

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Joghurtdressing oder Ceasardressing
5.5 €

.

Bruschetta "Forstfrieden"
Hausgemachtes Weißbrot verfeinert mit Knoblauchöl
belegt mit fruchtigem Tomaten-Balsamicoragout –
feinen Zwiebeln – grüne Oliven
7.5 €

*

Tatar vom Rinderrücken "Forstfrieden Style"
Kapern – Gewürzgurke – Zwiebel – gebackenes Rindermark –
Balsamicotomaten – Dijonnaise – Kartoffel-Speck-Rösti
16.5 €

*

Ragout von frischen Pfifferlingen
hausgemachter Semmelknödl – Speckbutter
11.5 €

SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe
hausgemachte Pfifferling-Ravioli – buntes Gemüse
9 €

*

Getrüffelte Sellerierahmsuppe
hausgemachte Hirschfrikadelle – geschmorte Pfifferlinge
8.5 €

*

Sizilianische Tomatensuppe
Parmesannockerl – hausgemachtes Basilikum-Trüffel-Pesto
8 €

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

MENÜ ZUR PFIFFERLINGSZEIT

Doppelte Rinderkraftbrühe
hausgemachte Pfifferling-Ravioli – buntes Gemüse

*

"Pfifferlingsomelette"

Omelette von drei Landeiern mit frischen Pfifferlingen – Speck – Zwiebeln –
Bratkartoffeln

*

Nogger "1964 zu 2024"

Hausgemachtes Vanille-Haselnuss-Parfait
Nougatfüllung – Krokant-Schokoladen-Mantel – Goldkiwi – Kirschsauce
35 €

FISCHGERICHTE

Gebratene Filets von frischer Makrele
Speckspinat – Safransauce – hausgemachtes Tomatenrisotto
26 €

*

Gebratene Filets vom Norweger Lachs
mit Senf-Zwiebel-Butter gratiniert – Ratatouillegemüse –
hausgemachte Kartoffel-Lauch-Taler – Sardinengrillsud
26 €

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

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Zwei kleine Rinderrouladen "Hausfrauen Art"
gefüllt mit Speck – Zwiebel – Gewürzgurke –
eigene Jus – Blaukrautsalat – Kartoffel-Nussbutter-Püree
26 €

*

"Zigeunerschnitzel"
Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken
pikante Zigeunersauce – pommes frites
16.5 €

Als kleine Portion

11.5 €

*

Rosa gebratene Tournedos vom Hirschrücken
mit Senf-Zwiebel-Butter gratiniert
Rahmpfifferlinge – hausgemachte Semmelknödl
29.5 €

*

"Geschnetzeltes vom Schweinefilet"
frische Pfifferlinge in Rahmsauce – Spätzle vom Brett –
gemischter Salat
23.5 €

*

"Vegane Empfehlung"
Hausgemachte Frikadellen auf Sojabasis
Kartoffelpüree – geschmorte Pfifferlinge – vegane Jus – Blaukrautsalat
20 €

*

Filetteller "Forstfrieden"
Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet
Grillgemüse – Bratkartoffeln – Pfefferrahmsauce
23.5 €

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

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Argentinisches Rumpsteak
-ca. 250g medium gebraten-
hausgemachter Kräuterbutter – pommes frites – Pfeffersauce – Rotkraut-Coleslaw
28 €

*

"Großes Cordon Bleu vom Schwein - ca. 300 g"
gefüllt mit Meister Grämmel`s Lachsschinken – Camembert
Speckspinat – Rahmspätzle
22 €

*

"Be Veggie – Hausgemachte Arancini"
Gebackene Risotto-Pfifferling-Bällchen – Ratatouillegemüse –
Basilikum-Trüffel-Pesto
20 €

*

"Salat Nizza Forstfrieden"
Marinierte Bohnen – Rotkrautsalat – Acetotomaten – Romana in Senfdressing –
gekochtes Ei – Oliven – rote Zwiebeln – gebratene Thunfischwürfel –
hausgemachtes Brot
19 €

*

"Ceasar-Salad"
Römersalat in Original Ceasar-Dressing – Tomaten – rote Zwiebeln – Radieserl –
gebratene Hähnchenbrust – gereifter Parmesan – Knoblauchbrot
17 €

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

DESSERT

Hausgemachte Churros
Schokoladensauce – Mangoragout - Vanilleeis
8.5 €

*

Nogger "1964 zu 2024"
Hausgemachtes Vanille-Haselnuss-Parfait
Nougatfüllung – Krokant-Schokoladen-Mantel – Goldkiwi – Kirschsauce
9.5 €

*

"Piña Colada klein"
Erfrischendes Ananasragout – cremiges Kokoseis – Rum
6.5 €

*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade)
Sahne – hausgemachter Eierlikör
6.8 €

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 medium 4 cl	4 €	Sherry extra dry 4 cl	4 €