



ALTER WIRT
FORSTENRIED



Weihnachtliche
Menüvorschläge
für Ihre
Feierlichkeiten





ALTER WIRT
FORSTENRIED

**Weihnachtsdekoration am Tisch mit
Tannenzweigen, Kerzen,
Lebkuchen, Nikolausäpfeln, Spekulatius und Nüssen**

1,50 € pro Person

Menü I

*Bratspätzlesuppe mit Gemüsestreifen und
frischem Schnittlauch*

•••

*Portion resche bayrische Bauernente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

•••

*Bayrisch Creme
mit Sauerkirschkompott und frischer Minze*

22,50€

Menü II

*Steirische Kürbiscremesuppe mit Kernöl und
Sahnehäubchen*

•••

*Weihnachtlicher Rotweinschmorbraten mit Lebkuchenaroma,
Mandelbrokkoli & Butterspätzle*

•••

*Marmoriertes Schokoladenmousse
auf Gewürzorangen-Kompotte*

26,50€



ALTER WIRT
FORSTENRIED

Menü III

*Feldsalat mit Balsamico Dressing,
Speckkrusteln und Croutons*

•••

*Kalbsrahmbraten mit glasiertem Kohlrabi-Karottengemüse
und breiten Nudeln*

•••

*Hausgemachter Schokoladenbrownie und Bratapfel auf
Glühwein-Zabaione*

29,90€

Menü IV

*Tafelspitzterriner mit gebratenen Walpilzen auf Schnittlauch-Yoghurtsauce,
Rotweinschalotten und Salatbukett*

•••

*Krosses Zanderfilet mit Karotten-Fenchelgemüse,
karamellisierten Kirschtomaten und Schmorkartoffeln*

•••

*Apfelstrudelschnitte mit Rosinen, gebranntes Mandeleis
und Yoghurtmousse mit Akazienhonig*

30,90€



ALTER WIRT
FORSTENRIED

Menü V:

Maronencremesuppe mit Petersilie fritte

•••

*Rinderlende, im ganzen rosa gebraten, mit Portwein-Glaze,
buntem Ratatouille und Kartoffelgratin*

•••

Mandel-Honig Parfait mit lauwarmem Bratapfelkompott

29,90€

Menü VI

*Waldpilz-Rahmsüppchen mit
kleinem Brezen Knödel*

•••

*Duett vom Wild, geschmorte Wildschweinkeule und Medaillons vom
Hirschrücken, an Preiselbeer-Thymianjus mit Rotwein-Schmorgemüse und
Kräuter-Schupfnudeln*

•••

Crème Brulée mit kandierten Orangenscheiben und Maronenmousse

31,90€

Vegetarische Variante zu allen Menüs

*Gemüse der Saison im Strudelteig auf Sellerie-Kartoffelschnee mit
Tomatenmarmelade*