



ALTER WIRT  
FORSTENRIED

## **Tagesempfehlungen**

**Samstag, 18. August 2017**

Roastbeef vom Rehrücken aus eigener Jagd mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip,  
Bratkartoffeln und Salatbuket

**13,90**

Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Tafelspitz Bouillon  
mit frischem Schnittlauch

**4,10**

Gesottene Rinderzunge "Esterházy" in Portwein-Jus mit  
Wurzelgemüwestreifen und Bratkartoffeln

**13,90**

Tranchen vom rosa gebratenen Lamm Rücken auf buntem Ratatouille  
mit Thymian-Kartoffeltalern

**20,90**

Gegrillte Lamm Koteletts aus Neuseeland mit Rosmarin-Jus auf  
Speck-Bohnen und Herzoginkartoffeln

**18,90**

12 h „Sous Vide“ gegartes Bürgermeisterstück vom bayrischen Rind in  
Aromaten-Sauce mit sautiertem Blattspinat und Petersilienkartoffeln

**15,50**

Chicken-Cheeseburger mit pikanten Jalapeños, Spezielsauce, Gurke,  
Tomate, Eisbergsalat und Pommes frites

**11,90**

Rib Eye Steak von der bayrischen Färse (250g) mit Portwein-Zwiebel-Jus,  
buntem Grillgemüse und Kroketten

**21,90**

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende vom Hofgut Schweige  
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

**18,90**

Reh-Edel-Ragout aus eigener Jagd mit gebratenen Waldpilzen,  
Apfelblaukraut und Haselnuss-Spätzle

**15,90**

**Und als süßer Abschluß...**

Zwetschgen-Scheiterhaufen mit Vanillesauce und Zimtzucker

**3,90**



**Bitte Karte umdrehen für Pfifferlinge satt....**





ALTER WIRT  
FORSTENRIED



### **Die Pfifferlinge sind da....**

Knackige Sommersalate mit gebratenen Pfifferlingen und 4 Stück  
Jakobsmuscheln mit Chicorée, Sprossen und Kräuterbutter Baguette  
**16,90**

Saure Semmelknödel mit Radieserl-Vinaigrette, kleinem Salatbuket und  
gebratenen Pfifferlingen  
**12,90**

Pfifferlings-Cremesuppe mit Croutons und Petersilie  
**4,90**

„Pfifferlings Brot“, geröstete Ciabatta-Scheiben mit Pfifferlingen,  
Frühlingszwiebeln, Südtiroler Speck, Spiegelei und ein kleiner Tomatensalat  
**14,50**

Wildschwein Medaillons mit gebratenen Pfifferlingen auf Cranberry-Sauce  
mit Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln  
**19,90**

Rib Eye Steak von der irischen Färse (250g) mit gebratenen Pfifferlingen,  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und buntem Salatbuket  
**21,90**

Penne Rigate mit gebratenen Pfifferlingen und Schweinfiletstreifen in  
Kräuterrahm mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola  
**13,90**

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel  
und kleinem Beilagensalat  
**13,90**



#### **Unsere Bierempfehlung zur Pfifferlings-Saison...**

Die Bernsteinfarbene „**Hacker-Pschorr Sternweiße**“ 0,5l • 4,10€  
Ein dunkleres Weißbier mit zarten Malz und Karamell Noten, herrlich süffig