

Grias God im Hotel zum Forst!

Liabe Leid, soweit wie des kennan, nehman mia in unsara Gastronomie Produgde aus da Region. Unsre Wuaschd und Fleischwaren beziang wie zum gräsdn Teil von da Metzgerei „Häislmoa“ in Kirchdoaf an da Amba. Wie griang unsa Wuidfleisch von de Jaga von do. Olle unsre Breise enthoidn de gesetzliche Meaweadsteia. Wie wünsch an schena Aufenthoid und an Guadn!

Herzlich Willkommen im Hotel zum Forst!

Lieber Gast, soweit es uns möglich ist, verwenden wir in unserer Gastronomie Produkte aus der Region. Unsere Wurst und Fleischwaren beziehen wir größtenteils von der Metzgerei „Häuslmeier“ in Kirchdorf an der Amper. Wir beziehen unser Wildfleisch von Jägern vor Ort. Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Welcome to our Hotel zum Forst

Dear Guest! As far as possible, we only use products from our region in our gastronomy. We obtain most of our meat and sausages from the butchery „Häuslmeier“ in Kirchdorf an der Amper. we obtain our venison from local hunters. We hope you enjoy your stay and your meal! Please note that our prices are VAT inclusive.

Voasschbeisn / Vorspeisen / Starters

A Graftsuhm vom Rind mid Lebaschbatzl oda Pfannakuacha

Kraftsuppe vom Rind mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen

Beef Consommé served with Liverspaetzle or Pancake stripes

€ 3,90

Hausgraichada Hirsch mid Breislbeasahne und Brod

Hausgeräucherter Hirsch mit Preiselbeersahne und Brot

House smoked deer with cranberry cream and bread

€ 9,90

Hauptschbeisn/Hauptspeisen/Main Course

Lendnsteg vom amarikanischn Weideoxn(200g) mid Brodkadoffe und Gmias

Lendensteak vom amerikanischen Weideochsen(200g) mit Bratkartoffeln und Gemüse
American grass fed beef Sirloin Steak (200g) served with fried Potatoes and vegetables

€ 16,90

Schwammal/Champignons/Fried Mushrooms € 3,90

„Forstbladn“ Steg und Wienaschnitzl vom Schweindl mid Brodkadoffe, Pommes und Salat

„Forstplatte“ Steak und Wienerschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln, Pommes und Salat
„Forrest Plate“ Steak and Wiener Schnitzel served with Fried Potatoes, French Fries and Salad

€ 16,90

Cordon Blö vom Schweindl mid Pommes und Salat

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Salat
Home-Cooked Cordon Bleu served with French Fries and Salad

€ 12,40

Rahmschnitzl vom Schweindl mid hausmachde Schbozn und Salat

Rahmschnitzel vom Schwein mit handgeschabten Spätzle und Salat
Pork Escalope with a Cream Sauce served with Handmade Spaetzle and Salad

€ 10,90

Wiena Schnitzl vom Schweindl mid Pommes und Salat

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salat
Wiener Schnitzel served with French Fries and Salad

€ 10,90

Bayrische Pudnbrust auf Salat mid Brod

Bayrische Putenbrust auf Salat mit Brot
Bavarian Turkey Breast served on Salad and with Bread

€ 10,90

Zuforst

Wiena Schnitzl von da bayrischn Pudn mid Pommes und Salod

Wiener Schnitzel von der bayrischen Pute mit Pommes und Salat

Wiener Schnitzel served with French Fries and Salad

€ 12,90

Bahan's Rodbarschfilet mid Brodkadoffe und Salod

Gebackenes Rotbarschfilet mit Bratkartoffeln und Salat

Fried Redfish Filet served with Fried Potatoes and Salad

€ 10,90

Garneln im Kadoffenest auf Salod mid Brod

Garnelen im Kartoffelnest auf Salat mit Brot

Prawns in Potatonest served on Salad with Bread

€ 12,40

Kasschbozn mid Salod

Käsespätzle mit Salat

Cheese Spaetzle with Salad(a sort of noodles))

€ 8,90

Hausgmachda Kaisaschman mid Apfemuas

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Kaiserschmarrn with Apple Sauce, topped with Icing Sugar(Sugared Pancakes with Raisins)

€ 7,90

„Wuidarabredl“ Draillalai vom Wuid mid Preislbeasahne und Brod

„Wildbrettl“ Dreierlei vom Wild mit Preiselbeersahne und Brot

„Wuidarabredl“ with cranberry cream and bread(House smoked wild specialties)

€ 14,90

Schwaiza Wuaschdsalod mid Brod

Schweizer Wurstsalat mit Brot

Swiss Salad of fine cut bologna and cheese mixed with a special dressing served with Bread

€ 7,90

„Bauandella“ Wuaschvariazion, Kas, Kadoffesalod und Brod

„Bauernsteller“ Wurstvariation, Käse, Kartoffelsalat und Brot

„Farmer's Plate“ assorted cold cuts served with Bread

€ 8,90

*Zuf
Forst*

Bairische Wuschdsalod mid Brod

Bayrischer Wurstsalat mit Brot

Bavarian salad of fine cut bologna mixed with special dressing served with Bread

€ 6,90

Wos sias/Dessert/Dessert

A Wams Schogosouffle mid Vanilleeis

Warmes Schokoladensouffle mit Vanilleeis

Warm Chocolate Souffle served with Vanilla Ice-Cream

€ 6,40

Vanilleeis mid hoasse Himbean

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilla Ice-Cream served with Hot Raspberries

€ 4,90

Füa de Gloana/Kindergerichte/Kid's Menu

Kindaschnizl mid Pommes

Kinderschnitzel mit Pommes

Schnitzel for Children served with French Fries

€ 5,90

„Tschign Naggeds“ mid Pommes

„Chicken Nuggets“ mit Pommes

„Chicken Nuggets“ served with French Fries

€ 5,90

Pommes

Pommes

Portion of French Fries

€ 3,90

Schbozn mid Soss

Spätzle mit Soße

Spaetzle served with Sauce a Sort of noodles

€ 3,90

The logo for Zupa Forst, featuring the name in a stylized, handwritten script font.

Bier vom Hofbräuhaus Freising

| | | |
|--------------------------------|-------|--------|
| Weißbier | 0,5l | € 3,30 |
| leichtes/dunkles/alkoholfreies | | |
| Helles | 0,5l | € 3,10 |
| Dunkles | 0,5l | € 3,10 |
| Pils | 0,33l | € 3,10 |

Aperitif

| | | |
|---------|------|--------|
| Lillet | 0,2l | € 4,90 |
| Inge | 0,2l | € 4,90 |
| Spritz | 0,2l | € 4,90 |
| Hugo | 0,2l | € 4,90 |
| Piccolo | 0,2l | € 4,90 |

Glacial Wein

| | | |
|---------------------------|------|--------|
| Riesling 2015 | 0,2l | € 4,70 |
| Grüner Veltliner 2015 | 0,2l | € 4,70 |
| Antale Rosso Veneto 2013 | 0,2l | € 4,70 |
| Ludav Rosso Veronese 2013 | 0,2l | € 4,50 |

Getränke

| | | |
|---------------------|-------|--------|
| Kirschschorle | 0,5l | € 3,10 |
| Johannisbeerschorle | 0,5l | € 3,10 |
| Spezi | 0,5l | € 2,90 |
| Oranglimo | 0,5l | € 2,90 |
| Apfelschorle | 0,5l | € 2,90 |
| San Pellegrino | 0,25l | € 2,30 |
| San Pellegrino | 0,75l | € 4,80 |
| Evian(still) | 0,33l | € 2,30 |
| Evian(still) | 0,75l | € 4,80 |
| Cola/light | 0,33l | € 2,50 |
| Tafelwasser | 0,5l | € 2,50 |
| Orangensaft | 0,2l | € 2,30 |
| Weinschorle | 0,5l | € 4,90 |

Warme Getränke

| | | | |
|-----------------|--------|------------------|--------|
| Espresso | € 2,10 | Cappuccino | € 2,50 |
| Tasse Kaffee | € 2,20 | Portion Kaffee | € 4,10 |
| Latte Macchiato | € 2,70 | Heiße Schokolade | € 2,80 |
| Portion Tee | € 4,10 | Glühwein | € 3,20 |
| Grog | € 3,20 | | |

Schnapsal 2cl

| | | |
|---------------------|------------------------|-------------------|
| Obstler € 2,30 | Underberg € 2,30 | Himbeergeist 2,50 |
| Willi € 2,60 | Wodka € 2,60 | Aquavit € 2,80 |
| Jägermeister € 2,80 | Sambucca € 2,80 | Amaretto € 2,80 |
| Baileys € 2,90 | Ramazotti € 2,90 | Grappa € 3,10 |
| Asbach € 3,10 | Vecchia Romagna € 3,20 | |

Sekt und Champagner

Deinhard Cabinet 0,75l € 18,00

Sektkellerei Deinhard
Koblenz (Rheinland-Pfalz)
11,5 Vol.%, trocken, feinherb

Freixenet 0,75l € 20,50

Weingut Penedés
Barcelona (Spanien)
12 Vol.%, spritzig, fruchtig

Moët & Chandon Brut 0,75l € 52,00

Cuvée aus 50% Pinot Noir, 10% Chardonnay und 40% Pinot Meunier
Claude Moët
Epernay (Frankreich)
12 Vol.%, fruchtig, ausgewogen

Veuve Clicquot Brut 0,75l € 57,00

Cuvée aus Pinot, Chardonnay und Pinot Meunier
Veuve Clicquot Ponsardin
Reims, Champagne (Frankreich)
12 Vol.% harmonisch, abgerundet

Weisswein

| | | |
|---|-------|---------|
| Riesling 2015 | 1,0l | € 20,00 |
| Weingut Spielmann Schindler Bodenheim am Berg (Rheinpfalz) 11,5 Vol.%, trocken, elegant | | |
| Grüner Veltliner small pepper 2015 | 0,75l | € 20,00 |
| Weingut Pröglhof Oberalpb bei Retz (Österreich) 11,0 Vol.%, pfeffrig, würzig | | |

Rotwein

| | | |
|--|-------|---------|
| Antale Rosso Veneto 2013 | 0,75l | € 21,00 |
| Weingut Natale Verga Venetien (Italien) 14,5 Vol.%, elegant, leichte Tannine | | |
| Ludav Rosso 2013 | 0,75l | € 20,00 |
| Weingut Filippini Verona (Italien) 13,5 Vol.%, trocken, leicht | | |
| Merlot 2015 | 0,75l | € 20,00 |
| Weingut Nederburg Nederburg (Südafrika) 14 Vol.%, elegant, fruchtig | | |
| Chateauneuf du Pape 2012 | 0,75l | € 35,00 |
| Weingut Armand Dartois Tulette (Frankreich) 14,5 Vol.%, extraktreich, vollmundig | | |

Allergeninformation

Falls Du von Allergien betroffen bist, findest Du in dieser Karte, auf der letzten Seite ein Allergen- Informationsblatt. Zusätzlich stellen Dir unsere Mitarbeiter auf deinen Wunsch eine übersichtliche Darstellung der in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergene zur Verfügung.

Allergeninformation

Zeichen= Kurz = steht für

A = Gluten = Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Eikorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1) b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1) c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

B = Krebstiere = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Ei = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelantine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitung verwendet wird; b) Fischgelantine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

E = Erdnuss = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Soja = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306'), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnen, d) aus Pflanzenölerinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

G = Milch = Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, b) Lactit

H = Nüsse = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

L = Sellerie = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesam o Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Sulfite = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als anders in den ursprünglichsten Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind Lupinen Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere = Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Y = Aspartam = Aspartam/ Aspartam-Acesulfamsalz „Enthält eine Phenylalaninquelle“

Z = mehrw. = Enthält über 10% zugesetzte mehrwertige Alkohole „Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“

The logo for 'Zuforst' is written in a stylized, cursive black font. The 'Z' is large and prominent, followed by 'uf' and 'orst' in a more fluid, connected script.