

Herzlich willkommen

Schlosswirt Forst



Chefmenü
„Meine besten Kreationen“

*Warmer Oktopussalat mit Oliven, Kapern,
Fenchel und Grana Padano*

FORST V.I.P. Pils

*Pappardelle vom Bioei
an einheimischem Damhirschragout
mit Schüttelbrot-Krokant*

FORST Kronen

*Kalbsrücken in der Trüffelkruste
auf Selleriecreme und Sprossenkohl mit Berghejus*

FORST Felsenkeller Bier

*Grießpraline in Zimt-Zuckerbrösel mit Nougatkern
auf Zwetschgenröster und Vinschger Marillensorbet*

Kalte Vorspeisen



Flan vom Algunder Ziegenkäse
an eingelegten Pfifferlingen und Feige an Waldhonig

FORST V.I.P. Pils

Angebratener Damhirschcarpaccio aus Naturns
mit Grana Padano an Fichtensprossendressing
und Gartenkräuter

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 frischem schwarzem Trüffel

FORST V.I.P. Pils



Schüttelbrot-Kräutergnocchi mit Pfifferlingen
und Blattspinat an Graukäsecrumble

FORST V.I.P. Pils

Hauptgerichte



Ofenfrische Buchweizencrêpes mit Radicchio
und Meraner Traube gefüllt mit Scamorza gratiniert

FORST Felsenkeller Bier

Steinbuttkeule mit Rosmarin und Oliven im Ofen gebraten
auf Grillgemüse und Dill-Kerbeltinktur

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 Berghimbeere und Naturjoghurteis

Tonkabohnen Creme Brûlée
mit Petersilien-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.