

Benvenuti

Schlosswirt Forst



Menu dello chef
“I miei piatti preferiti”

*Gambero croccante con burrata
su tataro di vitello e maionese di Digione*

FORST V.I.P. Pils

*Ravioli ripieni di zucca moscata con Lardo di Colonnata,
burro alla salvia e pomodoro grappolo secco*

FORST Kronen

*Guancia di manzo “LaugenRind” brasato al Lagrein
su purè di patate e carciofi
con ciliegie FORST*

FORST Felsenkeller Bier

*Canederlo di semolino ripieno di nougat
in pan grattato alla cannella e zucchero
prugne cotte e gelato alle castagne*

Antipasti freddi



Tarte di formaggio di capra di Lagundo
su carpaccio di barbabietole e dressing di noci
con grano saraceno soffiato

FORST V.I.P. Pils

Carpaccio arrostito di daino di Naturno
con Grana Padano su dressing di germogli d'abete
e radicchio rosso di Treviso

FORST V.I.P. Pils

Sardelle Anchoa con jamón de Pata Negra
e burrata pugliese con pomodoro

FORST Felsenkeller Bier

Minestre



Schiuma di castagne con latte all' alloro e tartufo nero a scaglie

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" ripieni di spinaci e gnocchetti di formaggio
su cavolo a punta

FORST Felsenkeller



Risotto Vialone Nano con tartufo nero

FORST V.I.P. Pils

Pappardelle all'uovo biologico con ragù di daino nostrano
e croccante di pane tirolese "Schüttelbrot"

FORST V.I.P. Pils

Piatti principali



Crespelle al grano saraceno ripiene di radicchio rosso di Treviso e uva di Merano, pomodori e pinoli gratinati con scamorza

FORST Felsenkeller



Salmerino d'acqua di sorgente su crema di zucca e carciofi con schiuma al topinambur

FORST Felsenkeller

Filetto di manzo Premium Black Angus "180 g"
con salsa al Cognac e pepe su purè di patate
e verdura saltata

FORST Felsenkeller

Fegato di vitello nostrano alla veneziana
con riso pilaf e spinaci

FORST Felsenkeller

Gulasch di daino di Naturno servito in padella in rame
con canederli al formaggio grigio "Pressknödel",
crauti rossi con mele e confettura di mirtilli rossi

FORST Kronen

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

FORST V.I.P. Pils

Insalata mista oppure insalata di crauti con Speck

Dolci

Tortino di cioccolato Madagascar 64% con cuore fondente,
kumquats e gelato alla banana

Crema Brûlée alla fava tonka
con sorbetto alla verbena e mela, amaranto soffiato

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

Sorbetto al limone di Amalfi
con Prosecco o Vodka

“Kaiserschmarrn” per 2 persone servito in padella
con mus di mele 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.