

Benvenuti

Schlosswirt Forst



Menu dello chef
"I miei piatti preferiti"



*Salmerino di montagna fiammeggiato con formaggio di capra di Lagundo,
essenza di mele e prezzemolo e olio d'oliva dal Lago di Garda*

FORST V.I.P. Pils

*Gnocchi al pane "Schüttelbrot" con ricotta affumicata
pomodori confit e levistico*

FORST Kronen

*Filetto di manzo di salice alla brace con salsa al Whisky Puni e pepe
su foglie di spinaci e crocchette al granoturco*

FORST Felsenkeller Bier

*Canederlo di semolino ripieno di nougat
in pan grattato alla cannella e zucchero
con ragù di fragole e sorbetto della pera Williams*

Antipasti freddi

Antipasto della casa

Sei assaggi per due persone al centro del tavolo da condividere

Salmone marinato in casa con crema alle erbe, "Tirtl" di farina di segale, carpaccio di bue con erbe di montagna e tre a sorpresa

FORST Felsenkeller Bier

Vitello tonnato

Sella di vitello con salsa al tonno e capperi

FORST V.I.P. Pils



Flan al formaggio di capra di Lagundo con verdure di permacultura e insalata di quinoa

FORST V.I.P. Pils

Minestre



Schiuma al carciofo di Gerusalemme con capasanta alla griglia e essenza d'aneto

Brodo di manzo
con canederli al formaggio grigio di Lagundo e levistico

Pasta fatta in casa e primi piatti

come secondo € 3,00 di supplemento



Duetto di primi
„Schlutzkrapfen altoatesini e gnocchetti di formaggio
su cavolo a punta“

FORST Felsenkeller Bier



Risotto Vialone Nano con asparagi di Terlano,
pomodorini confit e crescione

FORST V.I.P. Pils



Spaghetti Schlosswirt con zucchine, gamberetto, burrata
e peperoncino fresco

FORST V.I.P. Pils

Piatti principali



Salmerino d'acqua di sorgente alla griglia con pak choi, quinoa e schiuma alle spezie

FORST Felsenkeller Bier



Crespelle al grano saraceno ripiene di spinaci primaverili ed asparagi, gratinati con scamorza, servito con salsa al pomodoro

FORST Felsenkeller Bier

Guancia di manzo brasata al vino Lagrein per 48 ore con purè di sedano e verdure

FORST Felsenkeller Bier

Fegato di vitello nostrano alla veneziana con riso pilaf e fagiolini allo speck

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch di daino di Naturno servito in padella di rame con canederli alle erbe, crauti rossi alle mele e confettura di mirtilli rossi

FORST Felsenkeller Bier

Tatate di manzo al coltello condita al tavolo con burro e pane tostato - 140 g

FORST V.I.P. Pils

Insalata mista oppure insalata di crauti con speck

Dolci

Tortino di cioccolato Madagascar 64% con cuore fondant,
composta di rabarbaro con sorbetto alla verbena al limone

Crema Brûlée alla fava di tonka
con sorbetto al prezzemolo e mela, amaranto soffiato

Gelato alla vaniglia di Tahiti
con semi di zucca arrostiti e oli di semi di zucca

Sorbetto al limone di Amalfi
con Prosecco o Vodka

“Kaiserschmarrn” per 2 persone servito in padella
con mus di mele, gelato alla vaniglia e mirtilli rossi
Tempo di attesa 20 minuti

Variazione di 4 formaggi (mucca, capra, pecora)
su pane alla frutta e chutneys

*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

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.

Cari ospiti,

al fine di rispettare la normativa vigente per il contenimento della diffusione del virus SARS-CPV-2 si chiede alla gentile clientela di rispettare le indicazioni appese nelle varie aree del ristorante.

Inoltre si pregano i signori clienti di rispettare la distanza interpersonale di DUE METRI DURANTE LA CONSUMAZIONE. Per evitare assembramenti e mantenere le distanze di sicurezza, si pregano i signori clienti di chiedere il conto al tavolo e di pagare preferibilmente con sistemi di pagamento contactless. Grazie per la collaborazione.