

Herzlich willkommen · Benvenuti

Schlosswirt Forst



Menu dello Chef
“I miei piatti preferiti”

*Salmerino d'acqua sorgiva marinato
su rape varie con gelato alla senape di birra FORST*
FORST V.I.P. Pils

*Borsette ripiene di zucca su fonduta di formaggio di malga
con croccantino all'amaretto e Aceto Balsamico di Modena invecchiato 25 anni*
FORST Kronen

*Filetto di vitello arrostito su fieno di malga nella crosta al tartufo
su crema di sedano e carciofo*
FORST Felsenkeller Bier

*Tenero canederlo alla ricotta su composta di fragole dal bosco
e gelato di panna acida*
Liquore di birra FORST Sixtus

Chefmenü
„Meine besten Kreationen“

*Gebeizter Quellwassersaibling
mit verschiedenen Ackerüben und FORST Senf Eis*
FORST V.I.P. Pils

*Kürbisteigtaschen auf Bergkäsefonduta
mit Amarettokrokant und 25 Jahre altem Aceto Balsamico di Modena*
FORST Kronen

*Kalbsfilet auf Almheu gebraten in der Trüffelkruste
auf Selleriecreme und Artischocke*
FORST Felsenkeller Bier

*Flaumige Topfenknödel
auf wildem Walderdbeerkompott und Sauerrahmeis*
FORST Sixtus Bier-Likör

Antipasti freddi

Formaggio fresco di capra di Lagundo alla griglia
su miso di mandarino con avocado e pan carasau

FORST V.I.P. Pils

Carpaccio di sella arrostita di daino di Naturno
con insalata marinata di cavolo rosso e melograno

FORST KRONEN

Animelle di vitello su tartar di patate al tartufo
con aglio nero e maionaise al peperoncino

FORST V.I.P. Pils

Kalte Vorspeisen

Gegrillter Algunder Ziegenfrischkäse auf Mandarinenmiso
mit Avocado und Pan Carasau - Kartenbrot

FORST V.I.P. Pils

Carpaccio vom Damhirschrücken aus Naturno
mit mariniertem Rotkrautsalat und Granatapfel

FORST KRONEN

Gebackenes Kalbsbries an Trüffelkartoffeltatar
mit schwarzen Knoblauch und Chilimayonnaise

FORST V.I.P. Pils

Minestre

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

Zuppa di castagne
con tartufo e schiuma d'alloro

Pasta fatta in casa e primi piatti

Ravioli al sanguinaccio
su crema al topinambur e mela verde di Merano

FORST V.I.P. Pils

Vialone Nano Risotto
con tartufo nero

FORST Felsenkeller Bier

Tagliatelle alle castagne con ragù camoscio
e croccantino al pan di segale

FORST V.I.P. Pils

Aus dem Suppentopf

„Hochzeitssuppe“
Tafelspitzessenz mit Pressknödeln, Milzschnitten und Griesnockerl

Tisner Kastaniensuppe
mit Trüffel und Lorbeerschaum

Hausgemachte Nudelgerichte und Vorspeisen

Blutwurstravioli
auf Topinamburcreme und grünem Meraner Apfel

FORST V.I.P. Pils

Vialone Nano Risotto
mit frischem schwarzen Trüffel

FORST Felsenkeller Bier

Tagliatelle von der Kastanie
an Gamsragù und Schüttelbrotkrokant

FORST V.I.P. Pils

Piatto di pesce e vegetariani

Trota “alla mugnaia”
“con erbette alla griglia”
con patate arrostiti e insalata dal nostro orto

FORST Felsenkeller Bier
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

Entrecôte di Premium Black Angus
nella crosta di senape di birra FORST con crema di sedano,
cavoletti di Bruxelles e jus di scalogna

FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier

Fegato di vitello alla veneziana
con riso pilaf e spinaci

FORST Felsenkeller Bier

Gulasch di daino di Naturno con canederli alle erbe,
cavolo rosso 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

Quellwasserforelle „Müllerin Art“
„mit Schlosskräutern vom Grill“
mit Röstkartoffeln und Biosalat

FORST Felsenkeller Bier
FORST Felsenkeller Bier

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

FORST Kronen
FORST Felsenkeller Bier

Fleischgerichte

Entrecôte vom Premium Black Angus
an FORST Bier Senf Kruste auf Selleriecreme
und Sprossenkohl 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 Blaukraut 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

Crème Brûlée al fieno
con gelato di mela al forno e mais soffiato

FORST Sixtus

Tortino al cioccolato
con cachi-mela e gelato al tabacco

FORST Sixtus

Semifreddo all'After Eight
su gelato alle praline e pistacchio di Bronte

FORST Sixtus

Degustazione di formaggi "DEGUST"
su pane alla frutta e chutneys

FORST Sixtus

Dessert

Süßspeisen mit FORST Sixtus - der unvergessliche FORST-Geschmack

Bergheu Crème Brûlée
mit Bratapfeleis und gepufftem Mais

FORST Sixtus

Schokotörtchen
mit Kakimela und Tabakeiscreme

FORST Sixtus

After-Eight Halbgefrorenes
mit Praline Eiscreme und Pistazien aus Bronte

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.