pinto Ruby	5 cl	4,90 €
Wörnbrunner Spritz - <i>einzigartig & lecker</i> (Prosecco, Pink Grapefruitsaft, Soda, Rosmarin und geheime Zutaten)	0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz ¹ (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe)	0,2 l	7,50 €
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette)	0,2 l	7,50 €
Bellini (Champagner, frisches Pfirsichmark)	0,1 l	11,50 €
Kir Royal ¹ (Champagner, Crème de Cassis)	0,1 l	11,50 €
Prosecco Soligo Spumante Extra Dry D.O.C.	0,1 l 0,75 l	5,50 € 39,00 €
Champagner Lionel Derens Brut Reserve	0,1 l 0,75 l	9,50 € 65,00 €
Champagner Laurent Perrier Brut	0,75 l	85,00 €
Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	120,00 €
2006 Champagner Dom Perignon blanc Er ist vielleicht der begehrteste, sicher aber der berühmteste Champagner der Welt. Die Mélange aus Haselnuss, Vanillecrème, Giotto, Brioche und geröstetem Kaffee lädt auf eine äußerst charmante Art zum ersten Schluck ein.	0,75 l	270,00 €

1 Farbstoffe 10 Chinin

Gerne reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker Karte.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.



FORSTHAUS WÖRNBRUNN
restaurant & hotel

Unsere Schmankerl

Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kruste, Kartoffelknödel^{2,3} und Speckkrautsalat^{2,3,14}

12,50 €

¼ zarte „Cherry Valley“ Ente mit Apfeljus,
dazu Preiselbeer- Blaukraut und Kartoffelknödel^{2,3}

15,50 €

Wörnbrunner Backhendl, resch gebackene Maishähnchenbrust
mit Kartoffel- Gurkensalat, knuspriger Petersilie, Kräutersauerrahm und Zitrone

15,50 €

Wiener Schnitzel, wellig in Butterschmalz⁸ gebraten,
handgerührte Preiselbeeren, halbe Zitrone und feiner Kartoffel-Gurken-Salat

19,50 €

Kalbsleber mit gebratenen Apfelscheiben auf Schalottensoße
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree⁸

18,50 €

Kalbsnieren in Senfrahm,

mit Champignons, Essiggurkerl und Kartoffelpüree

18,50 €

Gesottene Kalbszunge in Kapernsoße

mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree

18,50 €

Böfflamott, geschmorter Rinderbraten,

mit gebratenem Speck, Preiselbeerblaukraut und Semmelknödel

17,50 €

Gegrillter **Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind**
auf Rotweinschalotten mit Mandelbrokkoli und Röstkartoffeln

21,90 €

„Forsthauspfanderl“

Rinder- und Schweinefilet, ein Stückel Wörnbrunner Bratwurst,

in Schwammerlrahm mit Käsespätzle⁸

20,90 €

2 Konservierungsmittel 3 Antioxidationsmittel 8 Milcheiweiß 14 Nitritpökelsalz

Gerne reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker Karte.

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.



FORSTHAUS WÖRNBRUNN
restaurant & hotel

Vorneweg und Zwischendurch

Forsthaus Antipasti mit gebratenem Gemüse, gebackenem Bergkäse
und geröstetem Malzbaguette

14,50 €

Forsthaus Vitello

Zartes Kalbfleisch in Kapern Soße mit Sardellen, roten Zwiebeln und Salatbouquet

15,50 €

Rindertatar nach Art des Försters

mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Essiggurkerl und gerösteten Schwammerln

16,50 €

Unsere Empfehlung

„Forsthaus Dreier“ auf drei Etagen, ideal zum Teilen

Antipasti Gemüse mit gebackenem Bergkäse , **kleine Pflanzlerl** auf Kartoffel- Rucola Salat,
und **gebratenen Garnelen** auf Couscous Salat, dazu hausgemachte Kartoffelchips

19,50 €

Jakobsmuscheln vom Grill auf Rote Bete Carpaccio,
Rucola und gebratenen Apfelspalten

15,50 €

Rose vom mild geräucherten Lachs an Honig-Senf-Soße,
kleinem Salatbouquet und hausgemachten Röstitalern

14,50 €

Suppen

Hausgemachte **Leberknödel** in kräftiger Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch

4,80 €

Kürbissuppe mit Kernöl

4,80 €

2 Konservierungsmittel 3 Antioxidationsmittel 8 Milcheiweiß 14 Nitritpökelsalz

Gerne reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker Karte.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.

Wild und andere Leckereien

Gebratene Fasanenbrust, mit Speck umwickelt,
auf rahmigem Sauerkraut und Breznknödel

21,90 €

Rehschnitzel in der Haselnuss Kruste, in Butter gebraten,
mit Kartoffel-Rucola Salat, Zitrone und Preiselbeeren

19,90 €

Rehbraten aus der Keule,
mit gebratenen Schwammerl, Preiselbeerblaukraut und Semmelknödel

18,60 €

Wörnbrunner Hirschbratwurst mit scharfem Löwensenf,
auf Käse- Krautschupfnudeln

13,90 €

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

Schalotten Soße, Röstkartoffeln und Blattsalat

27,50 €

Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichrahm
mit glasierten Karotten und Petersilienkartoffeln

18.50 €

Spanferkelkotelettes vom Grill, mit Kräutern gebraten
auf mediterranem Gemüse und Pfannenkartoffeln

18,50 €

Beilagensalate

Kleiner gemischter Salat 4,90 €

Kartoffel- Gurkensalat 3,90 €

Speck- Krautsalat^{2,3,14} 3,90 €

2 Konservierungsmittel 3 Antioxidationsmittel 8 Milcheiweiß 14 Nitritpökelsalz

Gerne reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker Karte.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.



FORSTHAUS WÖRNBRUNN
restaurant & hotel

Salate

Caesar Salat - Gebratene Garnelen auf knackigem Romanasalat mit Caesardressing, gerösteten Brezn- Croûtons und frisch geriebenem Parmesan

15,50 €

Der ewige Stenz - Gartensalat mit italienisches Dressing, Zwergtomaten, Früchte, und gebratenen Putenbruststreifen

13,90 €

Ziegenkäse vom Grill an marktfrischem Gartensalat, Apfel-Preiselbeer-Chutney und geschwenkten Pfannenkartoffeln

14,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte **Kässpatzn**⁸ mit kräftigem Bergkäse und Emmentaler, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat

12,50 €

Knödelrösti^{2,3} - knusprig in der Pfanne gebraten, serviert mit buntem Saisongemüse, Kräuterschmand⁸ und Blattsalatgarnitur

15,50 €

Kräuterpfannkuchen

gefüllt mit Tomaten- Gemüseragout, Oliven und Schafskäse

15,50 €

Aus dem Wasser

Zanderfilet - mit Kräutern gebraten, auf Linsengemüse und Petersilienkartoffeln

19,90 €

Heimisches **Saiblingsfilet** - in Butter gebraten, auf rahmigem Riesling- Blattspinat und Kartoffel- Meerrettichstampf^{f8}

22,90 €

2 Konservierungsmittel 3 Antioxidationsmittel 8 Milcheiweiß

Gerne reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker Karte.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.



FORSTHAUS WÖRNBRUNN
restaurant & hotel

Einfach, gut!

Wiener Würstel mit Linsengemüse und Kartoffelpüree

11,90 €

Zwei Stück **Weißwürste** mit rescher Breze

5,90 €

Cremiger **Obatzda**⁸ mit roten Zwiebeln, Radi, Salzstangerl und Breze

8,90 €

Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

11,90 €

Briesmilzwurst gebacken

mit Kartoffel- Gurkensalat, Zitrone und Remoulade

11,90 €

Zwei Paar **Schweinswürstel**⁷

mit Sauerkraut¹⁴ und Kartoffelpüree⁸, dazu frischer Kren

10,90 €

Saures Kalbslünge¹, mit Sauerrahm und Semmelknödel

11,90 €

Dessert

Probieren Sie unsere selbstgebackenen Kuchen!

Apfel- Streusel Kuchen oder **Aprikosen- Käsekuchen**⁸ 3,90 €

Nuss-Guglhupf⁸ 4,10 €

Herb-feines **Mousse au Chocolat**⁸ mit Orangensoße 6,50 €

Hausgemachte **Crème Brûlée**⁸ mit Beerenkompott 6,50 €

Apfelkücherl mit Zimt-Zucker, Fruchtspiegel und einem Tupfer Schlagsahne⁸ 5,90 €

„Forsthausbecher“,
drei Kugeln Eis mit Früchten, Sahne und hausgemachtem Eierlikör 6,50 €

1 Farbstoffe 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 14 Nitritpökelsalz

Gerne reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker Karte.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.