



Winter-Menüvorschläge

gültig ab Mitte November 25

It's beginning to look a lot like Christmas!

Wir freuen uns auf Euch in der festlichen Weihnachtszeit.

Entdeckt unsere liebevoll zusammengestellten Menüvorschläge.

Genießt die besinnliche Zeit ganz entspannt, schön festlich
oder in extremer Feierlaune. Wir sind für jeden Spaß zum haben.

Als kleines Dankeschön an die Mitarbeiter, Kollegen & Freunde -

Zur Einstimmung auf die schönste Zeit im Jahr.

Wir wünschen Euch eine wundervolle Adventszeit
mit ganz viel Glanzlichter, Frieden & Festtagsstimmung.



Empfang

auf der winterlichen Terrasse oder vorm Stadl - je nach Verfügbarkeit

Holunder-Ingwer-Glühwein | Hot Aperol mit Orange & Zimt

Punsch alkoholfrei | Heiße Inge mit Limette & Minze

Wählt Euch einfach eine Variante mit und ohne Alkohol aus...

Pauschale pro Person 6 €

Kulinarisches zum Empfang

Lachshäppchen | Bruschetta | Muggerl mit Obazdn | Bauerngeräuchertes mit Krustenbrot

Pauschale pro Person 6 €

Bayerisch Aioli am Tisch eingestellt | Pauschale pro Person 2 €

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.

Weihnachtsmenü N° One

Winterliche Blattsalate | Granatapfelkerne | Cashewnüsse
Ciabatta Pepper & Seasalt

Entenbrust auf Orangensoß'
Polenta-Schnitterl | Apfel-Zimt-Blaukraut

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
Muskatellerschaum | Selleriemousseline | Steckrübe

Schlutzkrapfen | Salbeibutter | Grana Padano | Karamellisierte Maronen

Holundersamt | Vanille-Zimt-Mousse | Baiser-Crunch

Menüpreis je nach ausgewähltem Hauptgang

34,80 € - 38,80 €

Weihnachtsmenü N° Two

Rote Beete Suppe | Schmand | Weihnachtliche Gewürze | Croutons

Kleiner Marktsalat

Rosa gebratener Hirschrücken | Nußkruste
Spätzle | Punschbirne | Apfel-Zimt-Blaukraut

Trüffelpasta
Tagliatelle | Leichte Trüffelrahmsoße | Frisch gehobelter Trüffel | Parmesan

Für alle zum Teilen am Tisch eingestellt...

Fluffiger Kaiserschmarrn im Reindl
Staubzucker | Fruchtiges Apfelkompott | Vanilleeis | Sahne

Menüpreis je nach ausgewähltem Hauptgang

42,50 € - 45,40 €

Menü „Especially for you“

Appetizer

Bayerisch` Aioli pro Person am Tisch eingestellt	2 €	
Häppchen Pauschale pro Person	6 €	

Suppe - Einheitlich

Festtagssuppe I Brat- & Leberspätzle I Kräftige Rinderbrühe	6,90 €	
Kürbissamtsuppe I Sahnehauberl I Kernöl	6,50 €	
Rote Beete Suppe I Schmand I Weihnachtliche Gewürze I Croutons	6,50 €	

Salat als Vorspeise - Einheitlich

Kleiner Marktsalat	5,80 €	
Knackige Blattsalate I Croutons I Kirschtomaten I Kresse Forstnerwirt-Dressing I Weißbrot	7 €	
Winterliche Blattsalate I Granatapfelkerne I Cashewnüsse Ciabatta Pepper & Seasalt	8 €	
Knackige Blattsalate I Überbackener Ziegenkäse I Feigensenf I Walnüsse	8,50 €	
Vogerlsalat & Blattsalate I Speckwürfel I Kirschtomaten I Weißbrot	7,80 €	

Hauptgang - Drei verschiedene zur Wahl

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

Geflügel	
Ein Viertel von der Bauernente auf Natursoß' Kartoffelknödel I Apfel-Zimt-Blaukraut - nur mit genauer Vorbestellung	21 €
Entenbrust auf Orangensoß' I Polenta-Schnitterl I Apfel-Zimt-Blaukraut	20 €
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 Gemüsestreiferl	21 €
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch I Muskatellerschaum Selleriemousseline I Steckrübe	23 €
Veggie	
Tagliatelle I Leichte Trüffelrahmsoße I Frisch gehobelter Trüffel I Parmesan	22 €
Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter I Marktgemüse I Parmesan	15,50 €
Schlutzkrapfen I Salbeibutter I Parmesan I Karamellisierte Maronen	19 €
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 Petersiliengarniert & 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 7,50 €	
Apfelkücherl in Zimt-Zucker Cremiges Vanilleeis Sahne 7,80 €	
Fluffiger Kaiserschmarrn Staubzucker Fruchtiges Apfelkompott Dessertportion 8,20 € Hauptgang 11 €	
Holundersamt Vanille-Zimt-Mousse Baiser-Crunch 7,80 €	
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 3,90 Stück Kuchen trocken 3,60

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

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



Max-von-Müller Straße 76 – 84056 Rottenburg – Tel. 08781/1301 - www.forstnerwirt.de – info@forstnerwirt.de