

Herzlich willkommen · Benvenuti

Schlosswirt Forst



Menu dello Chef
“I miei piatti preferiti”

*Salmone selvatico affumicato in casa con formaggio fresco di capra di Lagundo
nell cannolo di pane con essenza di latticello ed aneto*

FORST V.I.P. Pils

*Lasagnetta aperta di pasta con asparagi dal campo
e spalla d’agnello di Naturno su pesto d’erbetto primaverili*

FORST Kronen

*Filetto di vitello alla brace con crosta di Speck e cerfoglio
su crema di carote e zenzero e jus al fieno di malga*

FORST Felsenkeller Bier

*Canederlo di ricotta tenero su composta di rabarbaro
e gelato al topinambur*

Liquore di birra FORST Sixtus

Chefmenü
„Meine besten Kreationen“

*Hausgebeizter Wildlachs mit Algunder Ziegenfrischkäse
im Brotcannolo und Buttermilch-Dillessenz*

FORST V.I.P. Pils

*Offene Nudel-Lasagnette mit Feldspargel
und Naturnser Lammschulter an Frühlingskräuterpesto*

FORST Kronen

*Kalbsfilet vom Holzkohlegrill mit Speck-Kerbelkruste
auf Karotten-Ingwercreme und Bergheujus*

FORST Felsenkeller Bier

*Flaumiger Topfenknödel auf Rhabarber-Kompott
mit Topinambureiscreme*

FORST Sixtus Bier-Likör

Antipasti freddi

Antipasto della casa (assaggini per due persone)

Vitello tonnato, salmone selvatico affumicato in casa con crema alle erbe, cannolo con formaggio fresco di capra di Lagundo, „Tirtl“ val venostano di farina di segale, pomodoro con mozzarella di bufala e insalata Waldorf

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

FORST V.I.P. Pils

Polipo alla brace con crema d'erbe su cavolo rapa e dressing di peperoni e lime

FORST V.I.P. Pils

Kalte Vorspeisen

Schlosswirt Antipasto

(kleine Kostproben ab zwei Personen)

Vitello tonnato, hausgebeizter Wildlachs mit Kräutercreme,
Cannolo mit Algunder Ziegenfrischkäse, Vinschger
Roggentirtl, Tomate mit Büffelmozzarella und Waldorfsalat

Angebratener Damhirschcarpaccio aus Naturns
mit Grana Padano an Fichtensprossendressing und
Gartenkräuter

FORST V.I.P. Pils

Oktopus vom Holzkohlegrill
mit Kräutercreme an gepickeltem Kohlrabi und
Paprika-Limettendressing

FORST V.I.P. Pils

Minestre

Schiuma al topinambur
con petto di quaglia e crescione dall'orto nostro

Brodo di manzo
canederli tipici "Pressknödel", crostini di milza,
gnocchetto di semolina

Pasta fatta in casa e primi piatti

Duetto di primi
"Schlutzkrapfen" alto atesini e gnocchetti di formaggio grigio
su cavolo a punta

Vialone Nano Risotto con asparagi
su Speck dal contadino e crescione dal nostro orto

Ravioli ripieni con bollito di vitello
su crema di spinaci primaverili e scaglie di rafano

FORST Felsenkeller Bier

FORST V.I.P. Pils

FORST V.I.P. Pils

Aus dem Suppentopf

Topinamburschaumsuppe
mit Wachtelbrust und Kresse aus unserem Garten

Hochzeitsuppe
"Pressknödel, Milzschnitten, Griesnockerl, Tafelspitzessenz"

Hausgemachte Nudelgerichte und Vorspeisen

Vorspeisenduett
Südtiroler Schlutzkrapfen und Graukäsenocken
auf jungem Spitzkohl

FORST Felsenkeller Bier

Vialone Nano Risotto mit Spargel
an Bauernspeck und Gartenkresse

FORST V.I.P. Pils

Bauernbratli-Ravioli
auf Creme vom Frühlingsspinat und gehobeltem Kren

FORST V.I.P. Pils

Piatto di pesce e vegetariani

Trancio di salmerino d'acqua sorgente alla brace
su crema di patate ed olive con schiuma alle spezie

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

Piatti di carne

Entrecôte di Premium Black Angus
nella crosta d'erbette primaverili su crema di sedano e
asparagi dal campo su jus di scalogne

FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier

Fegato di vitello nostrano alla veneziana
con riso pilaf e spinaci

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch di daino di Naturno con canederli alle erbe,
fagioli in manto di Speck e confettura di mirtilli rossi

FORST Kronen

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

FORST V.I.P. Pils

Fischgericht und Vegetarisch

Quellwassersaibling-Tranche vom Holzkohlegrill
an Kartoffel-Olivencreme und Gewürzschaum

FORST Felsenkeller Bier

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

FORST Kronen

Fleischgerichte

Entrecôte vom Premium Black Angus
in der Frühlingskräuterkruste auf Selleriecreme und
Feldspargel an Schalottenjus

FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier

Einheimische Kalbsleber „venezianisch“
mit Reis Pilav und Blattspinat

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch vom Naturnser Damhirsch mit Kräuterknödeln 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

Il mio dolce

„Spezzatina di Tiramisù“

su sorbetto di fragole dal bosco e sponge al cacao

FORST Sixtus

Cioccolato Valrhôna 70%

con liquore all'uovo fatto in casa e gelato al tabacco

FORST Sixtus

Il dolce della nonna nel pentolino di ghisa

con papavero e marmellata alle bacche di sambuco

(tempo d'attesa 20 min.) per due persone

FORST Sixtus

Variazione di formaggi „DEGUST“

su pane alla frutta e chutneys

FORST Sixtus

Dessert

Süßspeisen mit FORST Sixtus - der unvergessliche FORST-Geschmack

Mein Klassiker

„Tiramisú Schnitte“ auf Walderdbeersorbet und Kakaosponge

FORST Sixtus

Valrhôna Schokotörtchen 70%

mit hausgemachtem Eierlikör und Tabakeiscreme

FORST Sixtus

Oma's Melcha Muas in der Gusspfanne

mit Mohn und Holunderbeermarmelade

(20 min. Wartezeit) für zwei Personen

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</i> L.), 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.

