

# Forsthaus Kasten

*Im Herzen der Natur  
-zwischen Gauting und Neuried-  
82131 Gauting*

*Tel. 089/ 850 03 60  
Fax 089/ 850 03 50  
[www.forst-kasten.de](http://www.forst-kasten.de)  
e-mail: info@forst-kasten.de*

*Menüvorschläge - Frühling 2012*

*für Feiern von 10 - 40 Pers.  
in unseren gemütlichen Stuben oder auf der Terrasse  
zum Genießen bei unserer frischen Landhausküche*

*Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir*

*Unser Kräuter-Energiewasser  
Sonnenquellwasser mit frischen Kräutern, Ingwer und Energiesteinen  
1 l € 9,50*

*Die Forst Kasten Frühlings Edition*

*Hausg'machter Sirup mit natürlichen Zutaten, wie Holunderblüte, Zitrone-Minz  
Quitte-Ingwer, Sanddorn-Zitrone oder anderes  
mit Prosecco oder Mineralwasser aufgegossen  
pro Pers. € 4,00*

*oder*

*der Forsthaus Sprizz mit hausg'machtem Himbeer-Vogelbeerbitter  
und Prosecco aufgegossen  
pro Pers. € 4,40*

*Prosecco mit Säfte-Buffer  
Mango, Maracuja, Ananas und schwarze Johannisbeere pro Pers. € 4,20*

*dazu*

*die Forst Kasten Gustostückerl  
herzhafte Brotspezialitäten mit verschiedenen Schinken  
belegt und umwickelt  
alles von uns selbst produziert und zubereitet  
pro Pers. € 2,90*

*Unsere Saisontischdekoration „blühende Frühlingswiese“  
mit Gras, Blumen und allerlei Getier  
pro Person € 4,80*

*und zum Kaffee hinterher gibt's  
einen warmen Gewürzlikör vom Wies'n Bier  
oder neu unseren Bierkräuterbitter  
€ 3,70*

## Menü „frühreif“

Frühlingssalat in Schnittlauch-Radieserldressing  
mit gerösteten Weißbrotscheiben



Spargel-Kerbelrahmsuppe  
mit Kalbsbriespfannkuchenstreifen



Rosa gebratener Kalbsrücken  
in Wildkräutersoße, mit jungem Gemüse und Nudelfleck



Grießflammeri im Früchtebeet

komplett € 41,30

3 Gänge mit Suppe € 32,40

3 Gänge mit Salat € 37,10

## Menü „frühmorgens“

Gebratener Chicorée mit Balsamico mariniert  
dazu hausg'machte Schinkenspezialitäten



Ochsenkraftbrühe mit Kräutergrießnockerl  
und Gemüsewürfel



Braten von der Forst Kasten Heidschnucke  
mit einer Soße vom jungen Knoblauch und Thymian  
dazu gibt's Gemüse und überbackene Kartoffeln



Haselnußeierlikörcreme  
mit gebratener Ananas

komplett €37,40

3 Gänge mit Suppe € 27,90

3 Gänge mit Salat € 33,50

## *Menü „frühgenug“*

*Gebeizter Chillielachs  
mit Kartoffel-Ingwerrösti und Salat*



*Zweierlei Essenzen mit Knuspergebäck*



*Welsfilet aus dem süß-sauren Zwiebelsud*



*Milchkalbsbraten in Morchelseife  
mit Frühlingsgemüse und Brennnesselknödel*



*Frühlingsblütenparfait mit Erdbeeren*

*komplett € 49,40*

*3 Gänge mit Suppe € 29,90*

*3 Gänge mit Lachs € 35,70*

*3 Gänge mit Fisch € 33,20*

## *Menü „früher als gedacht“*

*Junge Salatblätter in Pfeffer-Senfdressing mit gebratenen Speckstreifen*



*Geflügelkraftbrühe mit Morchelgrießnockerl und Gemüsewürfel*



*Gebratenes Wildscheinfilet in Salbei-Specksoße  
dazu ein Kartoffel-Gemüse-Oliveng'rösti*



*Savarin mit Rhabarberragout und Vanilleeis*

*komplett € 43,40*

*3 Gänge mit Suppe € 33,90*

*3 Gänge mit Pressack € 39,50*

## Menü „Frühlingskräutergourmet“

Wildkräutersalat in Joghurt-Olivendressing  
mit gebackene Kapernäpfel und sonnengetrockneten Tomaten



Erbsenpüreesuppe mit Minze  
und Streifen von der gebeizten Lachsforelle



Rücken vom jungen Rehbock  
in Frühlingsblütensoße, mit Gemüse und Ricottaspätzle



Forst Kasten affiniertes Kräuterkäse mit Kernvlbrot



Waldmeister „panna cotta“ mit marinierten Erdbeeren

komplett € 56,70

3 Gänge mit Suppe € 39,70

3 Gänge mit Salat € 45,-

## Menü „Frühbeet“

Terrine von jungem Gemüse mit einem würzigen Kräutersalat



Zweierlei Gemüseessenzen mit Salzgebäck



Karotten - Ingwerflan mit einem Spargel - Erbsenragout



Gebratene Salatherzen mit Ziegenkäsecreme überbacken  
und mariniertem CousCous



Schabzieger Kleenudelcannelloni mit Ratatouilles gefüllt



Gewürzmousse von weißer Schokolade  
mit frischen Früchten

komplett € 46,40

mit Gemüseterrine, Essenzen, Canneloni & Dessert € 31,40

## *Menü „ Stangerfieber“*

*Räucherfischterrine  
mit einem Salat von grünem Spargel in Orangendressing*



*Spargel-Tomaten-Krebsrahmsuppe  
mit überbackenem Knoblauchbrot*



*Hausg'machtes Rhabarbersorbet*



*Stangenspargel in Pinienbutter gebraten  
dazu gibt's eine Safran-Pfefferhollandaise und Erdäpfel  
und auf Wunsch dazu ein Milchkalbsrückenmedaillon*



*Käsesahne im Glas  
mit einem erfrischenden Obstsalat*

*komplett € 49,30  
3 Gänge mit Suppe € 35,70  
3 Gänge mit Terrine € 41,20  
3 Gänge ohne Fleisch/mit Suppe € 26,20*

### *Alternativen zum Fleisch-Hauptgang*

*der Fang des Tages*

*oder*

*eines unserer  
vegetarischen Gerichte unserer Tageskarte*

*Sollten Sie vor dem Essen ofenfrisches Gebäck aus unserer Backstube mit  
Kräuterquark und hausgemachtem Schmalz wünschen, erlauben wir uns € 2,20 zu  
berechnen.*

*Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, da ein gleichzeitiges Servieren der Speisen einen harmonischeren und festlicheren Rahmen gewährleistet.*

*Sie können sich aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen. Gerne gehen wir auf Sonderwünsche ein.*

*Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen sowie bei Aperitif, Auswahl der Weine und Dekoration.*

*Für unsere hauseigene Frühlingstischdekoration mit Blumen, Tischband, Kerzen, champagnerfarbener Tischwäsche und Stoffservietten berechnen wir € 3,20 pro Person.*

*Für Tischwäsche/Stoffservietten ohne Tischdekoration fällt ein Unkostenbeitrag von € 1,50/Pers. an. Gerne drucken wir für Sie persönliche Menükarten (auch mit Firmenlogo) zu € 2,- das Stück.*

*Wenn Sie bei Familienfeiern den Kuchen selbst mitbringen möchten, so fällt ein sog. Tellergeld von € 2,20 p.P. für Service und Geschirr an.*

*Vereinbaren Sie bitte bis spätestens zwei Wochen vor Ihrer Feier einen Termin mit uns, damit wir ohne Zeitdruck und Störungen alle Details besprechen können.*

*Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste betreuen und verwöhnen zu können.*

*Ihre Wirtsleute*

*Johanna und Johann Barsy  
mit Team*

*Damit Sie sorglos und entspannt bei uns feiern, organisieren wir Ihnen gerne einen Shuttle, bzw. ein Großraumtaxi. Das Würmtaltaxi, Arno Hildbrandt, bietet Sonderkonditionen für das Forsthaus Kasten, Tel. 0174/3350940.*