

Herzlich willkommen im Restaurant

Schlosswirt Forst





Brauersilvester

Erntedankfest im Schlosswirt Forst vom 29.9. bis zum 6.11.17

Alte Tradition neu gelebt im Schlosswirt Forst.

Traditionsgemäß endete im Mittelalter das Wirtschaftsjahr für die Brauereien am 30. September, da über Jahrhunderte das Bierbrauen in den Sommermonaten verboten war.

Der Grund: das wärmeempfindliche Bier hätte den hohen Temperaturen ohne künstliche Kühlgeräte nicht standhalten können. Die neue Biersaison wurde deshalb traditionsgemäß am 30. September eingeläutet. Diesen Tag nennt man deshalb auch Brauersilvester.

Michelin Sternekoch Luis Haller verwöhnt Sie in diesem Jahr im romantischen und traditionellen Ambiente des **Schlosswirt Forst** mit kulinarisch neu interpretierten Törggelen-Gerichten, allesamt abgestimmt auf unsere FORST Bierspezialitäten.

Frischgepresste und hausgemachte Säfte

Apfelsaft	0,25 l	€ 3,00
Traubensaft	0,25 l	€ 3,50
Quittensaft	0,25 l	€ 3,00

Eigenbauwein

St. Magdalener BIO, Premstallerhof, 2016	0,75 l	€ 21,00
	0,5 l	€ 15,00
	pro Glas	€ 4,50
Suser	0,25 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 6,00

Unsere exklusiven FORST Bier Empfehlungen für diese besondere Zeit

FORST Lagrein Bier (alc. 7,0 % vol.) Flasche 0,33 l € 6,00

Dieses Bier wurde eigens für das WineFestival gebraut und abgefüllt. Es zelebriert die Verwandtschaft zwischen Bier und Wein. Beides sind Getränke, bei denen die alkoholische Vergärung von Zucker in Alkohol mittels der Zugabe von Hefe stattfindet.

FORST Erntedank Bier (alc. 5,0 % vol.) vom Fass 0,3 l € 3,70

Dieses FORST Spezialbier erwartet den Kenner mit einer vollmundigen Malz- und einer dezenten Hopfennote und ist somit der ideale Begleiter für ein gelungenes Erntedank-Mahl.

Zu den Speisen empfehlen wir die jeweils dazu passende Bierspezialität

Restaurant Schlosswirt

*Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Luis Haller
mit einem Törggelemenü in 4 Gängen à € 57,00 überraschen*

FORST V.I.P. Pils

FORST Kronen

FORST V.I.P. Pils

FORST Felsenkeller Bier

Die neben den Gerichten angeführten Biersorten sind nicht im Preis inbegriffen.

Kalte und warme Vorspeisen

Südtiroler Speck vom einheimischen Landschwein
Bauchspeck, Wangenspeck, Hammenspeck, Essiggemüse, Apfeln, Folienkartoffel € 14,00

Soufflierter Alpkäse mit Ziegenfrischkäse
mit Trauben und Walnüssen an eingelegtem Kürbis € 12,00

Gebackene Kartoffel-Kümmelblättchen
mit Sauerkraut € 11,00

Duett vom Kalbskopf mit FORST Kronen Biersenf
gebacken und mariniert € 13,00

Gedeck € 3,00

Unsere FORST Bier Empfehlung

FORST Erntedank Bier

FORST Felsenkeller Bier

FORST V.I.P. Pils

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzessenz
Leberknödel und Liebstöckl € 11,00

Saure Suppe
Kalbskutteln und Lorbeer € 12,00

Zwischengerichte

Kürbisteigtaschen
Salbeibutter und Vinschgerlekrokant € 13,00

Almkäsepraline
Hirschhaxelragù und Waldaromen € 14,00

Blutwurstravioli
Rahmwirsing und Majoranschaum € 13,00

Unsere FORST Bier Empfehlung

FORST Erntedank Bier oder FORST Lagrein Bier

FORST Lagrein Bier

FORST Erntedank Bier

FORST Erntedank Bier

FORST Kronen

Hauptspeisen vom Holzkohlegrill „Smoker“

„Gemischtes Törggelepandl“
mit Rindsfilet, Lammkoteletts, Kalbsstelze und FORST Bierwurst
dazu Sauerkraut, Lauchknödel, Röstkartoffel und zweierlei Senf € 24,00

oder als einzelne Hauptspeisen

Rindsfilet mit Kastanienhonig gegrillt * € 27,00

Lammkoteletts an Bergthymian mariniert * € 24,00

Mit FORST Sixtus glacierte Kalbsstelze * € 22,00

FORST Bierwurst, Blutwurst und Leberwurst * € 18,00

* dazu separat gereichte Beilagen:
Sauerkraut, Lauchknödel, Rostkartoffel und zweierlei Senf

Die Herkunft der Grundprodukte

Rind	Österreich/Italien
Kalb	Österreich/Italien
Geflügel	Frankreich
Schwein	Südtirol/Italien
Lamm	Frankreich/Südtirol

Das Gemüse und die heimischen Kräuter beziehen wir aus eigenem Anbau und dem Biokistl Südtirol in Lana.

Die Süßwasserfische beziehen wir von der Fischzucht Schiefer im Passeiertal, die Salzwasserfische von Longino e Cardenal, Mailand und De Noia, Meran.

Den Käse beziehen wir von der Sennerei Algund und vom Affineur Degust aus Vahrn.

Die Freilandeier beziehen wir vom Rateiserhof in Völlan.

Die weiteren Rohstoffe von Wörndle Interservice, Bozen.

Dessert

Süßspeisen mit FORST Sixtus – der unvergessliche FORST-Geschmack

Apfelschmarrn in der Gusspfanne serviert Preiselbeere und Vanilleeis (Wartezeit 20 min.)	€ 9,00
--	--------

Kirchtagskrapfen (3 Stück) Kastanienfülle und Quittentee	€ 8,00
---	--------

Buchteln (3 Stück) Buchweizeneiscreme und Marillenmarmelade	€ 8,50
--	--------

„DEGUST“ Käsevaration mit Früchtebrot und Chutneys	€ 13,50
---	---------

Gebratene Kastanien mit Almbutter (20 Stück)	€ 5,50
--	--------

dazu empfehlen wir FORST Sixtus 0,2 l

Unsere Flaschenbiere

FORST 1857 (alc. 4,8 % vol.) Mildes und weiches Bier mit Geschmacksnoten von Malz, Honig und Akazien. Im Jahre 2007 anlässlich des 150-jährigen Gründungsjubiläums gebraut. Geeignet zu Suppen, Fisch und Weichkäse. Ideal für Zwischendurch.	Flasche	0,33 l	€	3,10
--	---------	--------	---	------

Weihenstephan - alkoholfreies Bier

Weihenstephan Hefe alkoholfrei Guter Geschmack braucht keinen Alkohol. Deshalb schmeckt das Weihenstephaner Hefeweißbier. Alkoholfrei auch genauso wie ein Premium Hefeweißbier schmecken muss: spritzig, frisch und vollmundig.	Flasche	0,33 l	€	3,10
---	---------	--------	---	------

Weihenstephan Original Hell alkoholfrei Feinherb, mild, kalorienreduziert und bekömmlich mit isotonischen Eigenschaften.	Flasche	0,33 l	€	3,10
---	---------	--------	---	------

Unsere FORST Bier Spezialitäten vom Fass

FORST V.I.P. Pils (alc. 5,0 % vol.)	0,2 l	€	2,10
Anlässlich des 60. Geburtstages von Brau-Ing. Luis Fuchs im Jahre 1967 erstmals gebraut. Feinstes Hopfenaroma, höchste Braukultur und edelherber Geschmack. Geeignet zu Vorspeisen, Fisch und leichten Gerichten.	0,3 l	€	3,10

FORST Kronen (alc. 5,2 % vol.)	0,2 l	€	2,10
	0,4 l	€	4,20

Herzhaft würzig für den verwöhnten Gaumen. Spezialbier mit einer feinen Hopfennote und gold-gelber Farbe. Geeignet zu Hauptgerichten, Wildgerichten und Braten.

FORST Felsenkeller Bier (alc. 5,2 % vol.)	0,3 l	€	3,50
Dieses naturtrübe Spezialbier überrascht mit seinem runden, vollmundigen Geschmack und dem angenehm weichen Abgang.			

FORST Sixtus Doppelbock (alc. 6,5 % vol.)	0,2 l	€	2,20
	0,4 l	€	4,40

Erstmals 1901 gebraut, um die Geburt des ersten Stammhalters von Hans Fuchs zu feiern.
Ein speziell eingebrautes, vollmundiges und malztypisches Bier,
das an die Tradition klösterlicher Braukunst erinnert. Geeignet zu Dessert und Käse.

FORST Radler	0,2 l	€	2,10
	0,4 l	€	4,20

Meraner Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	0,5 l	€	2,30
Meraner Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1,0 l	€	4,30
Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Säfte	0,2 l	€	2,10
Hausgemachte Säfte	0,2 l	€	2,80
Espresso/Macchiato		€	1,50
Koffeinfreier Kaffee, Gerstenkaffee		€	1,60
Cappuccino		€	2,30
Tasse Tee		€	2,00

Offene Weine

Unser Sommelier Paul Agostini berät Sie gerne.

Weine aus Südtirol und Italien

Schaumweine

Sekt Extra Brut DOC VSQ Cuvée Marianna Arunda	0,75 l	€ 46,00
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Ca’ del Bosco	0,75 l	€ 61,50

Weissweine

Südtirol

DOC Weissburgunder Pataun, Weingut Schloss Plars, 2015	0,75 l	€ 28,50
DOC Chardonnay Riserva Baron Salvadori, Nals/Margreid, 2013	0,75 l	€ 46,00
DOC Riesling Kaiton Kuenhof, Eisacktaler Kellerei, 2015	0,75 l	€ 29,00
DOC Marie Chèrie, M.E. Kiem Calligione, Dorf Tirol, 2015	0,75 l	€ 34,00
DOC Sauvignon Quarz, Kellerei Terlan, 2015	0,75 l	€ 58,00
DOC Kerner Praepositus, Stiftskellerei Neustift, 2015	0,75 l	€ 32,00
DOC Goldmuskateller Weingut Popp Hof (Trocken ausgebaut), Marling, 2015	0,75 l	€ 26,00
DOC Gewürztraminer Vigna Kastelaz, Weingut Elena Walch, Tramin, 2016	0,75 l	€ 44,50
IGT Bianco Manna (R, CH, S, GT), Weingut Franz Haas, Montan, 2015	0,75 l	€ 45,00

Roséweine

Südtirol

DOC Lagrein Kretzer Spätlese Unterganznerhof Josephus Mayr, Kardaun, 2016	0,75 l	€ 27,00
---	--------	---------

Rotweine

Südtirol

DOC Vernatsch Gschleier Alte Reben, Kellerei Grlan, 2015	0,75 l	€ 25,00
DOC Blauburgunder Riserva Stroblhof, Weingut Stroblhof, Eppan, 2013	0,75 l	€ 49,00
DOC Lagrein Riserva, Weingut Schmid Oberrautner / Gries, Bozen, 2014	0,75 l	€ 38,00
DOC Lagrein Mirell, Ansitz Waldgries, Bozen, 2014	0,75 l	€ 52,00
DOC Merlot Black, Kellerei Bozen, 2014	0,75 l	€ 31,00
DOC Cabernet Istrice, Weingut Elena Walch, Tramin, 2014	0,75 l	€ 36,50

Italien

IGT Il Pareto, Weingut Di Nozzole, Folonari, 2013	0,75 l	€ 48,00
DOC Le Volte dell’Ornellaia, Weingut Ornellaia, 2013	0,75 l	€ 34,00

Digestifs

Liköre

Amaro Montenegro	0,4 cl	€ 4,00
Amaro Averna	0,4 cl	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	0,4 cl	€ 4,00
Amaro Cynar	0,4 cl	€ 4,00
Amaro Fernet Branca	0,4 cl	€ 4,00
Amaro Fernet Branca Menta	0,4 cl	€ 4,00
Sambuca Molinari	0,4 cl	€ 4,00
Pastis Ricard	0,4 cl	€ 5,00

Obstbrände

Marillenbrand Castel Juval, Unterortlhof, Martin Aurich	0,2 cl	€ 4,50
Williamsbrand Castel Juval, Unterortlhof, Martin Aurich	0,2 cl	€ 4,50
Himbeerbrand Brennerei Stocker	0,2 cl	€ 4,50

Grappa

La Morbida, Roner	0,2 cl	€ 4,50
Monovitigno Lagrein, Roner	0,2 cl	€ 6,00
Monovitigno Gewürztraminer, Roner	0,2 cl	€ 6,00
Lagrein Riserva Roner 18 Monate Barrique	0,2 cl	€ 7,00
Pinot Noir Roner 12 Monate Barrique	0,2 cl	€ 5,50
Stravecchia 5 yrs di San Leonardo	0,2 cl	€ 6,50
Amorosa Vespaiolo, Jacopo Poli	0,2 cl	€ 5,00
Amorosa Torcolato, Jacopo Poli	0,2 cl	€ 5,00

Distillato d’uva millesimato Chiara di Moscato, Jacopo Poli	0,2 cl	€ 5,00
Distillato di vino millesimato Arzente, Jacopo Poli	0,2 cl	€ 6,50
Magia, Berta, 2006	0,2 cl	€ 5,00

Whiskeys

Islay Single Malt 16 yrs Lagavulin	0,4 cl	€ 9,50
Highland Single Malt 15 yrs Dalwhinnie	0,4 cl	€ 7,00
Single Malt Speyside		
Doublewood 17 yrs Balvenie	0,4 cl	€ 15,50

Cognac

Hennessey XO	0,4 cl	€ 18,00
Eugenie XO Lheraud	0,4 cl	€ 16,50
Cognac XO Rémy Martin	0,4 cl	€ 12,00

Rum

Solera Riserva Especial 15 yrs Millionario	0,4 cl	€ 9,50
Centenario 23 yrs Ron Zacapa	0,4 cl	€ 9,50
Cubaney Exquisito 21 yrs Maschio	0,4 cl	€ 12,00
Centenario 12 yrs Flor de Caña	0,4 cl	€ 12,00

Gin

Dol Gin Dolomiten Zu Plun	0,4 cl	€ 7,00
Hendricks	0,4 cl	€ 7,00
Saar Dry Ferdinand’s	0,4 cl	€ 8,50
Dodd’s	0,4 cl	€ 9,00

*Aus Verbundenheit und Respekt zu ehrlichen und bodenständigen Produkten versuche ich,
der heimischen Küche gerecht zu werden und ihr so ihre Authentizität zurückzugeben.
In den beiden Stuben getreu dem Glauben: „Bodenständig, aber gscheid“.*

Luis Haller

Feste feiern, wie sie fallen

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder ein Treffen unter Freunden... für Sie organisieren wir große und kleine Festlichkeiten. In unseren Räumlichkeiten bieten wir den perfekten Rahmen und beraten Sie gerne persönlich.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.