

Herzlich willkommen · Benvenuti

Schlosswirt Forst



***Il menu dello Chef
„I miei classici per natale“***

*Salmone natalizio marinato in casa
con salsa di senape-miele-aneto con brioche di burro*

FORST V.I.P. Pils

*Tortelli di bollito di vitello con crema di carciofi, tartufo nero fresco
e croccantino al pan di segale*

FORST Felsenkeller Bier

*Coscia d'anatra appena sfornata su Forst Sixtus
con crauti rossi, puré di patate e jus di fieno*

FORST Birra di Natale

*Trancio liquido di cioccolato speziato Valrhôna
con panettone al vin brûlé e sorbetto di melograno*

Liquore di birra FORST Sixtus

Chefmenü
„Meine besten Weihnachtsklassiker“

*Hausgebeizter Weihnachtsslachs
an Senf-Honig-Dillsauce mit Butterbrioche*
FORST V.I.P. Pils

*Kalbstafelspitz-Tortelli auf Artischockencreme
und frischem schwarzen Trüffel an Schüttelbrotkrokant*
FORST Felsenkeller Bier

*Ofenfrische Entenkeule mit Forst Sixtus an Rotkraut
mit Kartoffelpüree und Bergheujus*
FORST Weihnachtsbier

*Flüssiger Riegel von der Valrhôna Gewürzschokolade
mit Glühweinpanettone an Granatapfelsorbet*
FORST Sixtus Bier-Likör

Antipasti freddi

Antipasto della casa

Sei assaggi per due persone al centro del tavolo da condividere

salmone marinato in casa, carne salada, „Tirtl“ val venostano di farina di segale e tre a sorpresa

Mousse di porcini

su caviale di salmerino ed essenza di prezzemolo

FORST V.I.P. Pils

Formaggio di capra di Lagundo alla fiamma

su fichi marinati e miso di mela

FORST V.I.P. Pils

Kalte Vorspeisen

Schlosswirt Antipasto

**Sechs kleine Kosterlen ab 2 Personen in der Mitte des
Tisches eingestellt zum selber nehmen**

Hausgebeizter Lachs, Carne Salada, Vinschger Roggentirtl
und 3 Überraschungen

Steinpilzmousse mit Bergbauernspeck
an Saiblingskaviar und Blattpetersilienessenz

FORST V.I.P. Pils

Flambierter Algunder Ziegenkäse
an eingelegter Feige mit Apfel-Miso

FORST V.I.P. Pils

Minestre

Schiuma di castagne con alloro e tartufo nero

Brodo di manzo

„canederli tipici Pressknödel, crostini di milza,
gnocchetto di semolina“

Pasta fatta in casa e primi piatti

come secondo € 3,00 di supplemento

Duetto di primi

„Schlutzkrapfen alto atesini e gnocchetti di formaggio grigio
su spinaci invernali ed erba cipollina“

FORST Felsenkeller Bier

Ravioli ripieni di zucca su fonduta di formaggio di malga
e Aceto Balsamico di Modena con amaretto

FORST V.I.P. Pils

Risotto Vialone Nano
con tartufo nero fresco

FORST V.I.P. Pils

Aus dem Suppentopf

Kastanienschaumsuppe
mit Lorbeer und schwarzem Trüffel

Hochzeitsuppe
„Pressknödel, Milzschnitten, Griesnockerl, Tafelspitzessenz“

Hausgemachte Nudelgerichte und Vorspeisen

als Hauptspeise € 3,00 Aufschlag

Vorspeisenduett
„Südtiroler Schlutzkrapfen und Graukäsenocken auf
Winterblattspinat und Schnittlauch“

FORST Felsenkeller Bier

Kürbisteigtaschen auf Bergkäsefonduta
und Aceto Balsamico aus Modena mit Amaretto

FORST V.I.P. Pils

Vialone Nano Risotto
mit frischem schwarzen Trüffel

FORST V.I.P. Pils

Piatto di pesce e vegetariano

Crêpes di grano saraceno con Radicchio Trevigiano e uva di Merano con formaggio affumicato di Lagundo

FORST Birra di Natale

Salmerino d'acqua sorgente della Val Passiria su crema di zucca con spinaci invernali e arachidi

FORST Felsenkeller Bier

Piatti di carne

Fegato di vitello nostrano alla veneziana con riso pilaf e spinaci invernali

FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier

Gulasch di daino di Naturno con canederli alle erbe, crauti rossi e confettura di mirtilli rossi

FORST Birra di Natale

Filetto di manzo dal pascolo (180g) nella crosta di strutto e pan di segale con puré di patate affumicate e carciofi

FORST Kronen

Tatate di manzo al coltello condita a Vostro piacere con burro e pane tostato

FORST V.I.P. Pils

Fischgericht und Vegetarisch

Buchweizencrêpes mit Radicchio Trevisano und Meraner Traube gefüllt und mit Algunder Räucherkäse gratiniert

FORST Weihnachtsbier

Pseierer Quellwassersaibling
an Kürbiscreme mit Winterblattspinat und Erdnuss

FORST Felsenkeller Bier

Fleischgerichte

Einheimische Kalbsleber „venezianisch“
mit Reis Pilav und Winterblattspinat

*FORST KRONEN
FORST Felsenkeller Bier*

Gulasch vom Naturner Damhirsch mit
Bergkäsenockerl und Blaukraut an Preiselbeermarmelade

FORST Weihnachtsbier

Weiderindfilet (180g) in der Grammel-Schüttelbrotkruste
an geräuchertem Kartoffelpüree und Artischocke

FORST Kronen

Handgeschnittenes Beefsteak - Tatar vom Rind
am Tisch mariniert mit Butter und Toastbrot

FORST V.I.P. Pils

Dolci

Dessert con FORST Sixtus - l'inconfondibile gusto FORST

Composta di prugne
su spuma di panna acida e terra di cioccolato nel bicchiere

FORST Sixtus

Crème Brûlée al fieno
con gelato alle castagne ed amaranto soffiato

FORST Sixtus

Tortino al cioccolato Valrhôna 70%
con mandarino e gelato al calamansi

FORST Sixtus

Il dolce della nonna nel pentolino di ghisa
con marmellata di mirtilli neri
(per due persone)

FORST Sixtus

Variazione di formaggi „DEGUST“
su pane alla frutta e chutneys

FORST Sixtus

Dessert

Süßspeisen mit FORST Sixtus - der unvergessliche FORST-Geschmack

Zwetschgenkompott mit Sauerrahmespuma
und Schokoladenerde im Glas

FORST Sixtus

Bergheu Crème Brûlée
mit Kastanieneis und gepufftem Amaranth

FORST Sixtus

Valrhôna Schokotörtchen 70%
mit Mandarine und Kalamansi Eiscreme

FORST Sixtus

Melchamuas nach altem Rezept
serviert in der Gusspfanne mit Schwarzbeermarmelade
(ab 2 Personen)

FORST Sixtus

„DEGUST“ Käsevariation
mit Früchtebrot und Chutneys

FORST Sixtus

*Fedele al mio credo “Con i piedi per terra, ma con cura”, cerco di
rivalorizzare in modo autentico la cucina locale,
attraverso l’uso rispettoso di prodotti semplici e genuini.*

Luis Haller

Festeggiamenti e incontri

Sia un matrimonio, un battesimo, un compleanno oppure un incontro tra amici... per Lei organizziamo festività ampie e piccole. Offriamo l’ambiente adatto per il vostro evento e il nostro servizio personalizzato.

*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.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

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.

