



GASTHAUS FORSTNER

RIMBACH

Unsere Sonntagskarte

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit steierischem Öl

Festtagssuppe mit Kräuter-Fritatten, Bergkäseschöberl
und Gemüsestreifen

Aus der Fischküche

Filet vom Ikarimi-Lachs (A,C,D,H,I;8) ★
auf Schwenkgemüse mit Pesto-Kartoffeln und Salatteller der Saison

Duett von Zanderfilet und Scampi (A,C,D,H,I;8) ★
auf glasierten Lauchgemüse mit Hummerschaumsauce
mit tournierten Kartoffeln und Salatteller der Saison

Unsere Tagesgerichte

Rottaler Schweinekrustenbraten und Surkrustenbraten (A,B,C,H,I;8) ★
mit Semmelknödel, Kartoffelsalat und Salatteller

1/2 Surhax'n (A,B,C,H,I;8)
mit Semmelknödel, Fasswein-Sauerkraut und Salatteller

Milchkalbsleber (A,B,C,H,I;8) ★
mit gebratenen Apfelscheiben, Kartoffelpüree, Röstzwiebel
und gemischtem Salat

Knuspriges Spanferkel im ganzen gebraten (A,B,C,H,I;8) ★
mit Bratensauce, Reiberknödel, kleinem Rettichsalat
und Salatteller



GASTHAUS FORSTNER

RIMBACH

Unsere Wirtshausküche

¼ Bauernente vom Lugederhof (A,B,C,H,I,8)
mit Reiberknödel, Apfel-Holunder-Blaukraut
und Salatteller der Saison

Kalbsrollbraten (A,B,C,H,I,8) ★
mit Semmelknödel, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller

Gefüllte Milchkalbsbrust (A,B,C,H,I,8) ★
mit Semmelfüllung, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller

Ochsenbraten vom Rottaler Weiderind (A,B,C,H,I,K,8) ★
in kräftiger Rotweinsauce mit zweierlei Knödel,
Apfel-Holunder-Blaukraut und gemischtem Salatteller

Aus dem Butterpfandl

Wiener Schnitzel aus dem Milchkalbsrücken (A,B,C,I,8) ★
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Salatteller

Schweineschnitzel Wiener Art (A,B,C,I,8) ★
mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salatteller

Cordon bleu vom Schwein (A,B,C,I,8) ★
mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat

Zartes vom Rind

Anguslendensteak vom Grill (A,C,H,I,8) ★
mit Senf-Zwiebel-Kruste, gebratener Kartoffelroulade, feinem Gemüse
und Salatteller der Saison

Das Beste vom Rind (A,B,C,H,I,8) ★
Rinderfiletsteak „Alt Salzburg“
mit Röstzwiebel, Preiselbeeren und Bergkäse gratiniert
Fingernudeln, feinem Gemüse
und Salatteller der Saison



GASTHAUS FORSTNER

RIMBACH

Küchenklassiker

Truthahnfiletspieß (A,C,H,I;8) ★

an pikanter Currysauce mit glasierten und exotischen Früchten, Basmatireis und gemischter Salatteller

Forstner´s Schmankerlteller (A,B,C,H,I;8) ★

verschiedene Filets von Rind, Truthahn und Schwein mit Edelpilzen in Kräuterrahm, gebratener Kartoffelroulade, Marktgemüse und Salatteller

Schwabenteller (A,B,C,H,I;8) ★

Schweinelendchen mit Champignonrahmsöße, Käsespätzle, Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (A,B,C,H,I;8) ★

Rinderlendensteak vom Grill dazu Zwiebelsoße, Röstzwiebel, Eierspätzle, frisches Marktgemüse und gemischter Salatteller

Zigeunerspieß (A,B,C,H,I;8) ★

Schweinefilet am Spieß in pikant scharfer Sauce mit Basmatireis und gemischter Salatteller

Vegetarisch

Teigtaschen gefüllt mit Büffel-Ricotta & Spinat  (A,B,C,I;8) ★

in feiner Tomaten-Sahne mit Kirschtomaten mit Rucola, Parmesan und Salatteller der Saison

Käsespätzle mit Schweizer Sennenkäse  (A,B,C,I;8) ★

Röstzwiebel und Salatteller der Saison

Luftiger Kaiserschmarrn (35 min)  (A,B,C;8)

mit hausgemachtem Apfelmus (auch als Dessert ab 2 Pers.)



GASTHAUS FORSTNER

RIMBACH

Salate

Schnitzelsalat (A,B,C,I;8) ★

Gemischte Salate mit in Butter gebackenen kleinen Wiener Schnitzeln vom Schwein

Salat mit gegrillten Putenbruststreifen (A,B,C,I;8) ★

ausgesuchte Blattsalate mit frischen Früchten und Orangen-Joghurtdressing

Kleiner Salatteller der Saison

Großer Salatteller der Saison

MARILLENKNÖDEL hausgemacht (ca. 25 Minuten Zubereitungszeit)

3 Stück Marillenknoedel  (A,B;C;8)
mit Sauerrahmsauce und Zimtbrösel

Marillenknoedel Dessert mit Marillensorbet  (A,B;C;8)

Lust auf was Süßes?

Forstner's Dessertvariation „von allem a bissl“ (B;C;G;8)

Mandelpalatschinke frisch aus der Pfanne (A;B;C;G;8)
mit Eierlikör und Schokoladensauce

Sorbet-Trilogie dreierlei von hausgemachten Sorbets

Geeister Cappuccino mit Schlagsahne (A;B;C;8)

Crème brûlée (C;8)
auf marinierten Waldbeeren mit Sorbet



GASTHAUS FORSTNER

RIMBACH

Steakabend

– Mittwoch & Donnerstag–

Steaks (H)

Wählen Sie aus folgenden Größen: M= ca.180g L= ca.240g XL= ca.300g
XXL= ca.360g

Kalbsrückensteak vom Rottaler Milchkalb

SURF AND TURF

Anguslendensteak mit 2 gebratenen Riesengarnelen (A,D)

Anguslendensteak vom Grill

Das Beste vom Rind (Rinderfilet)

Ribeye-Steak (Entrecote)

Frischer Fang aus Fluss und Meer (A,D)

Fischfilets des Tages (A,D)

5 Stück Riesengarnelen vom Grill (A,D)

Lust auf Geflügel? (H)

Truthahnsteaks

Hähnchenbrust vom Grill

Unsere Klassiker (H)

Forstner's Filetteller (Rinderfilet, Truthahnsteak, Schweinefilet)

Steakteller (Rinderlende, Schweinelende, Truthahnsteak)

Schweinelendchen

Nur Beilagen und Salat so viel Sie essen wollen

Beilagen- & Salatbuffet inklusive