

#### Zusatzstoffe♥

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

## Griás 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 gräsdn 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<sup>3,4</sup> oda Pfannakuacha

*Kraftsuppe vom Rind mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen*

*Beef Consommé served with Liverspaetzle or Pancake stripes*

*(A,C,G)*

€ 3,90

### Hausgraichada Hirsch<sup>3</sup> 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 Salad

*„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 Salad

*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 Salad

*Rahmschnitzel vom Schwein mit handgeschabten Spätzle und Salat*

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

(A,C,G,H,J)

€ 10,90

### Wiena Schnitzl vom Schweindl mid Pomes und Salad

*Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pomes und Salat*

*Wiener Schnitzel served with French Fries and Salad*

(A,C,J)

€ 10,90

### Bayrische Pudnbrust auf Salad 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

## Hausmachda Kaisaschman mid Apfemuas<sup>3</sup>

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

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

(A,C,G)

€ 8,50

## „Wuidarabredl“ Drailalai vom Wuid<sup>7</sup> mid Praislbeasahne und Brod

*„Wildbrettl“ Dreierlei vom Wild mit Preiselbeersahne und Brot*

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

(G,K)

€ 14,90

## Schwaiza Wuaschdsalod<sup>4,6,7</sup> 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<sup>4,6,7</sup>, 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<sup>2,3,7</sup> 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 Schogosouffle<sup>1</sup> mid Vanilleeis<sup>1</sup>

Warmes Schokoladensouffle mit Vanilleeis

Warm Chocolate Souffle served with Vanilla Ice-Cream

(A,C,E,G)

€ 6,40

### Vanilleeis<sup>1</sup> 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	€ 3,30
	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

## Glascal Wein

Riesling 2015	0,2l	€ 5,10
Grüner Veltliner 2015	0,2l	€ 5,80
Antale Rosso Veneto 2013	0,2l	€ 5,10
Ludav Rosso Veronese 2013	0,2l	€ 5,10

## Getränke

Kirschschorle	0,5l	€ 3,10
Johannisbeerschorle	0,5l	€ 3,10

## 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

Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,5l	€ 2,90
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 <sup>1,3,9</sup> /light <sup>1,3,9,11,12</sup>	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 Sektellerei Deinhart Koblenz (Rheinland-Pfalz) 11,5 Vol.%, trocken, feinherb	0,75l	€ 18,00
Freixenet Weingut Penedés Barcelona (Spanien) 12 Vol.%, spritzig, fruchtig	0,75l	€ 20,50

### 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

**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 € 22,00  
Weingut Pröglhof  
Oberhalb 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

## 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

## 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, 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 Karotinoizubereitung 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

**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