

Herzlich willkommen

Schlosswirt Forst



Chefmenü
„Meine besten Kreationen“



*Geflämmter Gebirgssaibling mit Algunder Ziegenfrischkäse
Apfel-Petersilienessenz und Olivenöl vom Gardasee*

FORST V.I.P. Pils

*Kartoffel-Schüttelbrotgnocchi mit Räuchertopfen,
eingelegte Strauchtomate und Liebstöckel*

FORST Kronen

*Einheimisches Weide-Rindfilet mit Holzkohlearomen, Puni Whisky -
Pfeffersauce auf Blattspinat und Maisgebäck*

FORST Felsenkeller Bier

*Grießpraline in Zimt-Zuckerbrösel mit Nougatkern
auf Erdbeerragout und Williamsbirnen-Sorbet*

Kalte Vorspeisen

Schlosswirt Antipasto

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

Hausgebeizter Lachs mit Kräutercreme, Vinschger
Roggentirtl, Almenochsen-Carpaccio mit Wiesenkräutern
und 3 Überraschungen

FORST Felsenkeller Bier

Vitello tonnato

Kalberrücken rosa gebraten mit würziger
Thunfischsauce und Kapernfrucht

FORST V.I.P. Pils



Flan vom Algunder Ziegenkäse
mit Gemüse aus der Permakultur und Quinoasalat

FORST V.I.P. Pils

Aus dem Suppentopf



Topinambur-Schaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel und Dillessenz

Tafelspitzessenz
mit Pressknödeln vom Algunder Graukäse und Liebstöckel

Hausgemachte Nudelgerichte und Vorspeisen

Aufpreis als Hauptspeise € 3,00 pro Person



Vorspeisenduett
„Südtiroler Schlutzkrapfen und Klosterkäsenocken
auf jungem Spitzkohl“

FORST Felsenkeller Bier



Vialone Nano Risotto mit Terlaner Spargel,
kandierte Strauchtomate und Gartenkresse

FORST V.I.P. Pils



Schlosswirt Spaghetti mit Zucchini, Garnele, Burrata
und frischem Peperoncino

FORST V.I.P. Pils

Hauptgerichte



Quellwasser-Saibling gegrillt an Pak Choi, Quinoa und Gewürzschäum

FORST Felsenkeller Bier



Ofenfrische Buchweizencrêpes mit Frühlingsspinat und Spargeln gefüllt, Scamorza gratiniert dazu Tomatensauce

FORST Felsenkeller Bier

48 Stunden geschmortes Backerl vom Rind im Lagrein mit Selleriepüree und Marktgemüse

FORST Felsenkeller Bier

Einheimische Kalbsleber „venezianisch“ mit Reis Pilav und Speckbohnen

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch vom Naturnser Damhirsch im Kupferpfandl serviert mit Kräuterknödel und Apfelblaukraut an Preiselbeermarmelade

FORST Felsenkeller Bier

Handgeschnittenes Beefsteak - Tatar vom Rind am Tisch mariniert mit Butter und Toastbrot - 140 g

FORST V.I.P. Pils

Gemischter Salat oder Speckkrautsalat

Dessert

Flüssiges Törtchen von der Madagaskar Schokolade 64%
mit Rhabarberkompott und Eiskristalle von der
Zitronenverbene

Tonkabohnen Creme Brûlée
mit Petersilien-Apfel-Sorbet und gepufftem Amaranth

Tahiti Vanilleiscreme
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Sorbet von der Amalfi Zitrone
mit Prosecco oder Vodka

Omas Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert
mit Apfelmus, Vanilleeis und Preiselbeeren
(20 min. Wartezeit) ab zwei Personen

Variation von 4 verschiedenen Käsesorten (Kuh, Ziege, Schaf)
mit Früchtebrot und Chutneys

*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

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.

Sehr geehrte Gäste,

zur Eindämmung der Ausbreitung des SARS-CoV2-Virus, gilt es die geltenden Rechtsvorschriften, welche im Restaurant angeführt werden, zu beachten und den zwischenmenschlichen Abstand von zwei Metern während der Konsumation einzuhalten.

Um Ansammlungen von Menschen zu vermeiden und Sicherheitsabstände einzuhalten, bitten wir Sie die Rechnung am Tisch anzufordern und vorzugsweise mit kontaktlosen Zahlungssystemen zu bezahlen. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit.