



Unsere Weinempfehlung:

Christian Hirsch Rot und Wild
Rotweincuvée Qualitätswein



Wildkarte 2023

Streifen von der Fasanenbrust auf Feldsalat an Apfel-Walnussdressing

Wildkraftbrühe mit Rehleberockerl, Pilzmautasche und Pfannkuchen

Rollbraten vom Wildschwein mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeerbirne

Hirschroulade gefüllt mit Pfifferlingen, Speck und Sauerrahm

dazu Kartoffelpüree und Blaukraut

Rehschäufel mit Haselnuss-Spätzle und Preiselbeersahne

Zweierlei geschmortes vom Hasen (Schulter + Keule) mit Semmelknödel

Hasenrücken unter der Walnusskruste dazu hausgemachte Spinatspätzle

Lasagne vom Wild auf Wildrahmsoße

Forstthof Spezial: T-Bonesteak und Rücken vom Reh, Rösti, Rahmwirsing,

Waldpilze und Kürbis-Spirelli

Zu jedem Gericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat.

Dessertteller Hubertus:

Nougat-Törtchen, Panna Cotta mit Pflaumensoße, Haselnuss-Krokanteis

Umbestellungen kosten 1,00 Euro Aufpreis!

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, Ihr Team vom Forstthof.

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Eine Liste der allergenen Zutaten können Sie gerne an der Theke einsehen.

