

Herzlich willkommen · Benvenuti

Schlosswirt Forst



Menu dello Chef
“I miei piatti preferiti”

*Sashimi di tonno selvatico
su latticello con prezzemolo e pomodoro ramato al forno*
FORST V.I.P. Pils

*Pappardelle tagliate a mano
con ragù di cervo nostrano e tartufo nero scagliato*
FORST Kronen

*Filetto di vitello alla brace con crosta di tonno e caffè
su tataro di porcini, cavoletti e salsa al fieno*
FORST Felsenkeller Bier

*Fetta al Tiramisù con yogurt naturale
su sorbetto alla pesca di montagna e crumble al cioccolato*
Liquore di birra FORST Sixtus

Chefmenü
„Meine besten Kreationen“

*Sashimi vom Wildlachs
an Buttermilch mit Blatt Petersilie und Ofenstrauchtomate*
FORST V.I.P. Pils

*Handgeschnittene Pappardelle
mit einheimischem Hirschragout und gehobeltem schwarzen Trüffel*
FORST Kronen

*Kalbsfilet vom Holzkohlegrill an Thunfisch-Kaffee Kruste
auf Steinpilztartar und Sprossenkohl an Bergheusauce*
FORST Felsenkeller Bier

*Naturjoghurt-Tiramisù Schnitte an Bergpfirsichsorbet
und Schokoladecrumble*
FORST Sixtus Bier-Likör

Antipasti freddi

Antipasto della casa

Sei assaggini per due persone al centro del tavolo da condividere

Vitello tonnato classico, salmone selvatico affumicato in casa, „Tirtl“ val venostano di farina di segale e tre a sorpresa

Carpaccio arrostito di daino di Naturno con Grana Padano su dressing di germogli d'abete ed erbette dall'orto

FORST V.I.P. Pils

Formaggio di capra di Lagundo arrostito su avocado e fichi marinati

FORST V.I.P. Pils

Kalte Vorspeisen

Schlosswirt Antipasto

Sechs kleine Kosterlen ab 2 Personen in der Mitte des Tisches eingestellt zum selber nehmen

Klassisches vitello tonnato, Sashimi vom Wildlachs, Vinschger Roggentirtl und 3 Überraschungen

Angebratener Damhirschcarpaccio aus Naturno mit Grana Padano an Fichtensprossendressing und Gartenkräuter

FORST V.I.P. Pils

Gegrillter Algunder Ziegenkäse mit Avocado und eingelegter Feige

FORST V.I.P. Pils

Minestre

Gazpacho con mozzarella di Bufala e aromi agli agrumi

Brodo di manzo

„canederli tipici Pressknödel, crostini di milza,
gnocchetto di semolina“

Pasta fatta in casa e primi piatti

come secondo € 3,00 di supplemento

Duetto di primi

„Schlutzkrapfen alto atesini e gnocchetti di formaggio grigio
su finferli ed erba cipollina“ *FORST Felsenkeller Bier*

Ravioli al basilico

su crema di pomodoro ramato e Burrata dalla Puglia

FORST V.I.P. Pils

Risotto al tartufo

con fegato d’oca francese arrostito

FORST V.I.P. Pils

Aus dem Suppentopf

Gazpacho mit Büffelmozzarella und Zitrusaromen

Hochzeitsuppe

„Pressknödel, Milzschnitten, Griesnockerl, Tafelspitzessenz“

Hausgemachte Nudelgerichte und Vorspeisen

als Hauptspeise € 3,00 Aufschlag

Vorspeisenduett

„Südtiroler Schlutzkrapfen und Graukäsenocken auf
Pfifferlingen und Schnittlauch“

FORST Felsenkeller Bier

Basilikumteigtaschen auf Strauchtomatencreme
mit Burrata aus Apulien

FORST V.I.P. Pils

Trüffelrisotto

mit gebratener französischer Gänseleber

FORST V.I.P. Pils

Piatto di pesce e vegetariani

Salmerino d'acqua sorgente alla griglia
su salsa di finferli con patate del contadino e crescione

FORST Felsenkeller Bier

Ravioli di patate arrostiti ripieni al formaggio fresco di capra di
Velloi su crema di spinaci con mostarda di mela e cipolla

*FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier*

Piatti di carne

Fegato di vitello nostrano alla veneziana
con riso pilaf e spinaci

*FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier*

Entrecôte nella crosta d'erbette di montagna
su puré di sedano e taccole

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch di daino di Naturno
con canederli al formaggio di malga, fagioli in manto di
Speck e confettura di mirtilli rossi

FORST Kronen

Tatare di manzo al coltello condita a Vostro piacere
con burro e pane tostato

FORST V.I.P. Pils

Fischgericht und Vegetarisch

Quellwassersaibling vom Grill
auf Pfifferlingfond mit Bauernkartoffel und Kresse

FORST Felsenkeller Bier

Gebratene Kartoffelteigtaschen
mit Vellauer Ziegenkäse gefüllt auf Cremespinat und
Apfel-Zwiebelchutney

*FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier*

Fleischgerichte

Einheimische Kalbsleber „venezianisch“
mit Reis Pilav und Blattspinat

*FORST KRONEN
FORST Felsenkeller Bier*

Entrecôte in der Bergkräuterkruste
auf Selleriepüree und Zuckerschoten

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch vom Naturnser Damhirsch
mit Bergkäsenockerl und Speck-Bohnenbündel an
Preiselbeermarmelade

FORST Kronen

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

FORST V.I.P. Pils

Dolci

Dessert con FORST Sixtus - l'inconfondibile gusto FORST

Tortino al cioccolato Valrhôna 70%
con fragola e gelato al calamansi

FORST Sixtus

Sorbetto al limone d'Amalfi

FORST Sixtus

Canederli d'albicocca della nonna
nello zucchero e cannella e sorbetto di fragola

FORST Sixtus

Variazione di formaggi „DEGUST“
su pane alla frutta e chutneys

FORST Sixtus

Dessert

Süßspeisen mit FORST Sixtus - der unvergessliche FORST-Geschmack

Valrhôna Schokotörtchen 70%
mit Erdbeere und Kalamansi Eiscreme

FORST Sixtus

Sorbet von der Amalfi Zitrone

FORST Sixtus

Oma's Marillenknödel
an Zucker-Zimtstreusel mit Erdbeersorbet
(20 min. Wartezeit)

FORST Sixtus

„DEGUST“ Käsevariation
mit Früchtebrot und Chutneys

FORST Sixtus

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

Festeggiamenti e incontri

Sia un matrimonio, un battesimo, un compleanno oppure un incontro tra amici... per Lei organizziamo festività ampie e piccole. Offriamo l’ambiente adatto per il vostro evento e il nostro servizio personalizzato.

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

Feste feiern, wie sie fallen

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder ein Treffen unter Freunden... für Sie organisieren wir große und kleine Festlichkeiten. In unseren Räumlichkeiten bieten wir den perfekten Rahmen und beraten Sie gerne persönlich.

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.

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 illinoensis</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.

