

## VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat  
mariniert mit Balsamicodressing oder Original Ceasar-Dressing  
5.8

\*

Bruschetta "Forstfrieden"  
Hausgemachtes Weißbrot  
Knoblauchöl – fruchtiges Tomaten-Balsamicoragout – Basilikumsalz –  
feine Zwiebeln – grüne Oliven  
8

\*

"Melone-Schinken"  
Original spanischer Serranoschinken – frische Wassermelone –  
hausgemachtes Rucola-Eis – unser Brot  
12

\*

Gebackenes Pulled Beef von der Rinderbacke  
Tomaten-Carpaccio – Bärlauchremoulade –  
Röstzwiebeln  
14.5

## SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe  
zweierlei Spargel – hausgemachte Markklößchen – buntes Gemüse  
9.5

\*

Frische Spargelcremesuppe  
zweierlei Spargel – gebackenes Eigelb – Röstzwiebeln – unser Brot - Bärlauchbutter  
9.5

\*

Rahmsuppe von Strauchtomate und Paprika  
gebratener Lachs – Bärlauchöl – unser Brot – Krustentiermayonnaise  
9.5

## HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Gebratene Filets von frischem Norweger Lachs  
Kartoffel-Lauch-Ragout – Tomaten-Paprika-Sugo –  
zweierlei Spargel

28

\*

Gebackene Medaillons von frischem Seelachs  
Bratkartoffeln – hausgemachte Bärlauchremoulade –  
frischer Tomatensalat

24

\*

"Jägerschnitzel"

Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken  
geschmorte Champignons – Rahmsauce –  
pommes frites

19.5

Als kleine Portion

14.5

\*

Zarte geschmorte Lammkeule  
kräftige Thymianjus – fruchtiges Ratatouillegemüse –  
Kartoffel-Bärlauch-Püree

25.5

\*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

## HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

### "Be Veggie"

Hausgemachte Pilzfrikadellen  
Kartoffel-Lauch-Ragout – Tomaten-Paprika-Sugo –  
zweierlei Spargel

24

\*

### "Unser Hausteller Forstfrieden"

Tournedo vom Rinderrücken im Speckmantel gebraten –  
Schnitzel vom Schweinerücken – Hähnchenspieß –  
Landbierzwiebel-Sauce – geschmorte Champignons –  
Bratkartoffeln – Wirsingsalat mit Original Ceasar-Dressing

29

\*

### "Frühlingschnitzel"

Gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken  
Tomate – Schmorzwiebel – Käse überbacken –  
Bärlauchrahmspätzle

22.5

\*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

## HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

"Großes Cordon Bleu vom Schwein - ca. 300 g"  
gefüllt mit Kochschinken und Käse –  
Spargelragout – Herzoginkartoffeln  
24

\*

Krautwickerl von der Pökelhaxe  
Kartoffelsahnepüree – Landbierzwiebelsauce –  
Wiringsalat mit Original Ceasar-Dressing  
21

\*

"Frikassee vom Huhn 2.0"  
Drei gebratene Hähnchenspieße  
Spargel-Erbсен-Ragout – gebackene Champignons – Basmatireis  
23

\*

Tournedos vom Rinderrücken im Speckmantel  
-medium gebraten-  
Kräuterbuttersauce – Ratatouillegemüse –  
hausgemachte Kartoffelröstis  
29.5

\*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

## DESSERT

Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat  
Erdbeerragout – weiße Schokoladensauce

8

\*

Hausgemachter Erdbeer-Wackelpudding  
Mangoragout – Schokoladensorbet – Joghurt – Pralinen mit Erdbeerfüllung

10.5

\*

"Affogato"

Frisch gebrühter Espresso mit samtigem Vanilleeis

5.5

\*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade)  
mit Sahne und hausgemachtem Eierlikör

7.4

## APERITIF

Prosecco 0.1l	4	Prosecco Peache 0.1l	5.5
Campari 4 cl	4	Campari-Orange 0.2l	6.5
Martini 4 cl	4	Campari-Soda 0.2l	5.5
Sherry medium 4 cl	4	Sherry extra dry 4 cl	4
Gin-Tonic 0.2l	7.5	Salted Caramel 4cl	5.5