



das **forst**

café &
restaurant



WIR FREUEN
UNS AUF IHRE
BEWERTUNG!

Frühstück
Mo bis Fr,
von 08:00 bis
10:30 Uhr

 vegetarisch

 vegan

-  **Salztangerl mit Butter** ^{A, G} € 1,90
Schinkenstangerl mit Butter und Kren ^{A, G} € 3,40

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Frisch gepresste Säfte der Saison 0,25l € 4,70

Vitaldrink

*Frisch gepresster Saft aus Äpfel, Karotten, Orangen,
Kurkuma und Ingwer* 0,25l € 4,90

** Wählen Sie aus folgenden Heißgetränken:*

Verlängerter, Cappuccino, Espresso, Tee oder Kakao.

Für andere Heißgetränke verrechnen wir einen Aufpreis von € 0,50.

- ☞ Schnelles Frühstück** A, G
*g'schmiertes Butterbrot mit Schnittlauch oder
 g'schmiertes Butterbrot mit Kresse* € 1,80
 € 1,90
- ☞ Power Egg Frühstück** A, C, G
1 Bio-Ei im Glas mit Schnittlauchbutterbrot € 4,70
- Gefülltes Croissant** A, G
Forst-Schinken, Jungzwiebel, gratiniert mit Gmundner Bergkäse € 5,90
- ☞ Good Morning for Kids** A, E, G
*Joghurt mit Früchten, Butter, Honig oder Nutella, Semmel,
 1/8 Orangensaft und eine heiße Schokolade* € 6,40
- ✓ Veganes Avocado Frühstück** A
*Gemüsesticks mit Hummus Natur, Rote Rübe Hummus,
 Avocadoaufstrich, 2 Stück Dinkelbrot, 1 Heißgetränk** € 8,10
- ✓ Veganes Frühstück Plus** A
*Gemüsesticks, Hummus Natur, Rote Rübe Hummus, Avocado-
 aufstrich, vegane Butter, veganer "Räucherlachs" (Karotten-
 lachs), 2 Stück Dinkelbrot, 1 Heißgetränk** € 11,20
- forst Frühstück** A, C, G
*1 Bio-Ei im Glas mit Schnittlauch, forst Schinken,
 Hüttenkäse mit Paprika, Butter, 2 Stück Gebäck, 1 Heißgetränk** € 10,00
- Traunstein Frühstück** A, C, G
*Rührei mit knusprigem Speck, Räucherforelle, Topfenkren,
 scharfe Hauswurst, 2 Stück Gebäck, 1 Heißgetränk** € 11,20
- Friends Frühstück** A, C, D, G, N
*forst Schinken, Käse, Gemüsesticks, 1 weiches Bio-Ei
 Hummus, hausgebeizte Lachsforelle mit Honig-Dill-Senf,
 Joghurt mit Früchten, Butter und Marmelade, Gebäckkorb,
 1 Glas Prosecco oder wahlweise 1 Seiterl Bier, 1 Heißgetränk**
 pro Person € 15,90
 ab zwei Personen pro Person € 14,80

EXTRAS

Portion Butter/vegane Butter	€ 0,50
Selbstgemachte Marmelade, Nutella oder Honig	€ 1,00
1 Scheibe Vollkornbrot	€ 1,00
1 Stk. Gebäck	€ 1,40
Portion Käse	€ 3,70
Portion Schinken	€ 3,90

EIERGERICHTE

- 🍳 **1 weiches Bio-Ei** C € 1,90
- 🍳 **1 Bio-Spiegelei** C € 1,90
- 🍳 **1 Bio-Ei im Glas** C € 3,10
- 🍳 **Rührei Avocado** A, C
2 Bio-Eier, Avocado, Cherrytomaten, 2 Dinkelbrote € 5,40
- Omelette Rustikal** A, C, G
2 Bio-Eier, Schinken, Zwiebel, Tomaten, Gmundner Bergkäse
- 🍳 – *auch als vegetarische Variante möglich* € 6,10
- Ham & Eggs mit 2 Bio-Eiern** C € 6,10
- Bacon & Eggs mit 2 Bio-Eiern** C € 6,10

CEREALIEN, JOGHURT & MEHR

- 🍷 **Cremiges Joghurt** G
mit frischen Früchten im Glas € 4,00
- 🍷 **Hausgemachtes Granola (Knuspermüsli)** A, G
mit Honig und Joghurt im Glas € 4,40
- 🍷 **Mango Smoothie Bowl** E, H, F € 8,10
- 🍷 **Beeren Smoothie Bowl** H, F
*Beeren, Banane, Kokosmilch, garniert mit Nüssen,
Kokosraspeln, Leinsamen und hausgemachtem Granola* € 8,10





Mittags- menüs

Auch zum Mitnehmen!

**Mo bis Fr
von 11:30 bis 15:00 Uhr**

Wir stellen wöchentlich neue Mittagsmenüs zusammen – fragen Sie einfach unsere MitarbeiterInnen nach dem aktuellen Angebot.

Den Menüplan finden Sie auch auf unserer Website. Gerne senden wir Ihnen diesen auf Wunsch wöchentlich per E-Mail zu.



KLASSIKER, AB 14:00 UHR

Tagessuppe <small>A, M</small>	€ 3,50
Schinken-Käse-Toast <small>A, M</small> <i>mit Ketchup</i>	€ 4,10
Frankfurter <small>A, M</small> <i>mit Senf, Kren und Gebäck</i>	€ 4,50
förster Toast <small>A, G</small> <i>überbackenes Mostbrot mit forst Schinken, Jungzwiebel, Gmundner Bergkäse, Krentopfen</i>	€ 5,90
✓ Blattsalat <small>G, H, M</small> <i>ingelegter Kürbis, Feta, Cranberries, Radieschen, Walnüsse</i>	€ 11,90
Getoastetes Mostbrot <small>A, G, H</small> <i>Gorgonzola, Birne, Avocado, Honig, Nüsse, Speck</i>	
☛ – <i>auch als vegetarische Variante möglich</i>	€ 12,90
✓ Dinkel Sandwich <small>A, M, N</small> <i>Rote Beete, Hummus, Avocado, Karotten, Kren, Salat</i>	€ 10,90
Räucherlachs-Wrap <small>A, D, G, M</small> <i>mit Avocado, Gurke, Honig-Dill-Senf, Salat</i>	€ 11,90

*Zusätzlich warme Speisen nach aktuellem Tagesangebot.
Unsere Gerichte können Sie entweder im forst genießen oder auch mitnehmen.*

FÖRSTER SPEZIALITÄTEN



Auch bei unseren Getränken achten wir darauf, Ihnen regionale und nachhaltige Produkte anzubieten. So zum Beispiel die Bio-Fruchtsäfte von Hasenfit:

Wer steckt hinter dem Hasen? Die Familie Voglsam, ein Familienbetrieb aus Hofkirchen bei St. Florian, presst Fruchtsäfte ohne Zuckerzusatz und ohne Konservierungsstoffe. „Gesundheit, die schmeckt“.

SELBSTGEMACHT

Limonade der Saison	0,40l	€ 4,00
Frisch gepresste Säfte der Saison	0,25l	€ 4,70
Vitaldrink <i>Frisch gepresster Saft aus Äpfel, Karotten, Orangen, Kurkuma und Ingwer</i>	0,25l	€ 4,90

HASENFIT BIO-FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 3,50
Apfel-Holunder	0,25l	€ 3,50
Apfel-Orange-Karotte	0,25l	€ 3,50
Bio-Orange	0,25l	€ 3,50
Johannisbeere	0,25l	€ 3,50
Saft g'spritzt mit Leitungswasser	0,30l € 3,50	0,50l € 3,70
Saft g'spritzt mit Soda	0,30l € 3,80	0,50l € 4,40

AUS DER QUELLE

Soda	0,30l € 1,90	0,50l € 2,70
Soda Zitrone	0,30l € 2,50	0,50l € 3,10
Soda mit Himbeersirup	0,30l € 2,50	0,50l € 3,10
Vöslauer still prickelnd	0,33l € 2,90	0,75l € 5,10

SPRITZIGES

Tirola Kola	0,33l	€ 3,40
Tirola Kola leicht	0,33l	€ 3,40
Fever-Tree Bitter Lemon	0,20l	€ 3,50
Fever-Tree Tonic Water	0,20l	€ 3,50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	0,20l	€ 3,50



Für den Kaffee verwenden wir „NO¹ Vienna XVI Blend“ von Meinel Cafe. Eine 100% Arabica-Mischung mit klassisch-delikatem Wiener Geschmack. Durch die traditionelle Wiener Röstung werden die Aromen der verschiedenen Bohnen harmonisch kombiniert und erzeugen einen starken, reichhaltigen Geschmack.

Kaffee macht einfach alles besser.

Genießen Sie Ihren Kaffee auf Wunsch auch mit Bio-Kokosmilch, Bio-Sojamilch oder Bio-Hafermilch.

KAFFEE

Kleiner Brauner/Espresso	€ 3,20
Großer Brauner/großer Espresso	€ 3,70
Ristretto	€ 2,70
Verlängerter	€ 3,10
Cappuccino G	€ 3,50
Häferlkaffee G große Tasse Hauskaffee mit Milch und Milchschaum	€ 3,60
Latte Macchiato G	€ 3,80
Melange G doppelter Espresso mit schaumiger Milch	€ 3,80

HOT SPECIALS

Espresso Macchiato G frisch gebrühter Espresso mit schaumiger Milch	€ 3,40
Baileys in Love G Latte Macchiato trifft auf „Baileys“	€ 5,70
Heiße Schoko mit Milchschaum G	€ 3,70
Heiße Schoko mit Schlagobers G	€ 3,90
Heiße Limonade	€ 2,50

TEES VON MEINL

Bio Dragon Sencha (Grüntee)	€ 3,30
Bio Darjeeling Happy Valley (Schwarztee)	€ 3,30
Bio Fruchtereigen (Früchtete)	€ 3,30
Bio Bergkräuter (Kräuterte)	€ 3,30
Beauté de Rose (Früchtete)	€ 3,30
Vitality (Kräuterte)	€ 3,30
... mit Zitrone	2cl € 0,40
... mit Milch	2cl € 0,40
... mit Rum	2cl € 1,50

*Es geht nicht um Ideen.
Es geht darum, sie
möglich zu machen.*

Scott Belsky



BIER VOM FASS

Hopfenkönig <small>A, Schloss Eggenberg</small>	0,20l	€ 2,80	0,30l	€ 3,40
Saurer Radler <small>A</small>	0,20l	€ 2,80	0,30l	€ 3,20

FLASCHENBIER

Eggenberg Freibier <small>A, Schloss Eggenberg</small>	0,33l	€ 3,40
Radler Naturtrüb <small>A, Schloss Eggenberg</small>	0,33l	€ 3,40
försterl Märzen <small>A, Werkstück, Bierschmiede</small>	0,33l	€ 3,90

PRICKELND ERFRISCHEND

Spritzer weiß <small>o</small>	0,25l	€ 3,10
Kaiserspritzer <small>o</small>	0,25l	€ 3,40
Aperol Spritz <small>o</small>	0,30l	€ 4,60
Hugo Classic <small>o</small>	0,30l	€ 4,60
Hugo in Red <small>o, Oktober-März</small> <small>Frizzante, Soda, Cranberry, Grenadine</small>	0,30l	€ 4,60
Campari Spritzer <small>o</small> <small>Campari, Prosecco, Soda</small>	0,25l	€ 4,60

SEKT/PROSECCO/FRIZZANTE

Prosecco <small>o</small>	0,10l	€ 3,50	0,75l	€ 24,00
Villa Doral Prosecco Frizzante				
Rosé Bio <small>o</small>			0,75l	€ 25,00
Moët & Chandon <small>o</small>			0,75l	€ 53,00



Erfahrung, Perfektion und die Liebe zum Detail sind die Voraussetzung für qualitativ hochwertige Edelbrände vom Sammerhof.

Der Sammerhof liegt in der Kirchhamer Ortschaft Kampesberg, inmitten der bewaldeten Hügel unweit des Traunsteins und dem Traunsee in Gmunden. Ein ruhiges Fleckchen, das geradezu ideal geschaffen ist, um aus den Früchten der Natur edle Tropfen herzustellen.

BRÄNDE SAMMERHOF

Zwetschke	2cl	€ 4,50
Zirbe	2cl	€ 4,50
Vogelbeere	2cl	€ 6,50

BRÄNDE REISETBAUER

Marille	2cl	€ 5,00
Rote Williams	2cl	€ 6,50

BITTERS

Averna	2cl	€ 3,50
Campari Soda		€ 3,90
Campari Orange (frisch gepresst)		€ 5,80

WHISKY

Traunstein Whisky Single Malt Sammerhof (A)	4cl	€ 6,00
--	-----	--------

GIN

Blue Gin Reisetbauer	4cl	€ 5,20
Traunstein Gin Sammerhof	4cl	€ 6,20
Mei Dschin Parzmair	4cl	€ 8,20

auf Wunsch mit Fever-Tree Tonic Water (€ 3,20)

RUM

Traunstein-Rum Sammerhof	4cl	6,00
---------------------------------	-----	------

VODKA

Axberg Vodka Reisetbauer	4cl	6,20
---------------------------------	-----	------

LIKÖRE

Dirndllikör Sammerhof	2cl	3,50
Baileys	4cl	4,00

*In vino veritas – Im Wein
ist Wahrheit.*

(Alkäus, griech. Lyriker von der Insel
Lesbos, 600 v.Chr.)

*Alle Weine enthalten das Allergen O – Sulfite
Flascheninhalt sofern nicht anders angegeben 0,75l*

OFFENE WEINE WEISS

1,8l

0,75l

Grüner Veltliner Terrassen

Weingut Jurtschitsch – Kamptal

€ 3,80 € 25,00

Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein Leo

Weingut Alzinger – Wachau

€ 4,30 € 29,00

Riesling Kögl

Weingut Salomon Undhof, Stein – Kremstal

€ 5,80 € 35,00

Gelber Muskateller

Weingut Muster – Südsteiermark DAC

€ 5,00 € 31,00

Wiener gemischter Satz DAC

Weingut Mayer am Pfarrplatz – Wien

€ 4,20 € 26,00

OFFENE WEINE ROT

Carnuntum Cuvée

Weingut Gerhard Markowitzsch – Carnuntum

€ 3,80 € 24,00

Blaufränkisch Johanneshöhe

Weingut Prieler – Leithaberg

€ 4,40 € 24,00

Cuvée Heideboden

Nittnaus Hans & Anita – Neusiedlersee

€ 5,20 € 33,00

Fragen Sie unser Serviceteam nach den aktuellen Jahrgängen.

WEINE



*Feste soll man bekanntlich
feiern, wie sie fallen.*

Vom Familienfest über Firmenfeier bis hin zur Weihnachtsfeier – im forst finden Sie garantiert eine stilvolle Location für Ihr unvergessliches Fest. **Wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage!**

FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner Obere Steigen DAC <i>Weingut Huber – Traisental</i>	€ 25,00
Sauvignon Blanc STK <i>Weingut Sabathi, Leutschach – Südsteiermark</i>	€ 31,00
Wiener Gemischter Satz DAC <i>Weingut Fritz Wieninger – Wien</i>	€ 52,00
Riesling Ried Heiligenstein <i>Weingut Jurtschitsch – Langenlois</i>	€ 37,00
Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein <i>Weingut Prager – Wachau</i>	€ 70,00
Riesling Hochrein Smaragd <i>Weingut Pichler – Wachau</i>	€ 62,00
Sauvignon Blanc Ried Theresienhöhe <i>Weingut Polz Grassnitzber – Südsteiermark</i>	€ 38,00

FLASCHENWEINE ROT

Blafränkisch Kalkstein Bio <i>Weingut Preisinger, Gols – Neusiedlersee</i>	€ 26,00
Cuvee Pannobile ZW/BF <i>Weingut Heinrich – Neusiedlersee</i>	€ 42,00
Carnuntum Cuvée <i>Weingut Gerhard Markowitsch – Carnuntum</i>	€ 24,00
Blafränkisch Perwolff <i>Weingut Krutzler – Burgenland</i>	€ 52,00
Cuvée Gabarinza <i>Weingut Keinrich Gernot – Neusiedlersee</i>	€ 68,00
Barolo docg Arborina <i>Elio Altare – Piemont</i>	€ 120,00

Fragen Sie unser Serviceteam nach den aktuellen Jahrgängen.



A GLUTENHALTIGES GETREIDE
B KREBSTIERE
C EI
D FISCH
E ERDNÜSSE
F SOJA
G MILCH ODER LAKTOSE
H SCHALENFRÜCHTE
L SELLERIE
M SENF
N SESAM
O SULFITE
P LUPINEN
R WEICHTIERE

*Satz- und Druckfehler sowie
Änderungen vorbehalten.*

*Ein unvergleichliches Ambiente, eine
Atmosphäre der Lebendigkeit und Entspannung,
eine Zeit des Genießens und Wohlfühlens.
Ein ausgiebiges Frühstück, ein frisch zubereitetes
Mittagsgericht, eine feine Spezialität zu einem
Glas Wein oder ein Espresso zwischendurch –
das forst ist so vielfältig wie die Wünsche seiner Gäste.
Treffpunkt mit Stil und Charakter.*

„das forst“ ist ein Betrieb von GO Gastro & Catering. Die GO ist ein umsetzungsstarker Partner für durchdachte Verpflegungskonzepte mit hohem Anspruch an Qualität und Service.
www.go-gastro.at



www.dasforst.at

