

VORSPEISEN & SCHMANKERL

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Joghurtdressing oder Balsamicodressing
oder Ceasardressing
5.8

*

"Unser Laugensnack"
Warme Laugenstange belegt mit
Kräuterbutter – Leberkäs – Krautsalat – hausgemachte Remoulade
5.5

*

Bruschetta "Forstfrieden"
Hausgemachtes Weißbrot mit Knoblauchöl – fruchtiges Tomaten-Balsamicoragout –
Basilikumsalz – feine Zwiebeln – grüne Oliven – rote Zwiebeln
8.2

*

"Münchner Weisswurstsalat"
Senf-Meerrettich-Vinaigrette – Tomate – Gewürzgurke –
rote Zwiebeln – Radieserl – Bratkartoffeln
12.5

*

Hausgemachter Obatzda "Forstfrieden Style"
Gewürzgurke – Radieserl – Tomate – eingelegte rote Zwiebeln – unser Brot
12

*

1 Paar frische Weißwürstl von Metzgermeister Grämmel
süßer Händlmaier Senf – warme Brezn
9

*

SUPPEN

"Tegernseer Festtagssuppe"

-serviert im großen Suppenteller-

Doppelte Rinderkraftbrühe

Weißwurst – Frittaten – frisches Gemüse – handgeschabte Spätzle

10.5

*

"Karfiolsupp`n"

Rahmsuppe von frischem Blumenkohl

Pilzfrikadelle – hausgemachtes Pesto-Öl

9.5

*

"Unsere Leberknödlsuppe"

Doppelte Rinderkraftbrühe

hausgemachte kleine Kalbsleberknödl – frisches Gemüse – Schnittlauch

9.5

HAUPTGERICHTE & SAISONALES

In Breznpanade gebackene Filets von frischem Donauwels

hausgemachte Meerrettich-Remoulade – marinierte Tomaten –

lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat

26

*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Spagettini in Obatzdasauce – gebackener Spinat – Tomaten-Gemüse-Sauce

28.5

*

"Unser Steak zur Bayrischen Zeit"

Argentinisches Rumpsteak Corona del Sur

-medium gebraten-

Röstzwiebeln – dunkle Weißbierjus – Käsespätzle - Krautsalat

31

*

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

Ausgenommen Käsespätzle +2.5€

HAUPTGERICHTE & SAISONALES

"Das bayrische Cordon Bleu"

Schweinerücken gefüllt mit Leberkäs und Bergkäse
in Breznpanade gebacken – Sauerkraut – Bratkartoffeln

24.5

*

"Be Veggie"

Hausgemachte Schwammerlpflanzerl (Pilzfrikadellen)
Apfelblaukraut – Kartoffel-Sahne-Püree – vegane Jus

22.5

*

"Unsere ofenfrische Schweinshaxe -ca. 1kg-" -krosse Schwarte-
auf dunkler Kümmeljus – Sauerkraut oder Krautsalat –
hausgemachte Kartoffelknödl

24

*

"Jägerschnitzel"

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

19.5

Als kleine Portion

14.5

*

"Geschnetzeltes vom Schweinefilet"

Steinpilzrahmsauce – hausgemachte Kartoffelröstis – gemischter Salat

27.5

*

"Sechs original Nürnberger Rostbratwürstl"

dunkle Senfjus – Kartoffel-Sahne-Püree – herzhaftes Sauerkraut

16.5

*

Frisch abgebräunter Leberkäs von Metzgermeister Grämmel
Spiegelei – lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat

15.5

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

Ausgenommen Käsespätzle +2.5€

HAUPTGERICHTE & SAISONALES

Zart geschmorter Kalbsbraten
Steinpilzrahmsauce – Apfelblaukraut – hausgemachte Kartoffelknödl
28

*

Schwabenteller "Forstfrieden"
Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet
frische Champignons in Rahm – Käsespätzle – gemischter Salat
27.5

*

"Unser Haxn-Gröstl"
Ausgelöstes Haxnfleisch mit Speck und Zwiebeln und
Bratkartoffeln in Butter geschwenkt – Apfelblaukraut – Kümmeljus
19.5

*

"Bayrischer Schmankerlteller"
Hausgemachte Kalbsleberknödl – Weißwurst – Nürnberger –
kräftige Jus – zweierlei Kraut – Kartoffel-Sahne-Püree
19.5

*

"Wiener Backhendlbrust"
Gebackene Maishähnchenbrust
dunkle Weißbierjus – frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln –
Spagettini in Obatzdasauce
26

*

"Unsere hausgemachten Käsespätzle"
-handgeschabt vom Brett- mit Original Allgäuer Bergkäse – Röstzwiebeln –
grüner Salat mit Joghurtdressing
16.5

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!
Ausgenommen Käsespätzle +2.5€

DESSERT

"Zwetschgenröster"

Fruchtiges Zwetschgenkompott

hausgemachtes Bayrisch-Creme-Eis – Zimtcroustons – Karamellsauce

8.5

*

"Hausgemachtes Rumrosinen-Parfait"

Apfelkücherl mit Zimt und Zucker – Schokoladen-Kirsch-Sauce

10.5

*

"Affogato"

Frisch gebrühter Espresso mit samtigem Vanilleeis

5.5

*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade]
mit Sahne und Eierlikör

7.4

APERITIF

Prosecco 0.1l	4	Prosecco Peache 0.1l	5.5
Campari 4 cl	4	Campari-Orange 0.2l	7.5
Martini 4 cl	4	Campari-Soda 0.2l	5.5
Sherry med. 4 cl	4	Sherry extra dry 4 cl	4
Gin-Tonic 0.2l	8.5	Salted Caramel 4cl	5.5