

Herzlich willkommen im Restaurant
Benvenuti al ristorante

Schlosswirt Forst

Mit viel Leidenschaft und Passion haben wir unsere neue „Frühlingskarte 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 di primavera 2026“ per voi.

Nel menu dello chef, che cambia ogni giorno, usiamo solo i migliori prodotti naturali regionali, provenienti dal 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.

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

✓ Rote Bete, eingelegt mit Vinschger Ziegenricotta € 10,00 und Maischips, an Walnussdressing

Südtiroler Alpenrind-Filet Carpaccio an € 12,00 eingelegten Steinpilzen, Feldsalat mit Olivenöl und Parmesan Reggiano

✓ Gegrillter Maikönig auf Strauchtomaten- € 10,00 Kichererbsen-Vinaigrette mit krokantem Wurzelgemüse aus der Permakultur Algund

Rosa gebratene Scheiben von der Kalbshüfte € 12,00 auf Räucherforellencreme mit eingelegten Tropea-Zwiebeln

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

Wir empfehlen 3 bis 4 Stück für 2 Personen. Bei Kosterlen als Antipasto „große Portion“ berechnen wir einen Aufpreis von € 10,00 pro Gericht

Aus dem Suppentopf

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

Hausgemachte Nudelgerichte und warme Vorspeisen

Südtiroler Schlutzkrapfen € 17,00

✓ Roggen- Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und € 17,00 Bauertöpfen, an Parmesan Reggiano, brauner Butter und Schnittlauch

Tortelli aus Schüttelbrot, gefüllt mit Algunder € 18,00 Schafskäse, auf Rehschulterragout mit gehobeltem Kren und Kräutern aus unserem Garten

Forellenfilet vom Grill auf Terlaner Margarete € 18,00 Spargelrisotto, im Kupfertopf gegart, mit Bozener Sauce

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.

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

✓ Barbabietola rossa marinata con ricotta di capra € 10,00 della Val Venosta e chips di mais, condita con salsa alle noci

Carpaccio di filetto di manzo delle Alpi € 12,00 altoatesine con funghi porcini sott'olio, lattuga d'agnello con olio d'oliva e parmigiano Reggiano

✓ Insalata alla griglia su vinaigrette di pomodori € 10,00 a grappolo e ceci con ortaggi a radice croccanti provenienti dalla permacultura di Lagundo

Fette di scamone di vitello rosolate con crema € 12,00 di trota affumicata e cipolle di Tropea sott'aceto

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

Consigliamo 3 o 4 pezzi per 2 persone. Se gli assaggini vengono ordinati come antipasto „porzione grande“, addebitiamo un supplemento di € 10,00 per piatto.

Minestre

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

Pasta fatta in casa e primi piatti caldi

„Schlutzkrapfen“ dell'Alto Adige € 17,00

✓ Mezzelune di segale ripiene di spinaci e ricotta € 17,00 del contadino con Parmigiano Reggiano, burro fuso ed erba cipollina

Tortelli di „Schüttelbrot“ ripieni di formaggio di € 18,00 pecora di Lagundo su ragù di spalla di capriolo con rafano grattugiato ed erbe aromatiche del nostro orto

Filetto di trota alla griglia su risotto agli asparagi € 18,00 di Terlan Margarete, cotto in pentola di rame, con salsa bolzanina

Hauptgerichte

✓ Ofenfrische Buchweizen-Crêpes, gefüllt mit Terlaner € 26,00 Margarete Spargel und Spinat, überbacken mit Algunder Almkäse und dazu Strauchtomatensauce

Herrengröstel nach Schlosswirt Art Rindfleisch, € 27,00 Algunder Kartoffeln, Zwiebeln, Majoran, Suppe und Petersilie, serviert mit Spiegelei und gebratenem Bauernspeck, dazu servieren wir einen Krautsalat oder einen gemischten Salat

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

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

Gemischter Salat oder Speckkrautsalat € 9,00

Dessert

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

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Ziehteig und € 11,00 hausgemachter Eiscreme von der Walnuss aus dem Schlossgarten

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

✓ Hausgemachtes Vanilleeis € 9,50 mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

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

Omas ofenfrischer Kaiserschmarrn € 15,00 in der Pfanne serviert, hausgemachte pro Person Zwetschgenröster und Vanilleeis (20 Minuten Wartezeit - ab zwei Personen)

Unsere hausgemachten Eis- & Sorbetsorten

Vanilleiscreme, Birneneis, Zartbitter- € 4,00 Schokoladeneis, Vinschger Marillensorbet, Zitronenverbenesorbet

✓ Vegetarisch ✓ Vegan

Piatti principali

✓ Crêpes di grano saraceno appena sfornate, € 26,00 ripiena di asparagi Terlan Margarete e spinaci, gratinata con formaggio di malga di Lagundo e accompagnata da salsa di pomodori a grappolo

„Herrengröstel“ alla Schlosswirt € 27,00 Carne di manzo, patate di Lagundo, cipolle, maggiorana, brodo e prezzemolo, servito con uovo al tegamino e speck arrosto. Accompagnato da insalata di cavolo o insalata mista

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

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

Insalata mista oppure insalata di crauti con „Speck“ € 9,00

Dolci

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

Strudel di mele appena sfornato con pasta sfoglia € 11,00 e gelato artigianale alle noci del giardino del castello

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

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

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

„Kaiserschmarrn“ € 15,00 Frittata dolce altoatesina servito in padella, a persona composta di prugne fatta in casa e gelato alla vaniglia. (Tempo di attesa 20 minuti - a partire da due persone)

I nostri gelati e sorbetti fatti in casa

Gelato alla vaniglia, gelato alla pera, € 4,00 gelato al cioccolato fondente, sorbetto all'albicocca della Val Venosta, sorbetto al limone e verbena odorosa

✓ Vegetariano ✓ Vegan

