

Forst Haus Wörn Brunn

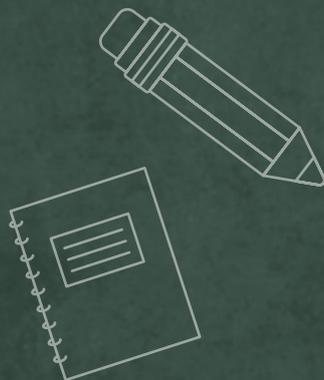


zum Aperitif

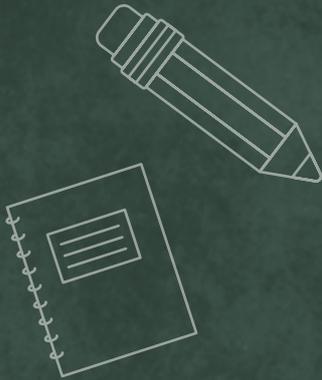
LAVENDEL SPRIZZ 0,10L € 10,50

FORSTHAUS SOUR € 12,50
Gin – frische Zitrone – Limoncello – Akazienhonig – Eiweiß

KIDS MOCKTAIL € 6,50
Münchener Rosenlimonade – Himbeere – Rosmarin



Forst Haus Wörn Brunn



ALS ERSTES

BLÄTTER UND KRÄUTER BEFLMN

Radieschen – Rote Beete Sprossen – Traubenkerndressing

€ 17

Mit Tigergarnelen BH

€ 26

EINGELEGTE WASSERMELONE EFN

€ 15

Avocadocreme – Mais – Sesam – Rucola – Chili

GESCHMORTE HONIGMÖHREN FGHN

€ 14

Sesamcreme – Ingwer – Feldsalat

SPICY BEEF TATAR AFHMN

€ 22

Birne – Sesam – Chili – Sardisches Brot

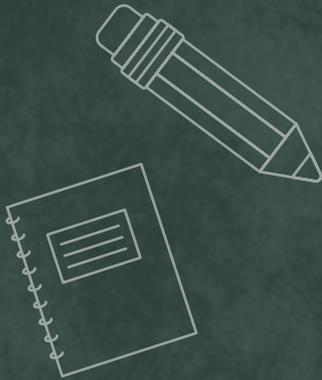
FORSTHAUS ETAGERE

€ 25 p.P.

Vorspeisenvariation à la Chef's Choice – ab 2 Personen



Forst Haus Wörn Brunn



ZWISCHENDURCH

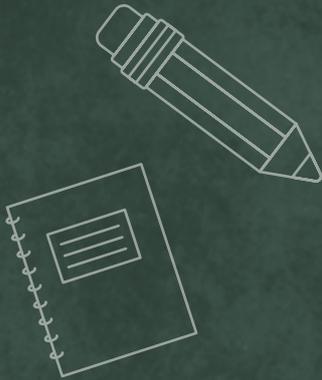
SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS DGH € 11
Kernöl – Lachsstreifen

KRAFTBRÜHE VOM OX UND FEDERVIEH ACG € 12
Pfannkuchenstreifen – Wurzelgemüse – Liebstöckel

Back to
School



Forst Haus Wörn Brunn

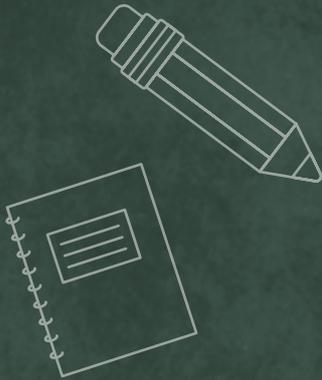


HAUPTSACHE

- WIENER SCHNITZEL** ACG € 35
in Butterschmalz gebacken – Preiselbeeren – Kartoffel-Gurkensalat – Zitrone
- 24 STUNDEN GESCHMORTE LAMMSCHULTER** FGH € 33
Kartoffel-Olivenpüree – wilder Broccoli – Rosmarinjus
- SAFTIG GESCHMORTE BAYRISCHE OCHSENBACKE** ACEGH € 31
Semmelknödel – Trüffeljus – grüner Spargel
- ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN** ACFG € 34
Bohnen – Gnocchiragout – Egerlinge – Limettenjus
- GERÖSTETER LACHS & GARNELE** BDFGLR € 29
Blumenkohlpüree – junger Lauch – Bouillabaisseschaum
- GESCHMORTE ROTE BEETE – VEGAN** EFHLN € 21
Kichererbsenschnitte – Meerrettich – Schnittlauch – Mandeln
- PASTA LIMONE** ACGH € 22
Tagliolini – Zitrone – Parmesan – Honigkresse



Forst Haus Wörn Brunn



ZUM SCHLUSS

NEW YORK CHEESE CAKE ACEGH € 11
Marinierte Beeren – Minze – Pistazie

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN ACGH € 16
Apfelröster – Vanille – Mandel

BASILIKUMSORBET FH € 9
Cantaloupe Melonen – Mandelsalat

Back to
School



Forst Haus Wörn Brunn

Liebe Gäste,
vielen Dank für Ihre Unterstützung.
Wir freuen uns täglich über Ihre
Besuche, tollen Feste, Veranstaltungen
in unserem Hause & Hotelbuchungen.

Auf Grund des hohen
Gästeaufkommens dürfen wir Ihnen
ausschließlich ein einheitliches Menü
ab einer Buchung von 12 Personen
anbieten. Somit garantieren wir Ihnen
weiterhin beste Qualität in Speisen,
Getränken & Service.

Hotel Rezeption:
Täglich 08.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch!
+49 89 809 1111 0 oder
info@forsthaus-woernbrunn.com

Event Officezeiten:
Mo. bis Fr. 09.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH
Wörnbrunn 1 – 82031 Grünwald

Special Events:
1. Schultag 10.09.2024
11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse

