



ALTER WIRT  
FORSTENRIED

**Tagesempfehlungen**  
**Samstag, 23. Februar 2019**

Kalbstafelspitz, dünn aufgeschnitten, mit Thunfisch-Kapern Sauce,  
kleinem Salatbuket und Baguette

**9,90**

Festtagssuppe mit Grießnockerl, Leberspätzle, Pfannkuchen Streifen und  
Wurzelgemüse und kräftiger Rinder Bouillon

**4,90**

Schmankerl-Knödel Gröstl mit Braten und Entenfleisch, Zwiebeln,  
Wurzelgemüse, Majoran Jus und Spiegelei

**10,90**

Hausgemachter Grünkohl mit Rohpolnischer und Kassler Ripperl mit  
Petersilienkartoffeln und frischem Meerrettich

**14,90**

Gegrilltes Rotbarben Filet auf fruchtigem Mango-Risotto

**16,90**

**Empfehlung unseres Küchenchefs E. Klein**

Hirschrücken Schnitzel vom *Münchner Isarauen Hirsch* mit Mandel-Panade auf  
Karotten-Zucchini Gemüse, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Rosmarinjus

**22,90**

„Schweinfilet Pfanderl“, gegrillte Schweinefilet Streifen mit grünen Bohnen,  
Kirschtomaten, Frühlingslauch, Kartoffelecken und Spiegelei im Eisenpfanderl serviert

**16,90**

Holzhacker Bratl mit Schweinenacken Scheiben mit Speck-Pilz-Zwiebel Jus,  
Kartoffelpüree und kleinem Beilagensalat

**13,90**

Pfeffer Steak von der bayrischen Rinderlende (190g) mit Pfefferrahm Sauce,  
Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln

**19,90**

Kalbsleber Scheiben „Venezianische Art“ mit Oliven-Getrocknete Tomaten-  
Speck Sauce, Kartoffelstampf und kleinem Beilagensalat

**18,90**

Im Ganzen geschmorte Rehkeule mit Preiselbeer-Rotwein Jus, Speckbohnen  
und Kartoffelgratin

**18,90**

**Und als süßer Abschluss...**

Bayrisch Creme mit Himbeer Mark, im Gläschen serviert

**1,90**

**Schon mal vormerken...!!!**

**Am Rosenmontag, 4.März 2019 ist unser Haus **GEÖFFNET!****