



Schlosswirt Forst

# Menüs zum Saisonende

## Vorschlag 1

Gruß aus der Küche  
Aufstrich mit hausgemachten Brotsorten



Duett vom "vitello tonnato" und Tatar vom Tiroler Almochsen  
mit Herbstgemüse



Artischockenrisotto  
mit 25 Jahre altem Aceto Balsamico di Modena und Lardo di Colonnata



Duett vom Tiroler Almochsen "Filet und Entrecôte"  
an Petersiliencreme und junger Karotte



Bergheu Crème Brûlée  
mit Sauerrahmeis an Waldhonig

€ 69,00 pro Person  
zzgl. € 3,00 Gedeck pro Person  
ohne FORST Bier- oder Weinbegleitung



Schlosswirt Forst

## Menüs zum Saisonende

### Vorschlag 2

Gruß aus der Küche  
Aufstrich mit hausgemachten Brotsorten



Tarte vom Algunder Ziegenfrischkäse und Trüffel  
an Feigenchutney und Orangemiso



Teigtaschen mit Kürbis gefüllt  
in der Pilzessenz und krokantem Steinbrot



Duett vom Kalb "Filet und Tafelspitz"  
auf Selleriecreme mit Winterspinat und Lagrein-Schalottenjus



Flüssiges Schokoladetörtchen von der Valrhôna Schokolade  
an Forster Quittensorbet und Kardamomduft

€ 64,00 pro Person  
zzgl. € 3,00 Gedeck pro Person  
ohne FORST Bier- oder Weinbegleitung