



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im "Alten Wirt" in Forstenried willkommen heißen zu dürfen.

In den letzten knapp 100 Jahren, in denen die Familie Kustermann in diesem mittlerweile 490-jährigem Haus wirken durfte, stand der Name "Alter Wirt" immer für Gastfreundschaft, Gemütlichkeit und qualitativ hochwertigen Speisen und gepflegtem Service.

Unser Bestreben ist es, Ihnen, unseren Gästen, eine möglichst frische und tagesaktuelle Küche unter Verwendung von möglichst **regionalen Produkten** aus **Bayern** und **Deutschland** anzubieten. Hierfür arbeiten wir eng unter anderem mit den Firmen **Hacker-Pschorr**, **Paulaner**, **Hofgut Schwaige**, **Dallmayr** und **Supremo** zusammen.

Trotz gestiegene Rohstoffpreise, Kosten für Lieferung und Personal, vor allem im Bereich Molkereiprodukte, Gemüse, Früchten und Bier, ist es uns gelungen, unsere Preise stabil zu halten. Wir hoffen, dass sich der Markt und die Preise stabilisieren und nicht weiter ansteigen.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis und Vertrauen.

Wir freuen uns darauf, Sie auch in Zukunft als unsere Gäste bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.

Einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit wünschen

Ihre Wirtsleut

Anna & Christian Kustermann



ALTER WIRT
FORSTENRIED

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag
10.00 – 24.00

Freitag und Samstag
10.00 – 01.00

Warme Küche

Dienstag – Samstag durchgehend von
11.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Sonntags durchgehend von
11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Weißwurstfrühstück täglich ab 10.30 Uhr

Von 15.00 bis 17.00 Uhr & von 21.30 bis 22.00 Uhr
(Sonntags von 21.00 bis 21.30 Uhr)
wählen Sie bitte von unserer *Kleinen Karte*

Wir akzeptieren Bargeldlose Zahlung mit folgenden Karten:

EC- & Maestro Karte
Master Card & VISA Card

*Kreditkarten akzeptieren wir ab einen Betrag 20,00 €.
Leider sehen wir uns gezwungen, bei Kreditkartenzahlungen eine
Courtage von 3% zu erheben! Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

**Wir können ein Vorkommen von Allergenen in
ALLEN unseren Speisen nicht ausschließen!
Eine Liste der dokumentationspflichtigen Allergene und weiterer
deklarierungspflichtigen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner!**



Vorspeisen und Salate

Töpfchen Trio mit Griebenschmalz, Obazda und Butter,
dazu ein Brotkorb_{D,E,H(Weizen,Roggen)2,3}
5,20

Graved Lachs mit 2 Kartoffelrösti, Honig-Senf-Dill Dip, Meerrettich-Sahne
und Buket von Blattsalaten der Saison_{B,D,H(Weizen),E,J}
13,90

Gemischter Salat mit gebratenen Waldpilzen, Croutons, Kartoffel- &
Krautsalat, frischen Sprossen, Chicorée und Balsamico Glaze_{D,E,J}
6,90

Großer Salatteller mit knackigen Blattsalaten der Saison, Kraut- &
Kartoffelsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Staudensellerie & Sprossen_{D,E,J}
7,90

Frische Salate der Saison mit karamellisierten Ziegenkäse, mit Akazienhonig
und Pesto gratiniert, gebratenen Pilzen, Parmesan-Blätterteig-Stangerl,
Hausdressing und Sprossen_{D,I,H(Weizen),J}
14,50 €

Knackige Blattsalate mit gegrillter Landhähnchenbrust, gebratenen Pilzen,
Croutons, Hausdressing und Sprossen_{D,H(Weizen),J}
13,90 €

Suppen

Forstenrieder Brez'n-Suppe mit gerösteten Brez'n-Scheiben in hausgemachter
Rinderkraftbrühe, abgeschmolzenen Zwiebeln, Käse und Schnittlauch_{D,E,H(Weizen)}
4,10

Linsen Suppe, fein säuerlich mit Balsamico Essig abgeschmeckt, mit Wiener
Würstchen Scheiben_{D,E}
4,50

Kräftige Tafelspitz Bouillon mit Fleischeinlage, Suppen-Nudeln
Gemüstreifen und frischem Schnittlauch_{A,E,H(Weizen)}
Teller • 4,50 Terrine (Gr. Portion) • 8,90

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäs´,
hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat_{A,D,E,H(Weizen),J}
9,90

Knödel Trio (Spinat-, Kaspress- und Rote Beete-Ricotta-Knödeln)
mit Parmesan und brauner Butter auf einem bunten Salatbett_{A,D,H(Weizen),J}
13,50

Gluten Freie Penne Rigate mit Artischocken, Zucchini, Oliven und
getrockneten Tomaten in Rosmarin-Kräuter-Rahm_{D,N}
11,90

Hausgemachte Spinatspätzle, mit Gorgonzola-Rahm gratiniert,
im Eisenpfanderl serviert mit einem kleinen Beilagensalat_{A,D,E,H(Weizen),J}
10,90

Vegan

Rote Beete Schnitzel und Austernpilze, in knusprigem Panko-Mantel auf
Kartoffel-Endivien-Salat_{H(Weizen),N}
12,90

Pikantes Kokos-Gemüse Curry mit frischem Koriander, Basmatireis und
frischen Sprossen_{E,N}
12,90

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet auf Rahmspinat mit Süßer Senf-Weißwein-Veloute und Petersilienkartoffeln_{B,D,H(Weizen)}
17,90

Rotbarschfilet im "Hacker-Pschorr 1417"-Bierteig gebacken auf Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachter Sauce Remoulade_{A,B,D,H(Weizen)}
13,90

Fleisch und Geflügel

Ofenfrischer Schweinebraten vom Nacken geschnitten mit Dunkelbier Jus, Kruste, Kartoffelknödel und Krautsalat_{E,H(Weizen),3}
11,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Zitronenspalte, Preiselbeeren und einem kleinen Beilagensalat_{A,D,H(Weizen),J}
20,90

Resche, bayrische Bauernente (ausgelöst) mit Blaukraut und Kartoffelknödel_{3,D,E,H(Weizen)}
¼ 14,50 · ½ 19,90

"Schwaben Pfanderl" mit Schweinefilet Medaillons auf Waldpilzrahm und Käsespätzle, im heißen Eisenpfanderl serviert, dazu ein kleiner Beilagensalat_{D, J,H(Weizen)}
16,50

Tafelspitz mit Schnittlauch-Meerrettich Sauce, Wurzel-Schmorgemüse (Karotten-Sellerie-Lauch-Zwiebeln) und Bratkartoffeln_{D,J,3}
15,90

"Kalb trifft Wild", hausgemachte Wildbratwurst mit Kalbfleisch-Pflanzerl auf Rahmwirsing und Süßkartoffel-Stampf_{D,E,H(Weizen),J}
13,90

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites_{A,D,H}
12,90

Brotzeit ist die beste...

2 Stück Weißwurst von der Metzgerei Bauch mit süßem Senf
und a Brez'n_{J,H(Weizen),E,3} (10.30h-15.00h)

5,20

a Wurst extra

2,10

"Bayrische Curry Wurst", 2 Stück gegrillte Kalbs-Wurst mit pikanter,
hausgemachter Currysauce und Pommes frites_{J,E}

8,90

Zwei Nocken Obazda mit roten Zwiebeln, Salatbuket, Radieserl
und Brot oder Breze_{D,H(Weizen),J,2}

6,90

Wurstsalat „schön sauer“ mit roten Zwiebeln und Brot oder Brez'n_{E,H(Weizen),J,3}

7,90

...das Gleiche mit Käs' auf "Schweizer Art"_{D,E,H(Weizen),J,3}

8,50

Südtiroler Speck und Kas-Brettl mit Speck, Bergkäs, Essiggurke, frischem Meerrettich,
Butter, Schüttel- und Hausbrot_{D,E,H(Weizen,Roggen),2,3}

10,90

Tiroler Knödelgröstl mit Bratenstücken, Gemüsestreifen
und Spiegelei_{A,H(Weizen),E,3}

9,90



ALTER WIRT

FORSTENRIED

Dessert

Hausgemachte Apfelkücherl, im Bierteig gebacken,
mit Cashew-Sauerrahmeis_{A,D,H(Weizen)}
6,90

Schokoladen Brownie mit Sauerkirsch-Kompott und hausgemachtem
Bananen-Sorbet
5,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn (**Di - Fr erst ab 17 Uhr**) mit Mandeln und
Rosinen, dazu Zwetschgen- oder Apfelröster (nach Saison)...
*mindestens 25 Min Wartezeit*_{A,D,H(Weizen),I}
8,80

Kinderkarte

Kinder Schnitzel (vom Schwein)
mit Pommes frites_{A,D,H(Weizen)}
6,90

Kinder Schweinebraten mit Kartoffelknödel_{A,D,H(Weizen)}
6,90

3 Reiberdatschi mit Apfelmus_{H(Weizen)}
4,90

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei_{A,D,H(Weizen)}
6,50

Hausgemachte Chicken Nuggets
mit Pommes frites_{A,D,H(Weizen)}
6,90

Kartoffelknödel mit Bratensauce_{H(Weizen),E,3}
3,90

Spätzle mit Bratensauce_{A,D,H(Weizen),E}
3,90



ALTER WIRT

FORSTENRIED

Münchner Biere

Hacker-Pschorr Münchner Hell_{H(Gerste)}

0,3l · 3,10 0,5l · 4,00

Radler_{2,H(Gerste)}

0,3l · 3,10 0,5l · 4,00

Hacker-Pschorr Weißbier_{H(Weizen)}

0,3l · 3,20 0,5l · 4,10

Russín_{2,H(Weizen)}

0,3l · 3,20 0,5l · 4,10

Hacker-Pschorr Sternweiße_{H(Weizen)}

0,3l · 3,20 0,5l · 4,10

Hacker-Pschorr Anno **1417**_{H(Gerste)}

0,3l · 3,20 0,5l · 4,10

Radler 1417_{2,H(Gerste)}

0,3l · 3,20 0,5l · 4,10

Paulaner Weißbier dunkel vom Fass oder Dunkler Russín_{2,H(Weizen)}

0,3l · 3,20 0,5l · 4,10

Hacker Pschorr Münchner Dunkel_{H(Gerste)}

0,5l · 4,00

Fürstenberg Premium Pils_{H(Gerste)}

0,3l · 3,10

Hacker-Pschorr **Leichtes** oder Paulaner **Alkoholfreies** Weißbier_{H(Weizen)}

0,5l · 4,10

Hacker-Pschorr **Naturtrübes** Helles oder Paulaner Helles **Alkoholfrei**_{H(Gerste)}

0,5l · 4,10

Alkoholfreies Radler oder Russín von Hacker-Pschorr_{H(Gerste, Weizen)}

0,5l · 4,10



ALTER WIRT
FORSTENRIED

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser

0,2l · 1,90 0,4l · 3,10

Adelholzner Mineralwasser Still oder spritzig

0,25l · 2,60 0,75l · 5,30

Saftschorlen

(Apfel^{1,2}, Orange-, Holunder², Ananassaft,
Pfirsich-, Maracuja-, Rhabarber-, Johannis²-, Sauerkirsche-Nektar)

0,2l · 2,80 0,4l · 3,70

Säfte & Nektar (wie oben)

0,2l · 2,90 0,4l · 5,80

Spezi^{1,5}, Zitronenlimo^{2,6}

0,2l · 2,80 0,4l · 3,70

Fanta^{1,3}, in der Glasflasche serviert

0,33l · 3,40

Classic Coca Cola^{1,5} oder Coke Zero^{1,5,7}, mit Eiswürfel und Zitrone

0,33l · 3,40

"**Almdudler**", Tiroler Kräuterlimonade¹

0,35l · 3,50

Aperitif

Aperitif der Saison

Rhabarber-Sprizz (mit Limette) Fruchtig & Erfrischend²

0,3l · 5,90

Hugo • Schwarzer Hugo (mit Johannisbeer-Nektar) • Aperol Sprizz^{1,9}

0,35l · 5,90

Alkoholfreier Hugo, mit Minze und Limette

0,35l · 4,50

Campari¹ oder Sanbitter¹ (alkoholfrei) Orange

5,50

Glas Prosecco^M

0,1l · 4,20



Weißweine

2016 Grüner Veltiner Klosterberg Q.b.A. - Niederösterreich_M
0,2l · 3,40 0,5l · 7,80

2016 Lugana DOC - Colli VaiBo Veneto - Italien_M
0,2l · 7,90 0,75l · 26,90

2016 Chardonnay delle Venezie IGT - Endrizzi Trentino - Italien_M
0,2l · 4,90 1l · 24,00

2015 Riesling Q.b.A Rheingau - Robert Weil_M
0,75l · 37,50

2015 Sauvignon Tatschler - Weingut Leberl - Burgenland_M
0,75l · 24,50

Weinschorle_M
0,2l · 2,40 0,5l · 5,80

Rosé Wein

2016 Vieux Clocher AVP -
Ventoux - Frankreich_M
0,2l · 6,30 0,75l · 21,00



Rotweine

2013 Rioja Crianza DOC - Juan Alcorta - Spanien_M

0,2l · 6,40 0,75 · 22,90

2015 Blauer Zweigelt Q.b.A. Niederösterreich- Peter Dolle_M

0,2l · 4,50 1l · 21,90

2015 Cabernet-Sauvignon DOC Trentino - Endrizzi Trentino - Italien_M

0,2l · 7,20 0,75l · 24,90

2013 Hillside Cuvée - Leo Hillinger - Burgenland_M

0,75l · 39,50

2014 Serpaiolo Rosso Toscana IGT - Serpaia Maremma - Italien_M

0,75l · 25,50

Weinschorle rot_M

0,2l · 2,90 0,5 · 6,90



Kaffee & Tee

*Wir verwenden ausschließlich "Fair Trade" Kaffee der Traditionsröstereien
Dallmayr und Supremo aus München.
So unterstützen wir die Produzenten und lokale Unternehmen gleichermaßen!*

Tasse Kaffee
2,90

Haferl Kaffee
3,40

Milchkaffee_o
3,50

Cappuccino_o
3,20

Espresso
Einfach 1,90 · Doppelt 3,60

Espresso Macchiato_o
1,90

Latte Macchiato_o
3,70

Haferl Tee
(Darjeling-, Pfefferminz-, Kamille-,
Roibosch-, Früchte- oder Grüner Tee)
3,20

Kakao (mit Milch)_o
3,30



ALTER WIRT
FORSTENRIED

Spirituosen & Longdrinks

Pfanner Spirituosen

Williams Birne	Obstler
2 cl · 2,80 / 4 cl · 5,60	2 cl · 2,60 / 4 cl · 5,20
Honig Willi	
2 cl · 2,90 / 4 cl · 5,80	

Prinz Fein-Brennerei

Alte Marille	Alte Zwetschge
2 cl · 2,90 / 4 cl · 5,80	2 cl · 2,90 / 4 cl · 5,80

Haselnuss Edeldestillat *DLG-Prämiert*

2 cl · 2,80 / 4 cl · 5,60

"Original ODL" - Bio-Kräuterlikör aus dem Chiemgau

2 cl · 2,50 / 4 cl · 5,00

Grassl Enzian

2 cl · 2,60 / 4 cl · 5,20

Jägermeister

4cl · 4,90

Averna

4 cl · 4,90

Rammazotti

4 cl · 4,90

Fernet Branca oder Menta

4 cl · 4,90

Martini Bianco

5 cl · 4,90

Sambuca Molinari

2 cl · 2,80

Nonino Grappa Chardonnay

2 cl · 3,90

Linie Aquavit

2 cl · 2,60 / 4 cl · 5,20

Longdrinks

Cuba Libre_{1,5} Vodka Bull₈

6,50

7,50

Moskow Mule₁ Gin Tonic₉

6,50

6,50

Jacki Cola_{1,5}

6,50



Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
unter Einbezug aller draus gewonnenen Erzeugnisse:

- A. Eier
- B. Fische aller Art und Kaviar
- C. Krebstiere, z.B. Krebs, Shrimps, Langusten, Scampi, Garnelen
- D. Milch aller Säugetiere
- E. Sellerie
- F. Sesam Samen
- G. Erdnüsse
- H. Gluten haltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, etc.
- I. Schalenfrüchte, z.B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Pecan-, Kaschu- & Macadamianüsse
- J. Senf
- K. Weichtiere, z.B. Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- L. Lupine
- M. Schwefeldioxid & Sulphite, i Konz. v mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- N. Sojabohnen

Deklarationsliste:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. Koffeinhaltig, 6. mit Süßungsmittel, 7. enthält eine Phenylalaninquelle, 8. enthält Taurin, 9. Chinin haltig