



### Unsere Weinempfehlung:

*Christian Hirsch Rot und Wild*

*Rotweincuvée Qualitätswein*

0,75l 20,<sup>50</sup>

0,2l 5,<sup>90</sup>



## Wildkarte 2024

<i>Streifen von der Fasanenbrust auf Feldsalat an Apfel-Walnussdressing</i>	13, <sup>90</sup>
<i>Wildkraftbrühe mit Rehlebernockerl, Pilzmaultasche und Pfannkuchen</i>	7, <sup>90</sup>
<i>Lasagne vom Wild auf Wildrahmsoße</i>	15, <sup>90</sup>
<i>Rehbraten mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeeren</i>	18, <sup>90</sup>
<i>Geräucherte Wildpfälzer mit Blaukraut und Kartoffel</i>	12, <sup>90</sup>
<u><i>Forstthof Spezial: T-Bonesteak und Kotelett vom Reh, Rösti, Waldpilze und Kürbis-Spirelli</i></u>	26, <sup>90</sup>
<u><i>Dessertteller Hubertus:</i></u>	
<i>Nougat-Törtchen, Creme brulée mit Karamellkruste, hausgemachtes Birnensorbet</i>	9, <sup>90</sup>

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.

Bildnachweis: FreePik

