

Summer sips

Lillet-Rosé „Wild Berry“	€7,10
Lillet-Blanc „Tonic-Gurke“	€7,10
Campari Soda	€6,00
Campari Mango	€6,80
Aperol Spritz	€6,40
Hugo	€6,40
Fizzy Peach Spritz	€7,10

alkoholfrei	
Hugo	€4,50
Zero Spritz	€7,10
Lemon Spritz, Berry Spritz	€7,10
Maracuja Fizz	€8,50
Berry Punch	€8,50

Wines we love

Rosé Rosa	
Wg. Umathum, Burgenland	€43
Gelber Muskateller DAC	
Wg. Sabathi, Gamlitz	€40
Pinot Blanc Leithaberg DAC	
Wg. Prieler, Schützen	€47
Pinot Noir „Ried Siglos“	
Wg. Gesellmann, Burgenland	€57



oberforsthof.at/kulinarik



Snack the good way

OBERFORSTHOF

Alpendorf 11
5600 St. Johann i. P.
Österreich
T. +43 6412 6171
hotel@oberforsthof.at

OBER
FORST
HOF

To start

Gemischter Frühlingssalat €8 Mixed spring salad
Burrata auf Ochsenherzparadaiser €12 Bergbasilikum, Ciabatta Burrata with tomatoes, basil, ciabatta bread
Rindercarpaccio €15 Grantn, Rucola, Asmonte, XA Balsamessig von Gölles Beef Carpaccio – lingonberries, arugula, Asmonte cheese, XA balsamic vinegar from Gölles
Caesar Salat Salat €10 Croutons, Kapern, Paradaiser, Parmesan + Bauernhendl €14 + Garnelen €16 Caesar Salad – croutons, capers, tomatoes, Parmesan with free-range chicken or prawns
Almoxnsuppe €7 Wurzelgemüse, Schnittlauch mit Bärlauchfrittaten oder Kaspressknödel Almox Soup – root vegetables, chives, served with wild garlic pancake strips or a pressed cheese dumpling
Classic Clubsandwich €14 Bacon, Bio-Ei, Hendl, Trüffelmayo Classic Club Sandwich – bacon, organic egg, chicken, truffle mayonnaise
Bresaola Sandwich €8 Basilikum, Paradaiser, Walnuss Bresaola Sandwich – basil, tomatoes, walnuts
Burrata Sandwich €8 Basilikum, Rucola, Pinienkerne Burrata Sandwich – basil, arugula, pine nuts

Our classics

Kurz gebratenes Rinderpaillard €29 Bergbasilikum, Rucola, Paradaiser Seared Beef Paillard – basil, arugula, tomatoes
Schnitzelbrett €23 Aioli, Senf, Kapern, Oliven Schnitzel Board – aioli, mustard, capers, olives
Poke Bowl €14 Nishikireis, Avocado, Pak Choi, Chia + gegrillter Thunfisch €18 + Hendl €18 Poke Bowl – nishiki rice, avocado, pak choi, chia seeds with grilled tuna or chicken
Tagliatelle €18 Bärlauch, Feta, Cashew Tagliatelle – wild garlic, feta cheese, cashews

To finish

Waffel €7 Waldbeer, Vanille, Schokolade Waffle – wild berries, vanilla, chocolate
Sauerrahmschmarr’n €13 Himbeer, Kakaobruch Sour Cream Kaiserschmarrn – raspberries, cocoa nibs

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter.
If you have any allergies or intolerances, please contact our trained staff.

Drinks

Hauslimo	0,4l	€6,50
ORGANICS by Red Bull		€4,60
Simply Cola, Black Orange, Bitter Lemon, Easy Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Purple Berry		
Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd		
	0,33l	€3,80
	0,75l	€5,90
Bier vom Fass		
Stiegl	0,2l	€3,50
Hell & Radler	0,3l	€4,60
	0,5l	€6,20
Stiegl	0,3l	€4,60
Hefeweizen	0,5l	€6,20
Bier aus der Flasche		
Stiegl Hefeweizen alkohlfrei	0,5l	€6,20
Erdinger Weizen Dunkel	0,5l	€6,20
Stiegl Freibier 0,0%	0,5l	€6,20
Kaffee & Tee		
Verlängerter		€4,00
Espresso		€3,20
Espresso doppio		€4,70
Espresso macchiato		€3,40
Cappuccino		€4,50
Flat White		€4,50
Latte Macchiato		€4,90
Meinl Tee		€4,90
Früchtereigen, Erfrischende Minze, Earl Grey Blossom, Bergkräuter, Abendruhe Kamille, Grüntee Dragon Sencha		