

FÖRSTERHOFS

— BISTRO —

Im neuen Bistro des
Försterhofs beginnt

Genuss

nicht auf dem eigenen Teller,
sondern in der **Mitte des Tisches.**

Warme Schalen, duftend und
großzügig gefüllt, wandern
von Hand zu Hand – Löffel
tauchen ein, Gespräche
entstehen, Augenblicke
werden geteilt.



Keine starren Gänge,
keine einzelnen Portionen:
Stattdessen **Schöpfgerichte,**
die verbinden.



Wie bei einem langen Abend
unter Freunden, bei dem das
Beste nie nur einem gehört.

Hier wird nicht nur gegessen –

hier wird gemeinsam erlebt.





Überraschungsmenü

5 GÄNGE. EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE.



Unser Küchenteam kreiert daraus ein saisonales,
5 gängiges Menü mit regionalen Zutaten und
kreativer Raffinesse. Jeder Gang bleibt eine kleine
Überraschung – perfekt für einen besonderen
Abend zu zweit.



FLEISCH



FISCH



VEGETARISCH



€ 68,00
pro Person



€ 98,00
pro Person
inklusive Weinbegleitung

FÜNF GÄNGE. FÜNF ÜBERRASCHUNGEN.



Regional. Saisonal. Überraschend gut.



Vorspeise / Starter

aufgeschlagene Bärlauchbutter mit (G) € 6,90

hausgemachtes Försterhofbrot (A/G)

*Whipped wild garlic butter with
homemade Försterhof bread*

Hausgebeizte Lachsforelle € 11,50

Zitrone | Senfsaat | Krenmousse (D/G/L/M)

*Homemade salmon trout
Lemon | mustard salad | horseradish mousse*

knuspriges Alpenpilzröllchen



€ 9,50

Erbsencreme (G/H/L)

*Crispy Alpine mushroom roll
pear cream*

Suppe / Soup

Klare Edelfischkraftsuppe € 11,90

Gebirgsgarnelenpofesen (A/B/D/G/L/M)

*Clear fine fish broth
Mountain prawn fritters*

Tomaten – Chillicremesuppe (F/L)



€ 7,90

Tomato – chili cream soup

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Maulbeerpark € 6,50 pro Glas
Fritz Salomon-Gut Oberstockstall – Wagram

Roter Veltliner von Gösing € 6,50 pro Glas
Toni Söllner – Wagram

Inklusivpreise

Hauptgänge / Main course

Zandergulasch Sauerrahm-Schaum (A/B/D/G/L/O) € 28,80
mit einer Beilage nach Wahl

*Pike-perch goulash sour cream foam
with one side dish of your choice*

Waller im Weizenbier-Backteig Joghurtdip (A/C/G/L/M/O) € 25,20
mit einer Beilage nach Wahl

*Catfish in batter yogurt dip
with one side dish of your choice*

Gefülltes Maishendlbrüstchen (G/A/L) € 25,20
im Rosmarinsaftl, mit einer Beilage nach Wahl

*Stuffed corn-fed chicken breast
in rosemary juice, with one side dish of your choice*

3er lei Schnitzel Wiener Art (A/C/G/O/P) € 29,50
mit Preiselbeermarmelade und Petersiliekartoffeln

*Variation of escalope Vienne style
with Cranberry – Jam and Parsley potatoes*

Sommerlicher Salatteller
mit Hühnerfilet im Kürbiskernmantel (A/C/G) € 16,50

Summer salad with chicken filet in pumpkin seed coat

gebackene Bergkräuterknödel I Paprika Dip (A/F) € 17,90
mit einer Beilage nach Wahl



*Fried mountain herb dumplings I sweet paprika dip
with one side dish of your choice*

Weinempfehlung

St. Laurent Classic Christian Fischer Thermenregion
€ 6,50 pro Glas

Blauer Zweigelt Weingut Taferner Carnuntum
€ 6,50 pro Glas

Inklusivpreise

Beilagen / side dish

Kartoffelkroketten / <i>Potato croquettes</i> (A) 	€ 6,30
Ofenfrisches Kartoffelgrain / <i>potato gratin</i> (G)	€ 6,40
Gemüse der Saison / <i>seasonal vegetables</i> 	€ 6,90
Gratinierter Karfiol / <i>gratinated cauliflower</i> (G) 	€ 6,20
Salat Hausdressing Wildkräuter Körnd'l	€ 7,60
<i>Salad house dressing herb nuts</i> (A/C/D/F/H/L/M/N)	
Petersiliekartoffeln	€ 5,80
<i>Parsley potatoes</i>	

Dessert / Sweets

Kaiserschmarrn Sticks	€ 12,80
Apfelmus Bourbon Vanilleeis (A/C/G)	
<i>"Kaiserschmarrn" Pommes applesauce Bourbon Vanilla ice cream</i>	
Helles & dunkles Schokomousse Marillensorbet (C/E/G)	€ 14,10
<i>Dark & light chocolate mousse apricot sorbet</i>	
Schokolade-, Nusskuchen (A/C/H/G)	€ 6,90
<i>Chocolate-, nut cake</i>	
Eiskaffe mit "Bourbon Vanilleeis" (G)	€ 6,90
<i>Iced coffee with homemade vanilla ice cream</i>	
Eisvariation des Hauses (G)	€ 5,20
2 Kugeln entweder "Bourbon Vanilleeis" oder Marillensorbet mit Schlagobers	+ € 1,00
<i>House Ice Cream Selection</i>	
<i>2 scoops of either Bourbon vanilla ice cream or apricot sorbet with whipped cream</i>	

Snacks von 14.00–17.30 Uhr

Anti – Pasti zum teilen (A/C/G)	€ 9,90
Hauswüst'l, Käse, Honigzwiebel, Gemüsechips	
<i>Anti Pasti</i>	
<i>Sausage, cheese, honey onion, vegetables chips</i>	
Variationen von der Sulz	€ 9,90
Tafelspitzsulz, Gemüsesulz, Zwiebeln, Vinigrette	
<i>Boiled beef aspic, vegetables aspic, onion, vinaigrette</i>	
Melone – Rohschinken	€ 9,90
<i>Melon – curd ham</i>	
Wustsalat mit Brot	€ 9,90
<i>Sausage salad with bread</i>	
Hausgemachte Strudel (A/C/G)	
<i>homemade studel</i>	€ 6,40
Schoko – Nusskuchen (A/C/G/H)	€ 6,90
<i>Chocolate-, nuts cake</i>	
Eiskaffe mit "Bourbon Vanilleeis" (G)	€ 6,90
<i>Iced coffee with homemade vanilla ice cream</i>	
Eisvariation des Hauses (G)	€ 5,20
2 Kugeln entweder "Bourbon Vanilleeis" oder Marillensorbet mit Schlagobers	+ € 1,00
<i>House Ice Cream Selection</i>	
<i>2 scoops of either Bourbon vanilla ice cream or apricot sorbet with whipped cream</i>	

Fondue Chonoise für 2

Gemeinsam genießen, eintauchen und den Moment zelebrieren – unser **Fondue für 2 Personen** steht ganz im Zeichen des Teilens und der Gemütlichkeit.

Im Mittelpunkt des Tisches serviert, wird das Fondue zum kulinarischen Erlebnis für zwei.

Fondu Fleisch

klare Rindersuppe mit Rind, Kalb, Huhn
Bärlauchbutter mit Frösterbrot, eingelegtes Gemüse, Cole Slaw, Dips

Fondu Fisch

klare Fischsuppe mit rotem Waller, Zander, Garnele
Bärlauchbutter mit Frösterbrot, eingelegtes Gemüse, Cole Slaw, Dips

€ 68,00 pro Person

Nur auf Vorbestellung möglich für 2 Personen

Bitte reservieren Sie Ihr Fondue-Erlebnis spätestens am Vortag.
Wir freuen uns darauf, Ihnen einen besonders gemütlichen Abend zu bereiten!



Inklusivpreise