

Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Grías God im Hotel zum Forst!

Liabe Leid, so weid wia des kennan, nehman mía in unsara Gastronomíe Produgde aus da Region. Unsre Wuaschd und Fleischwaren beziang wia zum grásdn Teil von da Metzgerei „Häislmoa“ in Kirchdoaf an da Amba. Wia griang unsa Wuidfleisch von de Jaga von do. Olle unsre Breise enthoidn de gesetzliche Meaweadsteia. Wia 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 großteils 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 Graftsubm vom Rind mid Lebaschbatz^{3,4} oda Pfannakuacha

Kraftsuppe vom Rind mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen

Beef Consommé served with Liverspaetzle or Pancake stripes

(A,C,G)

€ 3,90

Hausgraichada Hirsch³ mid Breislbeasahne und Brod

Hausgeräucherter Hirsch mit Preiselbeersahne und Brot

House smoked deer with cranberry cream and bread

(G,A)

€ 9,90

Allergene♥

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphine, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

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

(G)

€ 19,90

„Forstbladn“ Steg und Wienaschnitzl vom Schweindl mid Brodkadoffe, Pomes und Salod

„Forstplatte“ Steak und Wienerschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln, Pomes und Salat

„Forrest Plate“ Steak and Wiener Schnitzel served with Fried Potatoes, French Fries and Salad

(A,C,J)

€ 16,90

Cordon Blö7 vom Schweindl mid Pomes und Salod

Cordon Bleu vom Schwein mit Pomes und Salat

Home-Cooked Cordon Bleu served with French Fries and Salad

(A,C,J)

€ 12,40

Rahmschnitzl vom Schweindl mid hausgmache Schbozn und Salod

Rahmschnitzel vom Schwein mit handgeschabten Spätzle und Salat

Pork Escalope with a Cream Sauce served with Handmade Spaetzle and Salad

(A,C,G,I,J)

€ 10,90

Wiena Schnitzl vom Schweindl mid Pomes und Salod

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pomes und Salat

Wiener Schnitzel served with French Fries and Salad

(A,C,J)

€ 10,90

Bayrische Pudnbrust auf Salod mid Brod

Bayrische Putenbrust auf Salat mit Brot

Bavarian Turkey Breast served on Salad and with Bread

(A,J,K)

€ 10,90

Allergene♥

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphine, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

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

(A,C,J)

€ 12,90

Bahan's Rodbarschfilet mid Brodkadoffe und Salod

Gebackenes Rotbarschfilet mit Bratkartoffeln und Salat

Fried Redfish Filet served with Fried Potatoes and Salad

(A,C,D,J)

€ 10,90

Garneln im Kadoffenest auf Salod mid Brod

Garnelen im Kartoffelnest auf Salat mit Brot

Prawns in Potatonest served on Salad with Bread

(A,C,D,F,G,K,J)

€ 12,40

Kasschbozn mid Salod

Käsespätzle mit Salat

Cheese Spaetzle with Salat(a sort of noodles)

(A,C,G,J)

€ 8,90

Hausgmachda Kaisaschman mid Apfemuas³

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

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

(A,C,G)

€ 8,50

„Wuidarabredl“ Drailalai vom Wuid⁷ mid Praislbeasahne und Brod

„Wildbrett!“ Dreierlei vom Wild mit Preiselbeersahne und Brot

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

(G,K)

€ 14,90

Schwaiza Wuaschdsalod^{4,6,7} mid Brod

Schweizer Wurstsalat mit Brot

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

(A,G,K)

€ 8,50

Allergene♥

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphine, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

„Bauandella“ Wuaschvariazion^{1,6,7}, Kas, Graudsalod und Brod

„Bauernteller“ Wurstvariation, Käse, Krautsalat und Brot

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

(A,G,K)

€ 8,90

Bairischa Wuaschdsalod^{2,3,7} mid Brod

Bayrischer Wurstsalat mit Brot

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

(A,G,K)

€ 7,50

Wos sías/Dessert/Dessert

A Wams Schogosouffle¹ mid Vanilleeis¹

Warmes Schokoladensouffle mit Vanilleeis

Warm Chocolate Souffle served with Vanilla Ice-Cream

(A,C,E,G)

€ 6,40

Vanilleeis¹ mid hoasse Himbean

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilla Ice-Cream served with Hot Raspberries

(A,C,G,H)

€ 4,90

Füa de Gloana/Kindergerichte/Kid's Menu

Kindaschnizl mid Pommes

Kinderschnitzel mit Pommes

Schnitzel for Children served with French Fries

(A,C)

€ 5,90

„Tschign Naggeds“ mid Pommes

„Chicken Nuggets“ mit Pommes

„Chicken Nuggets“ served with French Fries

(A,C)

€ 5,90

Allergene♥

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphine, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Pommes

Pommes

Portion of French Fries

€ 3,90

Schbozn mid Soss

Spätzle mit Soße

Spaetzle served with Sauce a Sort of noodles

(A.C.G.)

€ 3,90

Bier vom Hofbräuhaus Freising

Weißbier	0,5l	€ 3,50
(leichtes/dunkles/alkoholfreies)		
Helles	0,5l	€ 3,30
Dunkles	0,5l	€ 3,30
Pils	0,33l	€ 3,30

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

Glascal Wein

Riesling 2016	0,2l	€ 5,30
Grüner Veltliner 2017	0,2l	€ 5,80
Antale Rosso Veneto 2013	0,2l	€ 5,30
Primitivo Merlot SUD 2017	0,2l	€ 5,30

Getränke

Kirschschorle	0,5l	€ 3,10
Johannisbeerschorle	0,5l	€ 3,10
Spezi ^{1,3,9}	0,5l	€ 2,90

Allergene♥

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphine, M = Lupinen, N = Weichtiere



Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Orangenlimo	0,5l	€ 2,90
Apfelschorle	0,5l	€ 2,90
Rabarbarschorle	0,5l	€ 3,10
Adelholzener still/spritzig	0,25l	€ 2,50
Adelholzener still/spritzig	0,75l	€ 4,90
Cola ^{1,3,9} /light ^{1,3,9,11,12}	0,33l	€ 2,50
Tafelwasser	0,5l	€ 2,50
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

Wodka € 2,60	Ramazotti € 2,90	Vecchia Romagna € 3,20
--------------	------------------	------------------------

PRINZ im Holzfass gelagert 2cl je € 3,20

Alte Williams-Christ-Birne	Alte Haselnuss
Alte Wald-Himbeere	Obstler

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		

Allergene♥

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphine, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

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 2016 1,0l € 21,00
Weingut Spielmann Schindler
Bodenheim am Berg (Rheinpfalz)
11,5 Vol.%, trocken, elegant

Grüner Veltliner small pepper 2017 0,75l € 22,00
Weingut Pröglhof
Obermalb bei Retz (Österreich)
11,0 Vol.%, pfeffrig, würzig

Rotwein

Antale Rosso Veneto 2013 0,75l € 22,00
Weingut Natale Verga
Venetien (Italien)
14,5 Vol.%, elegant, leichte Tannine

Primitivo Merlot SUD 2017 0,75l € 22,00
Weingut Feudi di San Marzano
Apulien (Italien)
13,5 Vol.%, trocken, weich

Merlot 2015 0,75l € 22,00
Weingut Nederburg
Nederburg (Südafrika)

Allergene♥

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphine, M = Lupinen, N = Weichtiere



Zusatzstoffe♥

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

14 Vol.%, elegant, fruchtig

Allergeninformation

Zeichen= Kurz = steht für

A = Gluten = Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorsan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn 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 (E306⁴), 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

I = Sellerie = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J = Senf = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K = Sesam o Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = 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

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

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

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

Allergene♥

A = Glutenthaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse/Nüsse, F = Soja, G = Milch/Milchprodukte, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulphite, M = Lupinen, N = Weichtiere