

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Joghurtdressing oder Ceasardressing
5.8

*

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

*

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderrücken "American Style"
mariniert mit BBQ-Sauce – Sardellen – Kapern – Gewürzgurke – rote Zwiebeln
frisches Eigelb – Wedges – hausgemachte Sourcream
16.5

*

Ragout von frischen Pfifferlingen
hausgemachter Semmelknödl – Schnittlauchbutter
14

Als Hauptgang

25

SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe
frische Pfifferlinge – schwäbische Ravioli – buntes Gemüse
9.5

*

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
geschmorte Pfifferlinge – unser Brot mit hausgemachter Kräuterbutter
9.5

*

Sizilianische Tomatenrahmsuppe
verfeinert mit Oregano – gebackene Risotto-Rucola-Arancini
9.5

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Gebackene Medaillons von frischem Seelachs
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln geschwenkt – hausgemachte
Bärlauchremoulade – frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln

24

*

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet
buntes Grillgemüse – spanischer Serranosud – hausgemachte
Kartoffel-Lauch-Taler

26

*

Schnitzel "American Style"
Gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken
frische Strauchtomate – BBQ-Zwiebeln – Cheddar-Käse überbacken –
Kartoffelwedges – hausgemachte Sourcream

22.5

*

"Geschnetzeltes vom Schweinefilet"
frische Pfifferlinge in Rahmsauce – Spagettini –
gemischter Salat

27.5

*

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

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Gebratene Maispouardenbrust "supreme"
frisches Pfifferlingragout – hausgemachte Semmelknödl –
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
26

*

"Jägerschnitzel"
Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken
frische Champignons in Rahmsauce –
pommes frites
19.5

Als kleine Portion

14.5

Mit geschmorten Pfifferlingen
+6.5

*

"Herzhafter Cremespinat"
geht nur mit Speck und Zwiebeln sagt Oma Gertrud!!!
zwei gebratene Spiegeleier – Bratkartoffeln
16

*

"Be Veggie"
Spagettini in Rucolarahmsauce
Bruschetta-Tomaten – geschmorte Pfifferlinge – Cheddar-Käse überbacken
22

*

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

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

"Unser Knoblauchsteak"
vom Schweinerücken -ca. 250g-
herzhafter Cremespinat – Bratkartoffeln –
hausgemachte Kräuterbutter
24.5

*

Filetteller "Forstfrieden"
Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet
buntes Grillgemüse – Champignonrahmsauce – Bratkartoffeln
27.5

*

Cesar-Salad "Deluxe"
Gebratene Maispouardenbrust "supreme"
Römersalat in Original Caesar-Dressing – Tomaten – rote Zwiebeln – Gurke –
gereifter Parmesan – Knoblauchbrot
24

*

"Salat zur Pfifferlingszeit"
Geschmorte Pfifferlinge und Champignons
Bohnensalat – Krautsalat – Möhrensalat – Balsamico-Tomaten – Romana in
Joghurtdressing – rote Zwiebeln – Kräuterbutter-Brot
21

*

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

DESSERT

Hausgemachte Mousse von weißer Schokolade
frische eingelegte Pfirsiche – Salted-Caramel-Sauce
8.5

*

"Kleine Joghurette"
Frisches Erdbeerragout
Erdbeer-Joghurt-Eis – Schokoladencrunch
8.5

*

"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 med. 4 cl	4	Sherry dry 4 cl	4
Gin-Tonic 0.2l	7.5	Salted Caramel 4cl	5.5