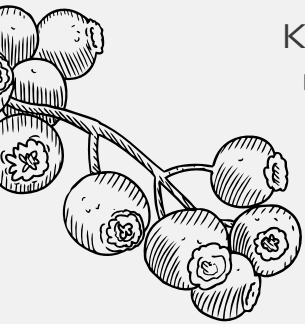


LUNCH & DINNER

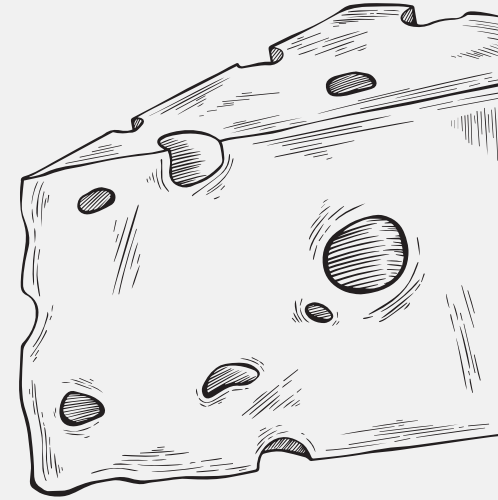
Erleben Sie kulinarische Highlights in privater Atmosphäre. Im FORSTGUT verzichten wir bewusst auf ein klassisches Restaurant und bieten stattdessen praktische Vorkoch-Menüs, die Sie im Handumdrehen im Chalet zubereiten können. Die Köstlichkeiten stehen Ihnen rund um die Uhr in unserer Lounge zur Verfügung.

Fondue, Grill-Paket & Rehsteaks
bitte vorbestellen.



FORSTGUT

Sprechen Sie uns gerne bei Unverträglichkeiten oder speziellen Wünschen an.



Vegetarisch

Aromatisches Linsen-Dal / Glas für 2 Personen

Mit cremiger Kokosmilch und einer exotischen Gewürzreise aus Zitronengras, Kreuzkümmel, Ingwer und Koriander.

21.50€

glutenfrei – laktosefrei – vegan

Samtige Karotten-Thymian-Suppe / Glas für 2 Personen

Mit einem Hauch Weißwein und cremiger Hafermilch. Die perfekte Balance aus feinen Kräutern und einer würzigen Gemüsebrühe

21.50€

glutenfrei – laktosefrei – vegan

Traditionelles Käse-Fondue / für 2 Personen

Mit knusprigem Baguette und frischem Obst. Perfekt geschmolzener Käse, mit Caquelon und Brennpaste geliefert.

82.00€

vegetarisch / Bitte vorbestellen



Fleisch



Wild-Bolognese mit Waldbeeren & Gin / Glas für 2 Personen
Herzhafte Bolognese aus zartem Wildfleisch aus eigener Jagd,
verfeinert mit fruchtigen Waldheidelbeeren und einem Hauch Gin.

24.50€

glutenfrei

Wildgulasch mit Quitten / Glas für 2 Personen
Zartes Wildfleisch aus eigener Jagd, geschmort in einer feinen Sauce
aus Quitten, Rotwein und einer aromatischen Gewürzmischung.

28.50€

glutenfrei – laktosefrei

BBQ-Whisky-Gulasch mit Zwiebeln / Glas für 2 Personen
Zartes Rindfleisch in einer rauchigen BBQ-Sauce mit einem Schuss
Whisky, verfeinert mit Zwiebeln und herzhafter Gewürzmischung.

26.80€

glutenfrei – laktosefrei

Rehfleisch / fertig portioniert als Steak
Zartes Rehfleisch, perfekt portioniert als saftiges Steak. Ideal zum
Grillen oder für die Pfanne.

nach Gewicht

glutenfrei – laktosefrei / Bitte vorbestellen

Grillpaket / für 2 Personen
Mit Steaks und Bratwürsten, frischem Gemüse, Grillkartoffeln und
köstlichen Grillsoßen (inkl. Grillkohle)

68.00€

Bitte vorbestellen

Extras

Rotwein-Zwiebeln
Ideal zum Rehfleisch

8.50€

glutenfrei – laktosefrei – vegan

Chutney mit Apfel – Zimt oder Holunderbeeren
Ideal zum Rehfleisch oder Käse

12.50€

glutenfrei – laktosefrei – vegan

Bayerischer Semmelknödel
Mit frischer Petersilie verfeinert. Ideal als Beilage

12.50€

vegetarisch

Desserts

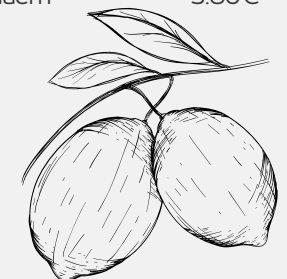
Cake im Glas
Verschiedene frische Kuchen im Glas, wie saftiger Zitronenkuchen,
aromatischer Mandelkuchen und verführerische Eierlikör-Brownies.

4.50€

auch glutenfrei und laktosefrei

Köstliche Eissorten
Frische, cremige Eissorten direkt vom heimischen Milchbauern –
ein echter Genuss aus regionaler Produktion

3.60€



FORSTGUT

Sprechen Sie uns gerne bei Unverträglichkeiten oder speziellen Wünschen an.