

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Sonntags – Menü

Topinambur-Suppe mit Crouton

* * *

Bauern-Gans mit Knödel und Rotkraut

* * *

Hausgemachter Apfelstrudel mit Walnuß-Eis

pro Person 34,00 €

Ab 2 Personen

Vorspeisen

Hausgemachter Lardo, Brotsalat, Melone, Rucola 14,90 €

Geflügelleber-Parfait, Bratapfel-Pürée, Feldsalat 14,90 €

Gebratenes Lachstatar, Gurke, Wasabi, Jacobsmuschel 17,90 €

Suppe

Topinambur-Suppe mit Crouton 5,90 €

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Kürbis-Risotto und Shii-Take 13,90 €

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Fisch

Skrei-Filet, Fenchel, Linsen, Senfbutter 18,90 €

Kleine Gerichte

Knödel mit Soße 3,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes 6,90 €

Fleisch

Schweinebraten mit Kartoffel-Knödel und Sauerkraut 10,90 €

Lamm-Leber in Balsamico-Jus mit Auberginen und Kartoffel-Crepes 16,90 €

Speck-Zwiebel-Braten vom Hochlandrind, Tenglstöckla, Salat 16,90 €

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Bratkartoffeln und Salat 19,90 €

Bauern-Gans aus Painten mit Knödel, Karamel-Apfel und Blaukraut 24,50 €

Dessert

Warmer Apfel-Strudel, Schokoladen-Schaum, Walnuß-Eis 8,50 €

Variation von der Birne 8,50 €

Kürbisschnitte mit Krokant, Kumquats und Olivenöl-Eis 8,50 €

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel
