

Gasthaus  
Alte Försterei



Wir heißen Sie  
Herzlich willkommen  
In unserem historischen  
Gasthaus  
Ihr



## *Altesse Menü-Vorschau für Weihnachten*

### **MENÜ 1**

Maronisuppe mit Culatello und langem Pfeffer

\*\*\*\*

Roulade vom Schorfheider Hirsch, Backpflaumen-Rieslingkraut und Erdäpfel-Hirschwurztales

\*\*\*\*

Ofenschlupfer, Gewürzbirnenstampf und Mandelrahmeis

**35,00 EUR**

### **MENÜ 2**

Gerauchte Wallertranche im Kürbissud

\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet, Strozzapreti und Rahmschwammerl

\*\*\*\*

"Kalter Hund" von Spekulatiusgebäck, Zitrusfruchtkompott und Frischkäseis

**35,00 EUR**

### **MENÜ 3**

Vogersalat mit Ziegenkäsecroûtons und Hollerdressing

\*\*\*\*

Eine halbe Bauernente, Rahmwirsing und gefüllter Kartoffelkloß

\*\*\*\*

Tannenhonigparfait mit Bratapfel und Zimtkrokant

**39,00 EUR**



## *Vorspeisen, Suppen und Vespergerichte*

### **VITELLO TONNATO**

Feine Scheiben pochiertes Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapern 15,50 EUR

### **ZIEGENKAS**

Chicoreé mit warmen Äpfeln, Piemonteser Haselnüssen und gebratenen Ziegenkäsetalern 12,50 EUR

### **BEIRIEDSUPPE**

Kräftige Rindsbouillon mit Butternocken, Gemüse und Beiriedscheiben 8,50 EUR

### **STEIERISCHE KÜRBISSUPPE**

mit Kernöl und gebratenen Wildbratwurstscheiben 8,00 EUR

### **KALBSZUNGE**

Gebackene Kalbszunge auf lauwarmem Erdäpfelsalat mit Kresse und Roter Trestersenmarinade 12,50 EUR

### **TRIS DI KNEDERLI**

Spinatknödel, Graukäseknödel und Ronenknödel  
Im sauren Bett von Kopfsalat und Rettich 11,50 EUR

### **SELECTION VON SÜDTIROLER KÄSEPAZIALITÄTEN**

vom Affineur Hansi Baumgartner aus Vahrn im Pustertal, dazu Brotauswahl und Mostarde 16,50 EUR

### **SÜDTIROLER SPECKBRETT'L**

mit Almkäse, Butter und Graubrot 15,50 EUR

### **KLEINER SALATTELLER**

Grüner Salat 4,50 EUR

Gemischter Salat mit Rohkost 5,50 EUR



Gasthaus  
Alte Försterei  
Hauptgerichte

**ZWIEBELROSTBRATEN**

Gebratenes Rindsrückensteak in Zwiebelsauce mit Röstkartoffeln **20,50 EUR**

**BACKHENDL**

Ausgelöste, gebackene Hähnchenbrust mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren **16,50 EUR**

**SAFTGULASCH**

Pikantes Rindsgulasch mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Sauerrahm *klein 14,00 EUR*  
*groß 16,50 EUR*

**MÜRITZER LAMM**

Geschmorte Stelze im Schnippelbohnenbett mit Erdäpfelnocken **21,50 EUR**

**WILDSCHWEINVÖGERL**

Herzhafte Wildschweinroulade **18,50 EUR**  
mit Rotkraut und gedämpften Backpflaumenknödeln

**FORELLE »MÜLLERIN ART«**

Im Ganzen gebratene Bachforelle mit Petersilienerdäpfeln und Kopfsalat in Joghurtdressing **17,50 EUR**

**HAVELZANDER**

Kross gebratener Zander mit pikantem Rahmkraut **21,50 EUR**  
und Blunzenplätzchen

**KALBSLEBER**

Geröstete Kalbsleber mit Erdäpfelstampf, Calvadosäpfeln und Zwiebeln **17,50 EUR**

**WIENER TAFELSPITZ**

Tafelspitz vom Weideochsen, Rahmspinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce **16,50 EUR**



Gasthaus  
Alte Försterei

*Für unsere kleinen Gäste*

**HENDLSCHNITZEL**

Kleines Hähnchenschnitzel mit Rahmpilzen und Erdäpfelstampf

9,50 EUR

**NUDELTELLER**

Penne in Tomatensauce

7,50 EUR

**NÜRNBERGER**

Kleine Bratwürste mit Röstkartoffeln

6,50 EUR

*Nachspeisen*

**APFELSTRUDEL** mit Vanillesauce oder Schlagobers

6,50 EUR

**BUCHTELN** mit Gewürzbirnenstampf und Nougatschaumsauce

8,00 EUR

**KAISERSCHMARRN** mit Rumtopf Früchten

8,50 EUR

*Eiskarte*

**KIRSCHSBECHER**

2 Kugeln Sauerkirsch-Quarkeis, 1 Kugel Schokoladeneis,  
heißes Kirsch-Kardamomcoulis und Schlagobers

6,50 EUR

**KAFFEEEISBECHER**

2 Kugeln Latte Macchiatoeis, 1 Kugeleis, Nusseis;  
1 doppelter Espresso, Kaffeeobers und Amarettini

7,50 EUR

**EIERLIKÖREISBECHER**

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis,  
Eierlikör und Schlagobers

6,00 EUR

**PORTIONSEIS**

1 Kugel Eis

1,00 EUR

**DIVERSES EIS AM STIEL**

1,00 EUR

**SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE AM WOCHENENDE AUCH GERN  
AUS UNSEREM FRISCH GEBACKENEN KUCHENANGEBOT AUSWÄHLEN.**



Gasthaus  
Alte Försterei  
Getränke

MINERALWASSER	0,25 L	0,75 L
Vöslauer Sprudel	2,00 EUR	4,00 EUR
Vöslauer Still	2,00 EUR	4,00 EUR

SOFTDRINKS	0,2 L
Coca Cola <sup>1, 2</sup>	2,00 EUR
Coca Cola Light <sup>1, 2, 3, 5</sup>	2,00 EUR
Fanta <sup>1</sup>	2,00 EUR
Sprite	2,00 EUR
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	2,00 EUR
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	2,00 EUR
Schweppes Ginger Ale <sup>1, 3</sup>	2,00 EUR

SÄFTE	0,2 L
Apfelschorle	2,50 EUR
Pago Apfelsaft	2,50 EUR
Pago Tomate	2,50 EUR
Pago Erdbeer	2,50 EUR
Pago Johannisbeere	2,50 EUR
Pago Blutorange Limette	2,50 EUR
Pago Aprikose	2,50 EUR
Pago Orange	2,50 EUR
Pago A C E	2,50 EUR
Rauch Schwarze Johannisbeere	2,50 EUR

#### BIERE VOM FASS

Stiegl	0,2 L	2,00 EUR
	0,3 L	2,90 EUR
	0,5 L	3,80 EUR
Radler	0,3 L	2,90 EUR
	0,5 L	3,80 EUR

#### FLASCHENBIERE

Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 L	2,80 EUR
Berliner Weiße <sup>1</sup>	0,33 L	2,40 EUR
<i>grün, rot, schwarz</i>		
Erdinger Hefeweizen	0,5 L	3,80 EUR
<i>hell, dunkel, kristall, alkoholfrei</i>		
Köstritzer	0,5 L	3,80 EUR

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Süßungsmittel 4 Chininhaltig 5 Phenylalaninquelle



## *Weißweine offen*

	0,1 L	0,75 L
<b>WEINGUT BECK, RHEINHESSEN</b> 2007 Asparago Silvaner, trocken	2,60 EUR	18,00 EUR
<b>WEINGUT TERRAZAS DE LOS ANDES, ARGENTINEIN</b> 2008 Chardonnay, trocken	3,20 EUR	22,00 EUR
<b>VITICOLTORI EPPAN, ALTO ADIGE</b> 2009 Pinot Grigio, trocken	3,50 EUR	24,00 EUR

## *Rot- und Roséweine offen*

	0,1 L	0,75 L
<b>KELLEREI TERLAN; ALTO ADIGE</b> 2009 Lagrein Rosé, trocken	4,20 EUR	29,00 EUR
<b>GARIBALDI, VENETO</b> 2004 Scaranto, trocken	3,00 EUR	21,00 EUR
<b>BARON CARL EYRL</b> Alto Adige, 2007 Lagrein, trocken	4,20 EUR	29,00 EUR



## Weißweine

### ITALIEN

#### **KELLEREI SCHRECKBICHL**

Alto Adige, 2009 "Prail" Sauvignon Blanc, trocken

37,00 EUR

#### **VITICOLTORI EPPAN**

Alto Adige, 2009 Pinot Grigio, trocken

24,00 EUR

#### **ALOIS LAGEDER**

Alto Adige, 2008 Chardonnay, trocken

28,00 EUR

Alto Adige, 2008 Pinot Bianco, trocken

29,00 EUR

#### **KELLEREI TERLAN**

Alto Adige, 2008 Weißburgunder, trocken

27,00 EUR

#### **KELLEREI ST. MICHAEL**

Alto Adige, 2009 Sanct Valentin Sauvignon Blanc, trocken

60,00 EUR

#### **TEDESCHI**

Veneto, 2009 Bianco di Custoza, trocken

18,00 EUR

#### **BORGO MAGREDO**

Friuli, 2008 Sauvignon Blanc, trocken

23,00 EUR



<b>DEUTSCHLAND</b>	<b>WEINGUT DR. BÜRKLIN WOLF</b> Pfalz, 2008 Riesling Q.b.A., trocken	<b>36,00 EUR</b>
	<b>WINZERGENOSSENSCHAFT DURBACH</b> Baden, 2006 Weißburgunder, Kabinett, trocken	<b>27,00 EUR</b>
	Baden, 2006 Clevner (Traminer), Spätlese	<b>20,00 EUR</b>
<b>ÖSTERREICH</b>	<b>WEINGUT BRÜNDLMAYER</b> Kamptal, 2008 Grüner Veltiner, trocken	<b>33,00 EUR</b>
	<b>WEINGUT SABATHI</b> Südsteiermark, 2006 Gelber Muskateller, trocken	<b>29,00 EUR</b>

## *Roséweine und Blanc de Noir*

<b>KELLEREI TERLAN</b> Alto Adige, Italien, 2009 Lagrein Rosé, trocken	<b>25,00 EUR</b>
<b>WEINGUT TOPF</b> Kamptal, 2008 Wießer Zweigelt, trocken	<b>37,00 EUR</b>

**ITALIEN****KURTATSCH**

Alto Adige, 2007 Grauvernatsch, trocken

**20,00 EUR****TABER ST. MAGDALENA**

Alto Adige, 2006 Lagrein Riserva, trocken

**61,00 EUR****WEINGUT KORNELL**

Alto Adige, 2008 Blauburgunder, trocken

**42,00 EUR****KELLEREI TERLAN**

Alto Adige, 2008 "Häuslerhof" St. Magdalena, trocken

**26,00 EUR****ALOIS LAGEDER**

Alto Adige, 2007 "riff ROSSO" Dolomiti, trocken

**19,50 EUR****TEDESCHI**

Veneto, 2008 Valpolicella Classico Superiore, trocken

**19,50 EUR****MASI**

Veneto, 2009 Bardonilo Classico, trocken

**22,50 EUR****DEUTSCHLAND****WEINGUT ROSENHOF**

Rheingau, 2008 Frischling, trocken

**17,00 EUR****GEIL'S SEKT- UND WEINGUT**

Rheinhessen, 2007 Cuvée Nocturne, trocken

**29,00 EUR****ÖSTERREICH****WEINGUT UMATHUM**

Burgenland, Haideboden, 2003, trocken

**53,00 EUR**



## KAFFEE, KAFFEESPEZIALITÄTEN & TEE

### **Kleiner oder großer Brauner**

Schwarzer Kaffee verfeinert mit frischem Kaffeeobers, in der kleinen oder großen Tasse

<i>kleiner Brauner</i>	1,80 EUR
<i>großer Brauner</i>	3,60 EUR

### **Wiener Melange**

Die klassische Melange enthält weiße Milch, Milchschaum, sowie schwarzen Kaffee

2,30 EUR

### **Einspänner**

Schwarzer Kaffee mit Schlagobers und Staubzucker angerichtet

2,80 EUR

### **Fiaker**

Schwarzer Kaffee im Glas serviert und mit Cognac und Schlagobers verfeinert

5,50 EUR

### **Maria Theresia**

Wiener Kaffeevariation zubereitet aus schwarzem Kaffee mit Orangenlikör

5,50 EUR

### **Wiener Eiskaffee**

Doppelter Espresso, mit Vanilleeis und Schlagobers serviert

5,50 EUR

### **Cafe Crème**

1,80 EUR

### **Heiße Schokolade**

2,80 EUR

### **Kännchen Tee**

3,00 EUR

*Mokalbarie Assam, Earl Grey, Nurbong Darjeeling,  
Morgentau, Green Dragon Grüner Tee, Cream Orange  
Roiboshtee, Kräutertee, Kamillentee, Sweet Berries*



## APÈRITIF

Rotkäppchen	GLAS 0,1 L	2,50 EUR
Prosecco	GLAS 0,1 L	2,80 EUR
<i>Tenuta San Giorgio, Veneto</i>	FLASCHE 0,75 L	19,00 EUR
<i>Tenuta San Giorgio, Veneto</i>		
Martini	4 CL	4,00 EUR
<i>bianco, extra dry, rosso</i>		
Sherry	5 CL	3,50 EUR
<i>medium dry, cream</i>		

## LONGDRINKS

		4 CL
Campani <sup>1</sup>		4,00 EUR
Campani Soda Orange <sup>1</sup>		5,00 EUR
Wodka Lemon <sup>4</sup>		5,00 EUR

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Süßungsmittel 4 Chininhaltig 5 Phenylalaninquelle



## DIGESTIF

### BITTER & HALBBITTER

Averna	2 CL	2,50 EUR
Ramazotti	2 CL	2,50 EUR
Jägermeister	2 CL	2,50 EUR

### COGNAC

Hennessy Fine	2 CL	5,50 EUR
Rémy Martin V.S.O.P.	2 CL	6,00 EUR

### AQUAVIT, WODKA, KORN

Linie Aquavit	2 CL	3,00 EUR
Moskovskaya	2 CL	2,50 EUR
NordhäuserDoppelkorn	2 CL	2,00 EUR

### LIKÖRE

Amaretto Disaronno	2 CL	2,50 EUR
Baileys Irish Cream	2 CL	2,50 EUR
Sambuca	2 CL	2,50 EUR

### OBSTBRÄNDE

Schladerer Himbeergeist oder Williamsbirne	2 CL	2,50 EUR
---	------	----------

### GRAPPA

Grappa di Chardonnay	2 CL	2,50 EUR
Grappa Vuisinar	2 CL	3,50 EUR