

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.



Vorspeise / Starter

Aufstrich mit (G/H)	€ 6,90
hausgemachtes Försterhofbrot (A/G)	
<i>spread with</i>	
<i>homemade Försterhof bread</i>	
Lachsteller	€ 11,50
Toast & Oberskren (D/G/L/M)	
<i>salmon plate</i>	
<i>toast & horseradish mousse</i>	
knuspriges Alpenpilzröllchen 	€ 9,50
Erbsencreme (G/H/L)	
<i>Crispy Alpine mushroom roll</i>	
<i>pear cream</i>	

Suppe / Soup

Klare Edelfischkraftsuppe	€ 11,90
Gebirgsgarnelenpofesen (A/B/D/G/L/M)	
<i>Clear fine fish broth</i>	
<i>Mountain prawn fritters</i>	
Tomaten – Chillicremesuppe (F/L) 	€ 7,90
<i>Tomato – chili cream soup</i>	

Weinempfehlung

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

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

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

Hirschgulasch (A/C/G/L/M/O) € 29,50
mit einer Beilage nach Wahl
deer goulash
with one side dish of your choice

Gefülltes Maishendbrüstchen (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 entweder mit
gebackenem Hühnerfilet I (A/C/G) € 16,50
oder

Back-Camembert und Preiselbeeren (A/C/G) € 16,50
Summer salad with fried chicken filet
Summer salad with fried camembert and cranberries

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

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

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) <i>Dark & light chocolate mousse apricot sorbet</i>	€ 14,10
Schokolade-, Nusskuchen (A/C/H/G) <i>Chocolate-, nut cake</i>	€ 6,90
Eiskaffe mit "Bourbon Vanilleeis" (G) <i>Iced coffee with homemade vanilla ice cream</i>	€ 6,90
Eisvariation des Hauses (G) 2 Kugeln: Bourbon Vanilleeis / Marillensorbet / Erdbeereis / Mango- Kokoseis	€ 5,20
mit Schlagobers <i>House Ice Cream Selection</i> <i>2 scoops:</i> <i>Bourbon vanilla ice cream / apricot sorbet / strawberry ice cream</i> <i>Mango -coconut - ice cream</i>	+ € 1,00
<i>with whipped cream</i>	+ € 1,00

Snacks

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>	
Tafelspitzsülz, Zwiebeln, Vinigrette	€ 9,90
<i>Boiled beef aspic, onion, vinaigrette</i>	
Melone – Rohschinken	€ 8,90
<i>Melon – curd ham</i>	
Hausgemachter Wustsalat	€ 9,90
<i>Homemade sausage salad</i>	
Hausgemachte Strudel (A/C/G)	
<i>homemade strudel</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:	
Bourbon Vanilleeis / Marillensorbet / Erdbeereis /	
Mango– Kokoseis	
mit Schlagobers	+ € 1,00
<i>House Ice Cream Selection</i>	
<i>2 scoops:</i>	
<i>Bourbon vanilla ice cream / apricot sorbet / strawberry ice cream</i>	
<i>Mango –coconut – ice cream</i>	
<i>with whipped cream</i>	+ € 1,00

Fondue

Der gemütliche Abend ab 2 Personen



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!

Das klassische Försterhof-Fondue

Klare Rindssuppe

mit Filet vom Rind, Schwein und Geflügel

dazu servieren wir Knoblauchbrot, Kroketten, diverse Soßen und eingelegtes Gemüse

€ 78,00 pro Person

Aufzahlung für 4 Garnelen: € 12,00 pro Person

Wir freuen uns auf Ihre vorzeitige Reservierung an der Rezeption

www.foersterhof.at