



Snack
the good way

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 €10

Croutons, Kapern, Paradaiser, Parmesan

+ Bauernhendl €4

+ Garnelen €6

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

In between

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 €4

+ Hendl €4

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

Sip & Spritz

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

OBERFORSTHOF

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