

## Ristorante Schlosswirt Forst Luisl Stube – Lagundo (BZ) – Patron Cellina von Mannstein, Chef Luis Haller

[www.altissimoceto.it](http://www.altissimoceto.it)

Siamo a **Lagundo**, a pochi chilometri da **Merano**, una delle pochissime località italiane automaticamente associate alla vocazione **birreria**, in un meraviglioso **palazzo** del **quattordicesimo secolo** dove la **famiglia von Mannstein**, proprietaria del marchio **Forst** dal **1857**, ha voluto concretizzare la sua **idea** di un **Alto Adige: accogliente** ed elegantissimo, rispettoso della **storia** e con sguardo rivolto al **futuro**. Una **filosofia** che qui allo **Schlosswirt** è declinata anche in tutta la **proposta gastronomica**, con l'offerta più **tradizionale** del ristorante omonimo, e con le **sperimentazioni gourmet** di **Luis Haller** al **Luisl Stube**. Qui si parte da **grandi prodotti locali** declinandoli

dalla montagna al Mediterraneo, creando **armonie equilibrate** e **accomodanti**, spesso sottolineate dagli **abbinamenti** con le **birre** della casa.

### Il borsino delle guide cartacee 2019

Michelin non segnala il ristorante  
Espresso assegna 1 cappello (nel 2018 non segnalato)  
Gambero Rosso non segnala il ristorante

### La squadra

Patron: **Cellina von Mannstein**

*Lo staff di cucina*

Capo cuoco e responsabile Schlosswirt Forst: **Luis Haller**  
Sous chef: **Peter Telser**

*Lo staff di sala*

Maître/Sommelier: **Nicola Spimpolo**

### Giunti a destinazione

**Appena arrivati siamo accolti calorosamente**

### Gli interni

**Sala e mise en place del Ristorante Schlosswirt –  
Cucina Tradizionale**

### Il bar

### Dettagli

### Il dehors

### Il bancone del bar

**Uno scorcio su un panorama mozzafiato**

**Decidiamo di fare aperitivo all'aperto**

**Schlosswirt: base di birra Forst 1857 con sciropo al timo e limone fatto in casa con succo fresco al melograno**

### In arrivo gli stuzzichini

**Tipologia degli stuzzichini:** pane curasau; zuppa di curry e cocco con crostino vinschgerle e salmone; cannolo di pasta fillo con tartare di bue nostrano e crema al rafano; brioche all'eucalipto; salsa bianca allo strutto con prosciutto di panna ed erba cipollina; salsa rossa al burro alle rape rosse. Nel tubetto: crema di formaggio grigio con erbe dell'orto.

**Ragù di gamberi e olive con spuma di carbonara**

### Articolo online

<https://www.altissimoceto.it/2019/07/07/ristorante-schlosswirt-forst-luisl-stube-lagundo/?fbclid=IwAR2u3BiZiBi3qZVbAqYySVpZDOCdfo0PSyWRNhzDg488p9E-2Yw35sAh68w>

## Ci accomodiamo al ristorante gourmet Luisl Stube

### Mise en place

### Menù

Riportiamo, come sempre, il menù degustazione e quello alla carta.

### Degustazione

#### Il viaggio completo € 118

5 portate (antipasto, primo, 2 secondi, dolce)

Abbinamento vini al calice o birra Forst al bicchiere € 45

### La carta

Pane su Regiograno con lievito madre e burro di malga salato

#### Antipasti

Quaglia arrostita su legno di ciliegio con pralina di fegato d'oca biologico etico e verdure di campo con rosa canina €

24

*oppure*

Scampo fiammeggiato su cannolo di ricotta di bufala e avocado con yuzu ed essenza di camomilla € 26

#### Primi

Risotto Vialone Nano cotto nell'acquetta del pomodoro ramato su burrata e polvere al basilico € 22

*oppure*

Ravioli con baccalà mantecato su spinaci con caviale Beluga e limone d'Amalfi candito € 26

#### Secondi

Salmerino d'acqua sorgente au confit nell'olio d'oliva dal Lago di Garda nel fondo di fieno e prosciutto melato con funghi shiitake nostrani e tuorlo d'uovo biologico € 30

Daino di Naturno su Forst Sixtus e noce di cirmolo con verdure di campo da permacultura con goji nel fumo di ginepro € 36

*oppure*

Vitello dalla testa alle zampe alla brace con sedano e Puni Whisky € 36

#### Dolci

Gelato al topinambur con fiori primaverili su cioccolato fondente 85 % e caramello € 18

*oppure*

Frutto della passione su terra di spugnone con gelato al mascarpone e noce di macadamia € 18

## Abbinamento Vini

Optiamo, come di consueto, per il servizio al calice.

Blanc de Blancs Extra Brut Metodo Classico - **Arunda**

### Pane

**Tipologia di pane:** integrale; Vinschgerle con anice e cumino; focaccia. In accompagnamento, burro francese al sale.

### Astice e tonno con salsa alla mela verde , chips di riso e midollo grattugiato

Aristos 2018 Riesling - **Eisacktaler Kellerei**

### Piattooo!

### Scampo con yuzu e cannolo di avocado ripieno di ricotta di bufala su essenza di camomilla

Birra V.I.P. Pils - **Forst**

### Quaglia arrostita su legno di ciliegio con pralina di fegato d'oca biologico etico e verdure di campo con rosa canina

Tilda 2016 Moscato Giallo Alto Adige Südtirol Doc - **Brunnenhof**

## Articolo online

<https://www.altissimoceto.it/2019/07/07/ristorante-schlosswirt-forst-luisl-stube-lagundo/?fbclid=IwAR2u3BiZiBi3qZVbAqYySVpZDOCdfo0PSyWRNhzDg488p9E-2Yw35sAh68w>



**Risotto Vialone Nano cotto nell'acqua del pomodoro ramato, burrata e polvere di basilico**

**L'avvinamento dei calici per il vino successivo**

Lafóa Sauvignon Blanc - **Colterenzio**

**Ravioli con baccalà mantecato su spinaci con caviale Beluga e limone d'Amalfi candito**

**Degustiamo una birra scura leggera creata esclusivamente per il ristorante Luisl Stube**

**Lumache alla Bourguignonne su mousseline al sedano e schiuma di limone e timo**

Baron Salvadori 2015 Chardonnay Alto Adige Südtirol Doc - **Nals Margreid**

**Salmerino d'acqua sorgente au confit nell'olio d'oliva dal Lago di Garda nel fondo di fieno e prosciutto melato con funghi shiitake nostrani e tuorlo d'uovo biologico**

Lagrein Bier - **Forst**

**Coda di rospo arrostita nello speck del contadino su crema di carote e zenzero e asparagi biologici**

Südtiroler Blauburgunder Doc 2013 - **Weingut Gottardi**

**Whisky Puni a completare il prossimo piatto**

**Il tocco finale**

**Vitello dalla testa alle zampe alla brace con sedano e Whisky Puni**

**Il menù dei formaggi**

**Pre dessert: Albero Schlosswirt**

Ragù di mele dei loro campi con uva secca e pinoli sul fondo, gelato di panna acida, spuma di vaniglia, terra di cioccolato, albero di cioccolato al latte con foglie di crescione e anice.

Passion Mitterberg Igt Petit Manseng - **St. Pauls**

**Gelato al topinambur con fiori primaverili, cioccolato fondente 85% e caramello**

**Frutto della passione su terra di spugnone con gelato al mascarpone e noce di macadamia**

**Chiudiamo in bellezza**

Sixtus Doppio Mlatofor - **Forst**

**Chai tè fatto in casa con più di 60 spezie**

**Coccole finali**

**Tipologia piccola pasticceria:** lollipop al lampone con cioccolato Valrhona e lampone croccante; sfera di cappuccino; macaron di cioccolato con crema ai mirtili rossi; marshmallow di limone; gelée di fragola di bosco selvatica.

**VG insieme allo staff del ristorante**

**Cucina**

Una cucina di gran gusto, di mano e di prodotto, pensata per raccontare con concretezza il progetto e la filosofia che stanno dietro allo Schlosswirt.

**Servizio e accoglienza**

Nicola Spimpolo è un maître che sa coniugare calore e sorrisi con tecnica sopraffina e grande attenzione ai dettagli. Un servizio del vino esemplare e un sorprendente percorso di abbinamenti birrari.

**Conclusioni**

**Articolo online**

<https://www.altissimoceto.it/2019/07/07/ristorante-schlosswirt-forst-luisl-stube-lagundo/?fbclid=IwAR2u3BiZiBI3qZVbAqYySVpZDOCdfo0PSyWRNhzDg488p9E-2Yw35sAh68w>

Lo Schlosswirt Forst è un posto da cui non si vorrebbe mai andare via, i cui ogni aspetto dell'esperienza è un piccolo racconto di accoglienza, storia e territorio.

#### **Viaggiatore Gourmet**

#### **Ristorante Schlosswirt Forst**

**39022 Lagundo (BZ)**

**Via Venosta, 4**

**Tel. [\(+39\) 0473 260350](tel:+390473260350)**

**Chiuso**

**E-mail: [info@schlosswirt-forst.it](mailto:info@schlosswirt-forst.it)**

**Sito internet: [www.schlosswirt-forst.it](http://www.schlosswirt-forst.it)**



#### **Articolo online**

<https://www.altissimoceto.it/2019/07/07/ristorante-schlosswirt-forst-luisl-stube-lagundo/?fbclid=IwAR2u3BiZiBI3qZVbAqYySVpZDOCdfo0PSyWRNhzDg488p9E-2Yw35sAh68w>