

Herzlich willkommen

Schlosswirt Forst



Chefmenü
„Meine besten Kreationen“

*Knuspergarnele mit Burrata
und Kalbstatar an Dijon-Mayonnaise*

FORST V.I.P. Pils

*Muskatkürbis-Ravioli mit Lardo di Colonnata
an Salbeibutter und getrocknete Strauchtomate*

FORST Kronen

*In Lagrein geschmortes LaugenRind Backerl
an Kartoffelpüree und Artischocke
mit eingelegten FORST Kirschen*

FORST Felsenkeller Bier

*Grießpraline in Zimt-Zuckerbrösel mit Nougatkern
auf Zwetschgenröster und Kastanieneis*

Kalte Vorspeisen



Tarte vom Algunder Ziegenkäse
auf Rote Beetecarpaccio mit Walnussdressing
und gepufftem Buchweizen

FORST V.I.P. Pils

Angebratener Damhirschcarpaccio aus Naturns
mit Grana Padano an Fichtensprossendressing
und Radicchio Trevisano

FORST V.I.P. Pils

Anchoa Sardelle mit Jamón de Pata Negra
an Burrata aus Apulien und Tomate

FORST Felsenkeller Bier

Aus dem Suppentopf



Kastanienschaumsuppe mit Lorbeermilch und schwarzem Trüffel

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 schwarzem Trüffel

FORST V.I.P. Pils

Pappardelle vom Bioei an einheimischem Damhirschragout
mit Schüttelbrot-Krokant

FORST V.I.P. Pils

Hauptgerichte



Ofenfrische Buchweizencrêpes mit Radicchio Trevisano und Meraner Traube gefüllt mit Scamorza gratiniert

FORST Felsenkeller Bier



Quellwasser-Saibling auf Kürbiscreme mit Artischocke und Topinamburschaum

FORST Felsenkeller Bier

Filet vom Premium Black Angus „180 g“
mit Pfeffer- Cognacsauce an Kartoffelpüree
und sautiertem Marktgemüse

FORST Felsenkeller Bier

Einheimische Kalbsleber „venezianisch“
mit Reis Pilav und Blattspinat

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch vom Naturnser Damhirsch im Kupferpfandl serviert
mit Graukäse-Pressknödel und Apfelblaukraut
an Preiselbeermarmelade

FORST Kronen

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

FORST V.I.P. Pils

Gemischter Salat oder Speckkrautsalat

Dessert

Flüssiges Törtchen von der Madagaskar Schokolade 64%
mit Kumquats und Bananeneiscreme

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

Tahiti Vanilleeiscreme
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Sorbet von der Amalfi Zitrone
mit Prosecco oder Vodka

Omas Kaiserschmarrn in der Pfanne
serviert mit Apfelmus 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.