

## Winter-Menüvorschläge

gültig ab Januar 26

### Kulinarisches zum Empfang

Lachshäppchen | Bruschetta | Häppchen mit Weichkäse & Schinken-Melone

Pauschale pro Person 6 €

Bayerisch Aioli & Humus | Ciabatta | Brot am Tisch eingestellt

Pauschale pro Person 3,80 €

#### Feier bis zu 15 Personen

Du kannst auswählen ob Du a la carte essen oder ein Menü auswählen möchtest. Beides is schee...

- < das eine unkompliziert und für alle alles frei wählbar,
- < das andere festlich und in Deinem Rahmen bestimmt

#### Feier ab 16 Personen

Damit alles gschmeidig abläuft empfehlen wir Dir für Deine Gäste

- < eine einheitliche Vorspeise - ist dann bereits vorbereitet wenn Ihr kommt
- < drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl vor Ort
- < ein einheitliches Dessert

bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten (kein Eis und nicht auf der aktuellen Speisekarte), möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Kostenfrei decken wir Deinen Tisch mit Tischdecke, schönen Servietten, Menükarte, kleinem Blumenvaserl & Kerzen ein.

Gerne kannst Du die passende Deko zu Deinem Fest auch selber mitbringen. Wir stellen Sie dann für Dich ein, sobald der Tisch fertig eingedeckt ist.

## Menü „Especially for you“

### Appetizer

Bayerisch` Aioli & Humus   Brot & Ciabatta pro Person am Tisch eingestellt	3,80 €	
Häppchen Pauschale – 3 Stück pro Person	6 €	

### Suppe - Einheitlich

Festtagssuppe   Brat- & Leberspätzle   Kräftige Rinderbrühe	6,90 €	
Kürbissamtsuppe   Sahnehauberl   Kernöl	6,90 €	
Mandelschaumsuppe   Chorizo   Datteln	6,90 €	

### Salat als Vorspeise - Einheitlich

Kleiner Marktsalat	5,80 €	
Knackige Blattsalate   Croutons   Kirschtomaten   Forstnerwirt-Dressing Weißbrot	7 €	
Knackige Blattsalate   Überbackener Ziegenkäse   Feigensenf   Walnüsse	8,50 €	
Vogersalat & Blattsalate   Speckwürfel   Kirschtomaten   Weißbrot	7,80 €	

### Hauptgang - Drei verschiedene zur Wahl

Vom Schwein		
Schweinefilet im Kräutermantel   Schwammerlsoß´   Spätzle   Gemüse	17,50 €	
Schweinebraten in Dunkelbiersoß´   Serviettenknödel   Krautsalat   Kartoffelsalat – nur mit genauer Vorbestellung	16,50 €	
Filetpfandl   Medaillons vom Schweinefilet   Schwammerlsoße   Eierspätzle Mit Käse überbacken	18,50 €	
Pulled Pork   Steakhouse-Pommes   BBQ-Soß´   Boarischer Cole-Slaw	17,50 €	
Vom Rind		
Burgunderbraten „a la Theres“   Spätzle   Kroketten   Preiselbeeren	19,50 €	
„Kiah Royal“   Schmorbraten vom Bayerischen Weideochs Getrüffelter Kartoffelstampf   Marktgemüse   Preiselbeeren	22 €	
Grill & Chill   Rosa gebratenes Ochsenroastbeef   Kräuterkruste Rucola   Tomaten   Knoblauchbaguette   Kartoffelstroh	25 €	

Geflügel	
Ein Viertel von der Bauernente auf Natursoß´ Kartoffelknödel I Apfel-Zimt-Blaukraut - nur mit genauer Vorbestellung	21 €
Vom Wild	
Rosa gebratener Hirschrücken I Nußkruste I Punschbirne I Spätzle Apfel-Zimt-Blaukraut	25 €
Vom Fisch	
Gebratenes Filet vom Zander I Safranrisotto I Weißweinschaum Gemüwestreiferl	21 €
Gebratenes Filet vom Saibling I Weißweinschaum Oliven I Zuckerschoten I Petersilienkartoffeln	22 €
Veggie	
Tagliatelle I Leichte Trüffelrahmsoße I Frisch gehobelter Trüffel I Parmesan	22 €
Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter I Marktgemüse I Parmesan	15,50 €
Schwäbische Käsespätzle I Röstzwiebel	14 €
Austernpilz-Schnitzel Goldbraun paniert I Kartoffelsalat I Preiselbeeren – vegan	16,50 €
Schnitzel Love	
Gisseltshausener Brezenschnitzel Knusprige Panade aus Brezenbrösel I Kartoffelsalat I Preiselbeeren	18 €
Wiener Schnitzel I Knusprig paniert I Goldgelb gebacken Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren oder Pommes frites DAS ECHTE vom Kalb	24 €
FAST GENAUSO GUAT vom Schwein	17 €

Gerichte für unsere Youngsters & Allergiker können gerne extra bestellt werden.

## I ♥ Süßes - Einheitlich

Bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten und sonst nicht auf der Karte ist, möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Creme Brulee   Mangosorbet   Früchte & Beeren 7,80 €	
Apfelkücherl in Zimt-Zucker   Cremiges Vanilleeis   Sahne 7,80 €	
Fluffiger Kaiserschmarrn   Staubzucker   Fruchtiges Apfelkompott Dessertportion 8,20 € Hauptgang 11 €	
Eis & Heiss   Cremiges Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne 7,50 €	
Affogato – Dinzler Espresso mit cremigem Vanilleeis 4,60 €	

## Kaffee & Kuchen

Gerne bestellen wir für Euch Kuchen und Torten Eurer Wahl

**Stück Torte | Käsekuchen | Obstkuchen 4,-**                      **Stück Kuchen trocken 3,80**

**Für mitgebrachten Kuchen** berechnen wir ein **Tellergeld** von 2,50 € pro Person.

Wir kühlen Euren Kuchen ein, schneiden ihn & richten ihn schön an´s Buffet für Euch.  
Und unsere Bedienung für Euch is a no da ☺.

**Info... an Sonn- und Feiertagen ist regulär bis 15 Uhr geöffnet,  
in Verbindung mit einem Mittagessen sind wir aber gerne zu Kaffee & Kuchen  
bis 16.30 Uhr für Euch da.**

Feier am:	Datum:	Beginn:	ca. Ende:
Personenzahl:	Erwachsene:	Kinder:	Hochstuhl:
Anlass:			
Raum:			
Vorname, Name			
Firma			
Rechnungsanschrift			
Ansprechpartner			
Telefonnummer			
Email-Adresse			
Tischplan			
Deko			
Menükarte			
Sektempfang			
Winterempfang	Terrasse	Vorm Stadl	
Häppchen I Bayerisch Aioli			
A la carte (bis 15 Pers.)			
Menü siehe vorne (ab 16 Pers.)			
Wassergläser eingedeckt			
Getränke	A la carte	Getränkepauschale	
Kaffee + Kuchen Bis 16.30 Uhr an Sonn- und Feiertagen			
Kuchen	Selber: Tellergeld 2,50 € p.P. für Bedienung I Kuchenbuffet ....	Von uns bestellt: Sorte: Menge:	

Bemerkung: \_\_\_\_\_

Besprochen mit: \_\_\_\_\_ Am: \_\_\_\_\_

## Getränkepauschale oder Getränke a la carte

**Damit Du Deine Kosten im Blick hast,**  
bieten wir Dir alternativ zu den Getränken a la carte  
eine **Getränkepauschale** für Deine Feier an.

Diese ist gültig...

- maximal 5 Stunden ab Beginn
  - bis maximal 0:00 Uhr
- an Sonn- und Feiertagen bis maximal 16.30 Uhr

### Im Package included...

Bier | Wein  
Wasser | Limo | Spezi | Cola  
Saftschorlen | Säfte

Kaffee | Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato | Milchkaffee  
Heiße Schokolade | Tee

20 € pro Person

Getränkepauschale Kinder bis 15 Jahre 15 €

Aperitifgetränke & Spirituosen sind nicht enthalten

---

Mia gfrein uns Euer Stamm-Wirtshaus für sämtliche Festlichkeiten  
von der Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Hochzeit, Weihnachtsfeier,  
Geburtstag bis zur Kremess zu sein!

Sandra & Fritz Forstner mit Forstnerwirt-Team



## Winter-Menüvorschläge

gültig ab Januar 26

### Kulinarisches zum Empfang

Lachshäppchen | Bruschetta | Häppchen mit Weichkäse & Schinken-Melone

Pauschale pro Person 6 €

Bayerisch Aioli & Humus | Ciabatta | Brot am Tisch eingestellt

Pauschale pro Person 3,80 €

#### Feier bis zu 15 Personen

Du kannst auswählen ob Du a la carte essen oder ein Menü auswählen möchtest. Beides is schee...

- < das eine unkompliziert und für alle alles frei wählbar,
- < das andere festlich und in Deinem Rahmen bestimmt

#### Feier ab 16 Personen

Damit alles gschmeidig abläuft empfehlen wir Dir für Deine Gäste

- < eine einheitliche Vorspeise - ist dann bereits vorbereitet wenn Ihr kommt
- < drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl vor Ort
- < ein einheitliches Dessert

bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten (kein Eis und nicht auf der aktuellen Speisekarte), möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Kostenfrei decken wir Deinen Tisch mit Tischdecke, schönen Servietten, Menükarte, kleinem Blumenvaserl & Kerzen ein.

Gerne kannst Du die passende Deko zu Deinem Fest auch selber mitbringen. Wir stellen Sie dann für Dich ein, sobald der Tisch fertig eingedeckt ist.

## Menü „Especially for you“

### Appetizer

Bayerisch` Aioli & Humus   Brot & Ciabatta pro Person am Tisch eingestellt	3,80 €	
Häppchen Pauschale – 3 Stück pro Person	6 €	

### Suppe - Einheitlich

Festtagssuppe   Brat- & Leberspätzle   Kräftige Rinderbrühe	6,90 €	
Kürbissamtsuppe   Sahnehauberl   Kernöl	6,90 €	
Mandelschaumsuppe   Chorizo   Datteln	6,90 €	

### Salat als Vorspeise - Einheitlich

Kleiner Marktsalat	5,80 €	
Knackige Blattsalate   Croutons   Kirschtomaten   Forstnerwirt-Dressing Weißbrot	7 €	
Knackige Blattsalate   Überbackener Ziegenkäse   Feigensenf   Walnüsse	8,50 €	
Vogersalat & Blattsalate   Speckwürfel   Kirschtomaten   Weißbrot	7,80 €	

### Hauptgang - Drei verschiedene zur Wahl

Vom Schwein		
Schweinefilet im Kräutermantel   Schwammerlsoß´   Spätzle   Gemüse	17,50 €	
Schweinebraten in Dunkelbiersoß´   Serviettenknödel   Krautsalat   Kartoffelsalat – nur mit genauer Vorbestellung	16,50 €	
Filetpfandl   Medaillons vom Schweinefilet   Schwammerlsoße   Eierspätzle Mit Käse überbacken	18,50 €	
Pulled Pork   Steakhouse-Pommes   BBQ-Soß´   Boarischer Cole-Slaw	17,50 €	
Vom Rind		
Burgunderbraten „a la Theres“   Spätzle   Kroketten   Preiselbeeren	19,50 €	
„Kiah Royal“   Schmorbraten vom Bayerischen Weideochs Getrüffelter Kartoffelstampf   Marktgemüse   Preiselbeeren	22 €	
Grill & Chill   Rosa gebratenes Ochsenroastbeef   Kräuterkruste Rucola   Tomaten   Knoblauchbaguette   Kartoffelstroh	25 €	

Geflügel	
Ein Viertel von der Bauernente auf Natursoß´ Kartoffelknödel I Apfel-Zimt-Blaukraut - nur mit genauer Vorbestellung	21 €
Vom Wild	
Rosa gebratener Hirschrücken I Nußkruste I Punschbirne I Spätzle Apfel-Zimt-Blaukraut	25 €
Vom Fisch	
Gebratenes Filet vom Zander I Safranrisotto I Weißweinschaum Gemüestreiferl	21 €
Gebratenes Filet vom Saibling I Weißweinschaum Oliven I Zuckerschoten I Petersilienkartoffeln	22 €
Veggie	
Tagliatelle I Leichte Trüffelrahmsoße I Frisch gehobelter Trüffel I Parmesan	22 €
Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter I Marktgemüse I Parmesan	15,50 €
Schwäbische Käsespätzle I Röstzwiebel	14 €
Austernpilz-Schnitzel Goldbraun paniert I Kartoffelsalat I Preiselbeeren – vegan	16,50 €
Schnitzel Love	
Gisseltshausener Brezenschnitzel Knusprige Panade aus Brezenbrösel I Kartoffelsalat I Preiselbeeren	18 €
Wiener Schnitzel I Knusprig paniert I Goldgelb gebacken Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren oder Pommes frites DAS ECHTE vom Kalb	24 €
FAST GENAUSO GUAT vom Schwein	17 €

Gerichte für unsere Youngsters & Allergiker können gerne extra bestellt werden.

## I ♥ Süßes - Einheitlich

Bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten und sonst nicht auf der Karte ist, möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Creme Brulee   Mangosorbet   Früchte & Beeren	7,80 €	
Apfelkücherl in Zimt-Zucker   Cremiges Vanilleeis   Sahne	7,80 €	
Fluffiger Kaiserschmarrn   Staubzucker   Fruchtiges Apfelkompott Dessertportion	8,20 €	
Hauptgang	11 €	
Eis & Heiss   Cremiges Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne	7,50 €	
Affogato – Dinzler Espresso mit cremigem Vanilleeis	4,60 €	

## Kaffee & Kuchen

Gerne bestellen wir für Euch Kuchen und Torten Eurer Wahl

**Stück Torte | Käsekuchen | Obstkuchen 4,-**                      **Stück Kuchen trocken 3,80**

**Für mitgebrachten Kuchen** berechnen wir ein **Tellergeld** von 2,50 € pro Person.

Wir kühlen Euren Kuchen ein, schneiden ihn & richten ihn schön an´s Buffet für Euch.  
Und unsere Bedienung für Euch is a no da ☺.

**Info... an Sonn- und Feiertagen ist regulär bis 15 Uhr geöffnet,  
in Verbindung mit einem Mittagessen sind wir aber gerne zu Kaffee & Kuchen  
bis 16.30 Uhr für Euch da.**

Feier am:	Datum:	Beginn:	ca. Ende:
Personenzahl:	Erwachsene:	Kinder:	Hochstuhl:
Anlass:			
Raum:			
Vorname, Name			
Firma			
Rechnungsanschrift			
Ansprechpartner			
Telefonnummer			
Email-Adresse			
Tischplan			
Deko			
Menükarte			
Sektempfang			
Winterempfang	Terrasse	Vorm Stadl	
Häppchen I Bayerisch Aioli			
A la carte (bis 15 Pers.)			
Menü siehe vorne (ab 16 Pers.)			
Wassergläser eingedeckt			
Getränke	A la carte	Getränkepauschale	
Kaffee + Kuchen Bis 16.30 Uhr an Sonn- und Feiertagen			
Kuchen	Selber: Tellergeld 2,50 € p.P. für Bedienung I Kuchenbuffet ....	Von uns bestellt: Sorte: Menge:	

Bemerkung: \_\_\_\_\_

Besprochen mit: \_\_\_\_\_ Am: \_\_\_\_\_

## Getränkepauschale oder Getränke a la carte

**Damit Du Deine Kosten im Blick hast,**  
bieten wir Dir alternativ zu den Getränken a la carte  
eine **Getränkepauschale** für Deine Feier an.

Diese ist gültig...

- maximal 5 Stunden ab Beginn
  - bis maximal 0:00 Uhr
- an Sonn- und Feiertagen bis maximal 16.30 Uhr

### Im Package included...

Bier | Wein  
Wasser | Limo | Spezi | Cola  
Saftschorlen | Säfte

Kaffee | Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato | Milchkaffee  
Heiße Schokolade | Tee

20 € pro Person

Getränkepauschale Kinder bis 15 Jahre 15 €

Aperitifgetränke & Spirituosen sind nicht enthalten

---

Mia gfrein uns Euer Stamm-Wirtshaus für sämtliche Festlichkeiten  
von der Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Hochzeit, Weihnachtsfeier,  
Geburtstag bis zur Kremess zu sein!

Sandra & Fritz Forstner mit Forstnerwirt-Team



## Winter-Menüvorschläge

gültig ab Januar 26

### Kulinarisches zum Empfang

Lachshäppchen | Bruschetta | Häppchen mit Weichkäse & Schinken-Melone

Pauschale pro Person 6 €

Bayerisch Aioli & Humus | Ciabatta | Brot am Tisch eingestellt

Pauschale pro Person 3,80 €

#### Feier bis zu 15 Personen

Du kannst auswählen ob Du a la carte essen oder ein Menü auswählen möchtest. Beides is schee...

- < das eine unkompliziert und für alle alles frei wählbar,
- < das andere festlich und in Deinem Rahmen bestimmt

#### Feier ab 16 Personen

Damit alles gschmeidig abläuft empfehlen wir Dir für Deine Gäste

- < eine einheitliche Vorspeise - ist dann bereits vorbereitet wenn Ihr kommt
- < drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl vor Ort
- < ein einheitliches Dessert

bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten (kein Eis und nicht auf der aktuellen Speisekarte), möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Kostenfrei decken wir Deinen Tisch mit Tischdecke, schönen Servietten, Menükarte, kleinem Blumenvaserl & Kerzen ein.

Gerne kannst Du die passende Deko zu Deinem Fest auch selber mitbringen. Wir stellen Sie dann für Dich ein, sobald der Tisch fertig eingedeckt ist.

## Menü „Especially for you“

### Appetizer

Bayerisch` Aioli & Humus   Brot & Ciabatta pro Person am Tisch eingestellt	3,80 €	
Häppchen Pauschale – 3 Stück pro Person	6 €	

### Suppe - Einheitlich

Festtagssuppe   Brat- & Leberspätzle   Kräftige Rinderbrühe	6,90 €	
Kürbissamtsuppe   Sahnehauberl   Kernöl	6,90 €	
Mandelschaumsuppe   Chorizo   Datteln	6,90 €	

### Salat als Vorspeise - Einheitlich

Kleiner Marktsalat	5,80 €	
Knackige Blattsalate   Croutons   Kirschtomaten   Forstnerwirt-Dressing Weißbrot	7 €	
Knackige Blattsalate   Überbackener Ziegenkäse   Feigensenf   Walnüsse	8,50 €	
Vogersalat & Blattsalate   Speckwürfel   Kirschtomaten   Weißbrot	7,80 €	

### Hauptgang - Drei verschiedene zur Wahl

Vom Schwein		
Schweinefilet im Kräutermantel   Schwammerlsoß´   Spätzle   Gemüse	17,50 €	
Schweinebraten in Dunkelbiersoß´   Serviettenknödel   Krautsalat   Kartoffelsalat – nur mit genauer Vorbestellung	16,50 €	
Filetpfandl   Medaillons vom Schweinefilet   Schwammerlsoße   Eierspätzle Mit Käse überbacken	18,50 €	
Pulled Pork   Steakhouse-Pommes   BBQ-Soß´   Boarischer Cole-Slaw	17,50 €	
Vom Rind		
Burgunderbraten „a la Theres“   Spätzle   Kroketten   Preiselbeeren	19,50 €	
„Kiah Royal“   Schmorbraten vom Bayerischen Weideochs Getrüffelter Kartoffelstampf   Marktgemüse   Preiselbeeren	22 €	
Grill & Chill   Rosa gebratenes Ochsenroastbeef   Kräuterkruste Rucola   Tomaten   Knoblauchbaguette   Kartoffelstroh	25 €	

Geflügel	
Ein Viertel von der Bauernente auf Natursoß´ Kartoffelknödel I Apfel-Zimt-Blaukraut - nur mit genauer Vorbestellung	21 €
Vom Wild	
Rosa gebratener Hirschrücken I Nußkruste I Punschbirne I Spätzle Apfel-Zimt-Blaukraut	25 €
Vom Fisch	
Gebratenes Filet vom Zander I Safranrisotto I Weißweinschaum Gemüestreiferl	21 €
Gebratenes Filet vom Saibling I Weißweinschaum Oliven I Zuckerschoten I Petersilienkartoffeln	22 €
Veggie	
Tagliatelle I Leichte Trüffelrahmsoße I Frisch gehobelter Trüffel I Parmesan	22 €
Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter I Marktgemüse I Parmesan	15,50 €
Schwäbische Käsespätzle I Röstzwiebel	14 €
Austernpilz-Schnitzel Goldbraun paniert I Kartoffelsalat I Preiselbeeren – vegan	16,50 €
Schnitzel Love	
Gisseltshausener Brezenschnitzel Knusprige Panade aus Brezenbrösel I Kartoffelsalat I Preiselbeeren	18 €
Wiener Schnitzel I Knusprig paniert I Goldgelb gebacken Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren oder Pommes frites DAS ECHTE vom Kalb	24 €
FAST GENAUSO GUAT vom Schwein	17 €

Gerichte für unsere Youngsters & Allergiker können gerne extra bestellt werden.

## I ♥ Süßes - Einheitlich

Bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten und sonst nicht auf der Karte ist, möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Creme Brulee   Mangosorbet   Früchte & Beeren 7,80 €	
Apfelkücherl in Zimt-Zucker   Cremiges Vanilleeis   Sahne 7,80 €	
Fluffiger Kaiserschmarrn   Staubzucker   Fruchtiges Apfelkompott Dessertportion 8,20 € Hauptgang 11 €	
Eis & Heiss   Cremiges Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne 7,50 €	
Affogato – Dinzler Espresso mit cremigem Vanilleeis 4,60 €	

## Kaffee & Kuchen

Gerne bestellen wir für Euch Kuchen und Torten Eurer Wahl

**Stück Torte | Käsekuchen | Obstkuchen 4,-**                      **Stück Kuchen trocken 3,80**

**Für mitgebrachten Kuchen** berechnen wir ein **Tellergeld** von 2,50 € pro Person.

Wir kühlen Euren Kuchen ein, schneiden ihn & richten ihn schön an´s Buffet für Euch.  
Und unsere Bedienung für Euch is a no da ☺.

**Info... an Sonn- und Feiertagen ist regulär bis 15 Uhr geöffnet,  
in Verbindung mit einem Mittagessen sind wir aber gerne zu Kaffee & Kuchen  
bis 16.30 Uhr für Euch da.**

Feier am:	Datum:	Beginn:	ca. Ende:
Personenzahl:	Erwachsene:	Kinder:	Hochstuhl:
Anlass:			
Raum:			
Vorname, Name			
Firma			
Rechnungsanschrift			
Ansprechpartner			
Telefonnummer			
Email-Adresse			
Tischplan			
Deko			
Menükarte			
Sektempfang			
Winterempfang	Terrasse	Vorm Stadl	
Häppchen   Bayerisch Aioli			
A la carte (bis 15 Pers.)			
Menü siehe vorne (ab 16 Pers.)			
Wassergläser eingedeckt			
Getränke	A la carte	Getränkepauschale	
Kaffee + Kuchen Bis 16.30 Uhr an Sonn- und Feiertagen			
Kuchen	Selber: Tellergeld 2,50 € p.P. für Bedienung   Kuchenbuffet ....	Von uns bestellt: Sorte: Menge:	

Bemerkung: \_\_\_\_\_

Besprochen mit: \_\_\_\_\_ Am: \_\_\_\_\_

## Getränkepauschale oder Getränke a la carte

**Damit Du Deine Kosten im Blick hast,**  
bieten wir Dir alternativ zu den Getränken a la carte  
eine **Getränkepauschale** für Deine Feier an.

Diese ist gültig...

- maximal 5 Stunden ab Beginn
  - bis maximal 0:00 Uhr
- an Sonn- und Feiertagen bis maximal 16.30 Uhr

### Im Package included...

Bier | Wein  
Wasser | Limo | Spezi | Cola  
Saftschorlen | Säfte

Kaffee | Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato | Milchkaffee  
Heiße Schokolade | Tee

20 € pro Person

Getränkepauschale Kinder bis 15 Jahre 15 €

Aperitifgetränke & Spirituosen sind nicht enthalten

---

Mia gfrein uns Euer Stamm-Wirtshaus für sämtliche Festlichkeiten  
von der Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Hochzeit, Weihnachtsfeier,  
Geburtstag bis zur Kremess zu sein!

Sandra & Fritz Forstner mit Forstnerwirt-Team



## Winter-Menüvorschläge

gültig ab Januar 26

### Kulinarisches zum Empfang

Lachshäppchen | Bruschetta | Häppchen mit Weichkäse & Schinken-Melone

Pauschale pro Person 6 €

Bayerisch Aioli & Humus | Ciabatta | Brot am Tisch eingestellt

Pauschale pro Person 3,80 €

#### Feier bis zu 15 Personen

Du kannst auswählen ob Du a la carte essen oder ein Menü auswählen möchtest. Beides is schee...

- < das eine unkompliziert und für alle alles frei wählbar,
- < das andere festlich und in Deinem Rahmen bestimmt

#### Feier ab 16 Personen

Damit alles gschmeidig abläuft empfehlen wir Dir für Deine Gäste

- < eine einheitliche Vorspeise - ist dann bereits vorbereitet wenn Ihr kommt
- < drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl vor Ort
- < ein einheitliches Dessert

bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten (kein Eis und nicht auf der aktuellen Speisekarte), möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Kostenfrei decken wir Deinen Tisch mit Tischdecke, schönen Servietten, Menükarte, kleinem Blumenvaserl & Kerzen ein.

Gerne kannst Du die passende Deko zu Deinem Fest auch selber mitbringen. Wir stellen Sie dann für Dich ein, sobald der Tisch fertig eingedeckt ist.

## Menü „Especially for you“

### Appetizer

Bayerisch` Aioli & Humus   Brot & Ciabatta pro Person am Tisch eingestellt	3,80 €	
Häppchen Pauschale – 3 Stück pro Person	6 €	

### Suppe - Einheitlich

Festtagssuppe   Brat- & Leberspätzle   Kräftige Rinderbrühe	6,90 €	
Kürbissamtsuppe   Sahnehauberl   Kernöl	6,90 €	
Mandelschaumsuppe   Chorizo   Datteln	6,90 €	

### Salat als Vorspeise - Einheitlich

Kleiner Marktsalat	5,80 €	
Knackige Blattsalate   Croutons   Kirschtomaten   Forstnerwirt-Dressing Weißbrot	7 €	
Knackige Blattsalate   Überbackener Ziegenkäse   Feigensenf   Walnüsse	8,50 €	
Vogersalat & Blattsalate   Speckwürfel   Kirschtomaten   Weißbrot	7,80 €	

### Hauptgang - Drei verschiedene zur Wahl

Vom Schwein		
Schweinefilet im Kräutermantel   Schwammerlsoß´   Spätzle   Gemüse	17,50 €	
Schweinebraten in Dunkelbiersoß´   Serviettenknödel   Krautsalat   Kartoffelsalat – nur mit genauer Vorbestellung	16,50 €	
Filetpfandl   Medaillons vom Schweinefilet   Schwammerlsoße   Eierspätzle Mit Käse überbacken	18,50 €	
Pulled Pork   Steakhouse-Pommes   BBQ-Soß´   Boarischer Cole-Slaw	17,50 €	
Vom Rind		
Burgunderbraten „a la Theres“   Spätzle   Kroketten   Preiselbeeren	19,50 €	
„Kiah Royal“   Schmorbraten vom Bayerischen Weideochs Getrüffelter Kartoffelstampf   Marktgemüse   Preiselbeeren	22 €	
Grill & Chill   Rosa gebratenes Ochsenroastbeef   Kräuterkruste Rucola   Tomaten   Knoblauchbaguette   Kartoffelstroh	25 €	

Geflügel	
Ein Viertel von der Bauernente auf Natursoß´ Kartoffelknödel I Apfel-Zimt-Blaukraut - nur mit genauer Vorbestellung	21 €
Vom Wild	
Rosa gebratener Hirschrücken I Nußkruste I Punschbirne I Spätzle Apfel-Zimt-Blaukraut	25 €
Vom Fisch	
Gebratenes Filet vom Zander I Safranrisotto I Weißweinschaum Gemüwestreiferl	21 €
Gebratenes Filet vom Saibling I Weißweinschaum Oliven I Zuckerschoten I Petersilienkartoffeln	22 €
Veggie	
Tagliatelle I Leichte Trüffelrahmsoße I Frisch gehobelter Trüffel I Parmesan	22 €
Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter I Marktgemüse I Parmesan	15,50 €
Schwäbische Käsespätzle I Röstzwiebel	14 €
Austernpilz-Schnitzel Goldbraun paniert I Kartoffelsalat I Preiselbeeren – vegan	16,50 €
Schnitzel Love	
Gisseltshausener Brezenschnitzel Knusprige Panade aus Brezenbrösel I Kartoffelsalat I Preiselbeeren	18 €
Wiener Schnitzel I Knusprig paniert I Goldgelb gebacken Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren oder Pommes frites DAS ECHTE vom Kalb	24 €
FAST GENAUSO GUAT vom Schwein	17 €

Gerichte für unsere Youngsters & Allergiker können gerne extra bestellt werden.

## I ♥ Süßes - Einheitlich

Bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten und sonst nicht auf der Karte ist, möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Creme Brulee   Mangosorbet   Früchte & Beeren 7,80 €	
Apfelkücherl in Zimt-Zucker   Cremiges Vanilleeis   Sahne 7,80 €	
Fluffiger Kaiserschmarrn   Staubzucker   Fruchtiges Apfelkompott Dessertportion 8,20 € Hauptgang 11 €	
Eis & Heiss   Cremiges Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne 7,50 €	
Affogato – Dinzler Espresso mit cremigem Vanilleeis 4,60 €	

## Kaffee & Kuchen

Gerne bestellen wir für Euch Kuchen und Torten Eurer Wahl

**Stück Torte | Käsekuchen | Obstkuchen 4,-**                      **Stück Kuchen trocken 3,80**

**Für mitgebrachten Kuchen** berechnen wir ein **Tellergeld** von 2,50 € pro Person.

Wir kühlen Euren Kuchen ein, schneiden ihn & richten ihn schön an´s Buffet für Euch.  
Und unsere Bedienung für Euch is a no da ☺.

**Info... an Sonn- und Feiertagen ist regulär bis 15 Uhr geöffnet,  
in Verbindung mit einem Mittagessen sind wir aber gerne zu Kaffee & Kuchen  
bis 16.30 Uhr für Euch da.**

Feier am:	Datum:	Beginn:	ca. Ende:
Personenzahl:	Erwachsene:	Kinder:	Hochstuhl:
Anlass:			
Raum:			
Vorname, Name			
Firma			
Rechnungsanschrift			
Ansprechpartner			
Telefonnummer			
Email-Adresse			
Tischplan			
Deko			
Menükarte			
Sektempfang			
Winterempfang	Terrasse	Vorm Stadl	
Häppchen I Bayerisch Aioli			
A la carte (bis 15 Pers.)			
Menü siehe vorne (ab 16 Pers.)			
Wassergläser eingedeckt			
Getränke	A la carte	Getränkepauschale	
Kaffee + Kuchen Bis 16.30 Uhr an Sonn- und Feiertagen			
Kuchen	Selber: Tellergeld 2,50 € p.P. für Bedienung I Kuchenbuffet ....	Von uns bestellt: Sorte: Menge:	

Bemerkung: \_\_\_\_\_

Besprochen mit: \_\_\_\_\_ Am: \_\_\_\_\_

## Getränkepauschale oder Getränke a la carte

**Damit Du Deine Kosten im Blick hast,**  
bieten wir Dir alternativ zu den Getränken a la carte  
eine **Getränkepauschale** für Deine Feier an.

Diese ist gültig...

- maximal 5 Stunden ab Beginn
  - bis maximal 0:00 Uhr
- an Sonn- und Feiertagen bis maximal 16.30 Uhr

### Im Package included...

Bier | Wein  
Wasser | Limo | Spezi | Cola  
Saftschorlen | Säfte

Kaffee | Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato | Milchkaffee  
Heiße Schokolade | Tee

20 € pro Person

Getränkepauschale Kinder bis 15 Jahre 15 €

Aperitifgetränke & Spirituosen sind nicht enthalten

---

Mia gfrein uns Euer Stamm-Wirtshaus für sämtliche Festlichkeiten  
von der Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Hochzeit, Weihnachtsfeier,  
Geburtstag bis zur Kremess zu sein!

Sandra & Fritz Forstner mit Forstnerwirt-Team

