Herzlich willkommen im Restaurant
Benvenuti al ristorante

Schlosswirt Forst

Mit viel Leidenschaft und Passion haben wir unsere neue „Winterkarte 2026“ explizit für Sie zusammengestellt.

Im täglich wechselndem Chefmenü bauen wir nur die besten regionalen Naturprodukte ein, die frisch geerntet vom Tagesmarkt kommen

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen einen genussvollen kulinarischen Aufenthalt bei uns im Schlosswirt Forst.

Küchenchef Luis Haller mit Team

Con grande passione abbiamo creato il nuovo “Menu d’inverno 2026” per voi.

Nel menu dello chef, che cambia ogni giorno, usiamo solo i migliori prodotti naturali regionali, provenientidal mercato giornaliero.

Vi ringraziamo per la vostra fiducia e vi auguriamo un piacevole soggiorno culinario con noi allo Schlosswirt Forst.

Lo chef Luis Haller con la squadra

Gruß aus der Küche

Südtiroler Speck g.g.A. mit Grammelschmalz, Frischkäse und Kräutern aus der Permakultur Algund

Ofenfrische, handgemachte Vinschgerlen und Weißbrot auf warmen Olivensteinen

Kosterlen

Zum Auswählen wird in der Mitte des Tisches eingestellt.

Tirtl aus Roggenmehl der Meraner Mühle, gefüllt mit Vinschger Sauerkraut (3 Stück) € 12,00

Chicorée mit Orange im Ofen geschmort, Vinschger Ziegenricotta von der Bio-Hofkäserei Ziegen im Winkl und Kichererbsen € 10,00

Über Buchenholz kalt geräucherte Lachsforelle mit Buttermilch und Kren an Estragonöl € 10,00

Angebratenes Südtiroler Hirschcarpaccio an eingelegten Pfifferlingen, Feldsalat, Olivenöl und Parmesan Reggiano € 12,00

Gepökelte Kalbszunge mit Wurzelgemüse-Vinaigrette und gehobeltem Kren, im Kupfertopf serviert € 14,00

Geschnittener Südtiroler Speck g.g.A. mit Kren und Radieschen € 16,00

Wir empfehlen 3 bis 4 Stück für 2 Personen.
Bei Kosterlen als Antipasto „große Portion“ berechnen wir einen Aufpreis von € 12,00 pro Gericht

Aus dem Suppentopf

Leberknödel oder Speckknödel in Tafelspitzessenz und Liebstöckel im Kupfertopf serviert (2 Stück) € 14,00

Hausgemachte Nudelgerichte und warme Vorspeisen

Südtiroler Schlutzkrapfen
Roggen- Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Bauerntopfen, an Parmesan Reggiano, brauner Butter und Schnittlauch € 17,00

Tortelli aus gebranntem Weizen, gefüllt mit Ahrntaler Graukäse und Grammeln, auf Rehragout mit krokantem Grünkohl € 17,00

Quellwasser-Saibling vom Grill auf Risotto mit Arunda Sekt, im Kupfertopf gegart und getrocknete Williamsbirne € 26,00

Saluto della cucina

Speck Alto Adige IGP con paté di lardo, formaggio fresco con erbe della permacultura di Lagundo

Pane fatto in casa “Vinschgerle” e pane classico su pietre calde

Assaggini

Da scegliere, verrà messo poi al centro del tavolo.

“Tirtl” di farina di segale del mulino di Merano, ripieni di crauti della Val Venosta (3 pezzi) € 12,00

Cicoria stufata al forno con arancia, ricotta di capra della Val Venosta prodotta dal caseificio biologico Ziegen im Winkl e ceci € 10,00

Trota salmonata affumicata a freddo in legno di faggio, con latticello, rafano e olio di dragoncello € 10,00

Carpaccio di cervo altoatesino scottato con finferli sott’aceto, lattuga d’agnello, olio d’oliva e Parmigiano Reggiano € 12,00

Lingua di vitello salata con vinaigrette alle verdure a radice e rafano grattugiato, servita in una pentola di rame € 14,00

Speck Alto Adige IGP affettato con rafano e ravanelli € 16,00

Consigliamo 3 o 4 pezzi per 2 persone.
Se gli assaggini vengono ordinati come antipasto “porzione grande”, addebitiamo un supplemento di € 12,00 per piatto.

Minestre

Canederli al fegato *oppure* canderli allo Speck in brodo di manzo e levistico servito nel pentolino di rame (2 pezzi) € 14,00

Pasta fatta in casa e primi piatti caldi

“Schlutzkrapfen” dell’Alto Adige
Mezzelune di segale ripiene di spinaci e ricotta del contadino con Parmigiano Reggiano, burro fuso ed erba cipollina € 17,00

Tortelli di grano tostato, ripieni di formaggio grigio della Valle Aurina e ciccioli, su ragù di capriolo con cavolo riccio croccante € 17,00

Salmerino d’acqua di sorgente alla griglia su risotto allo spumante Arunda, cotto in pentola di rame e pere Williams essiccate € 26,00

Hauptgerichte

Ofenfrische Buchweizen-Crêpes, gefüllt mit Radicchio di Treviso und Meraner Kurtraube, überbacken mit Algunder Almkäse, dazu Strauchtomatensauce € 26,00

Wirtshaus-Gröstl
Tafelspitz vom Südtiroler Qualitätsrind mit Algunder Kartoffeln, Zwiebeln und Majoran, an Spiegelei und gebratener Südtiroler Speck g.g.A, dazu servieren wir einen kleinen Krautsalat € 28,00

Schlosswirt Hirschgulasch
48 Stunden gebeizt mit Vinschger Urpaarlbrotknödel an Rotkraut und Röstzwiebeln, dazu servieren wir hausgemachte Preiselbeermarmelade € 29,00

Omas Wiener Schnitzel
vom Hofkalb in Butterschmalz gebacken, hausgemachte Preiselbeermarmelade, dazu servieren wir Gartensalat *oder* Röstkartoffeln € 29,00

Gemischter Salat *oder* Speckkrautsalat € 10,00

Dessert

Mein Lieblingsdessert
Mohnnudeln mit brauner Butter an Eiscreme von der Walnuss aus dem Schlossgarten und kalt gerührte Preiselbeermarmelade € 12,00

Ofenfrischer Ziehteigstrudel, gefüllt mit Algunder Quark, dazu hausgemachtes Eis von der Vinschger Marille € 11,00

Omas Kirchtags-Krapfen, (3 Stück)
gefüllt mit Mohn, Apfel und Honig € 11,00

Erfrischung aus der Zitrone mit Prosecco *oder* Vodka € 9,80

Hausgemachtes Vanilleeis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 9,50

Affogato Schlosswirt
Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Zartbitterschokolade € 7,10

Unsere hausgemachten Eis- & Sorbetsorten
Vanilleeiscreme, Kastanieneiscreme, Himbeereiscreme, Zartbitter-Schokoladeneis und Holunderblütensorbet € 4,00

Vegetarisch *Vegan*

Piatti principali

Crêpe di grano saraceno appena sfornate, ripiena di radicchio di Treviso e uva di Merano, gratinata con formaggio di malga di Lagundo, accompagnata da salsa di pomodori a grappolo € 26,00

“Gröstl” alla Schlosswirt
Bollito di manzo altoatesino di qualità con patate di Lagundo, cipolle e maggiorana, accompagnato da uovo all’occhio di bue e Speck Alto Adige IGP fritto; servito con una piccola insalata di cavolo € 28,00

Gulasch di cervo alla Schlosswirt
Marinato per 48 ore, accompagnato da canederli di pane tirolese con cavolo rosso e cipolle arrostite. Servito con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa € 29,00

Cotoletta di vitello della nonna
cotta nel burro chiarificato, confettura di mirtilli rossi fatta in casa, servito con insalata dal giardino *oppure* patate arrosto € 29,00

Insalata mista *oppure* insalata di crauti con “Speck” € 10,00

Dolci

Il mio dessert preferito
Pasta ai semi di papavero con burro nocciola, accompagnata da gelato alle noci del giardino del castello e marmellata di mirtilli rossi preparata a freddo € 12,00

Strudel di pasta sfoglia appena sfornato, ripieno di formaggio fresco di Lagundo, accompagnato da gelato artigianale alle albicocche della Val Venosta € 11,00

“Krapfen” della nonna (3 pezzi)
ripiene di papavero, mela e miele € 11,00

Sorbetto al limone
con Prosecco *oppure* Vodka € 9,80

Gelato alla vaniglia fatto in casa con semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca € 9,50

Affogato Schlosswirt
Gelato alla vaniglia fatto in casa con espresso e cioccolato fondente € 7,10

I nostri gelati e sorbetti fatti in casa
Gelato alla vaniglia, gelato alle castagne, gelato al lampone, gelato al cioccolato fondente e sorbetto ai fiori di sambuco € 4,00

Vegetariano *Vegano*

