Herzlich willkommen im Restaurant
Benvenuti al ristorante

Schlosswirt Forst

Mit viel Leidenschaft und Passion haben wir unsere neue „Sommerkarte 2026“ explizit für Sie zusammengestellt.

Im täglich wechselndem Chefmenü bauen wir nur die besten regionalen Naturprodukte ein, die frisch geerntet vom Tagesmarkt kommen

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen einen genussvollen kulinarischen Aufenthalt bei uns im Schlosswirt Forst.

Küchenchef Luis Haller mit Team

Con grande passione abbiamo creato il nuovo “Menu d’estate 2026” per voi.

Nel menu dello chef, che cambia ogni giorno, usiamo solo i migliori prodotti naturali regionali, provenientidal mercato giornaliero.

Vi ringraziamo per la vostra fiducia e vi auguriamo un piacevole soggiorno culinario con noi allo Schlosswirt Forst.

Lo chef Luis Haller con la squadra

Gruß aus der Küche

Südtiroler Speck g.g.A. mit Grammelschmalz, Frischkäse und Kräutern aus der Permakultur Algund

Ofenfrische, handgemachte Vinschgerlen und Weißbrot auf warmen Olivensteinen

Kosterlen

Zum Auswählen wird in der Mitte des Tisches eingestellt.

Über Buchenholz kalt geräucherte Lachsforelle mit Buttermilch und Kren an Estragonöl € 10,00

Rote Bete, eingelegt mit Vinschger Ziegenricotta und Maischips, an Walnussdressing € 10,00

Südtiroler Alpenrind-Filet Carpaccio an eingelegten Steinpilzen, Feldsalat mit Olivenöl und Parmesan Reggiano € 12,00

vegan Gegrillter Chicorée auf Strauchtomaten-Kichererbsen-Vinaigrette mit krokantem Wurzelgemüse aus der Permakultur Algund € 10,00

Rosa gebratene Scheiben von der Kalbshüfte auf Räucherforellencreme mit eingelegten Tropea-Zwiebeln € 12,00

Geschnittener Südtiroler Speck g.g.A. mit Kren und Radieschen € 16,00

Wir empfehlen 3 bis 4 Stück für 2 Personen.
Bei Kosterlen als Antipasto „große Portion“ berechnen wir einen Aufpreis von € 10,00 pro Gericht

Aus dem Suppentopf

Leberknödel oder Speckknödel in Tafelspitzessenz und Liebstöckel im Kupfertopf serviert (2 Stück) € 14,00

Hausgemachte Nudelgerichte und warme Vorspeisen

Südtiroler Schlutzkrapfen € 17,00
Roggen- Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Bauerntopfen, an Parmesan Reggiano, brauner Butter und Schnittlauch

Tortelli, gefüllt mit Ochsenschulter, € 18,00
auf Blattspinat und Gremolate mit gehobeltem Kren und Naturjus

Forellenfilet vom Grill auf Strauchtomaten-Minze-Risotto, im Kupfertopf gegart, und krokante Vinschgerle-Chips € 22,00

Saluto della cucina

Speck Alto Adige IGP con paté di lardo, formaggio fresco con erbe della permacultura di Lagundo

Pane fatto in casa “Vinschgerle” e pane classico su pietre calde

Assaggini

Da scegliere, verrà messo poi al centro del tavolo.

Trota salmonata affumicata a freddo in legno di faggio, con latticello, rafano e olio di dragoncello € 10,00

Barbabietola rossa marinata con ricotta di capra della Val Venosta e chips di mais, condita con salsa alle noci € 10,00

Carpaccio di filetto di manzo delle Alpi altoatesine con funghi porcini sott‘olio, lattuga d’agnello con olio d’oliva e parmigiano Reggiano € 12,00

vegan Cicoria alla griglia su vinaigrette di pomodori a grappolo e ceci con ortaggi a radice croccanti provenienti dalla permacultura di Lagundo € 10,00

Fette di scamone di vitello rosolate con crema di trota affumicata e cipolle di Tropea sott‘aceto € 12,00

Speck Alto Adige IGP affettato con rafano e ravanelli € 16,00

Consigliamo 3 o 4 pezzi per 2 persone.
Se gli assaggini vengono ordinati come antipasto “porzione grande”, addebitiamo un supplemento di € 10,00 per piatto.

Minestre

Canederli al fegato *oppure* canderli allo Speck in brodo di manzo e levistico servito nel pentolino di rame (2 pezzi) € 14,00

Pasta fatta in casa e primi piatti caldi

“Schlutzkrapfen” dell’Alto Adige € 17,00
Mezzelune di segale ripiene di spinaci e ricotta del contadino con Parmigiano Reggiano, burro fuso ed erba cipollina

Tortelli, ripieni di spalla di manzo, su letto di spinaci e gremolata, con rafano grattugiato e salsa naturale € 18,00

Filetto di trota alla griglia su risotto ai pomodori a grappolo e menta, cotto in pentola di rame, con chips croccanti di pane tirolese € 22,00

Hauptgerichte

Ofenfrische Buchweizen-Crêpes, gefüllt mit Shiitake aus Aldein und Spinat, überbacken mit Algunder Almkäse, dazu Strauchtomatensauce € 26,00

Tagliata von der Black Angus Premium Hüfte (160 g) mit Rucola und Parmesan Reggiano auf Portweinjus, dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree € 29,00

Schlosswirt Hirschgulasch € 29,00
48 Stunden gebeizt mit Vinschger Urpaarlbrotknödel an Rotkraut und Röstzwiebeln, dazu servieren wir hausgemachte Preiselbeermarmelade

Omas Wiener Schnitzel € 29,00
vom Hofkalb in Butterschmalz gebacken, hausgemachte Preiselbeermarmelade, dazu servieren wir Gartensalat *oder* Röstkartoffeln

Gemischter Salat *oder* Speckkrautsalat € 10,00

Dessert

Omas Kirchtags-Krapfen, (3 Stück) € 11,00
gefüllt mit Mohn, Apfel und Honig

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Ziehteig und hausgemachter Eiscreme von der Walnuss aus dem Schlossgarten € 11,00

Erfrischung aus der Zitrone mit Prosecco *oder* Vodka € 9,80

vegan Hausgemachtes Vanilleeis € 9,50
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Affogato Schlosswirt € 7,10
Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Zartbitterschokolade

Omas ofenfrischer Kaiserschmarrn € 15,00
in der Pfanne serviert, hausgemachte pro Person
Zwetschgenröster und Vanilleeis
(20 Minuten Wartezeit - ab zwei Personen)

Unsere hausgemachten Eis- & Sorbetsorten
Vanilleeiscreme, Birneneis, Zartbitter-Schokoladeneis, Holunderblütensorbet, Zitronenverbenesorbet € 4,00

Vegetarisch *Vegan*

Piatti principali

Crêpes di grano saraceno appena sfornate, € 26,00
ripiena di funghi shiitake di Aldino e spinaci, gratinata con formaggio di malga di Lagundo e accompagnata da salsa di pomodori a grappolo

Tagliata di coscia di Black Angus Premium (160 g) con rucola e parmigiano Reggiano su salsa al vino Porto, accompagnata da verdure di stagione e purè di patate € 29,00

Gulasch di cervo alla Schlosswirt € 29,00
Marinato per 48 ore, accompagnato da canederli di pane tirolese con cavolo rosso e cipolle arrostite. Servito con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa

Cotoletta di vitello della nonna € 29,00
cotta nel burro chiarificato, confettura di mirtilli rossi fatta in casa, servito con insalata dal giardino *oppure* patate arrosto

Insalata mista *oppure* insalata di crauti con “Speck” € 10,00

Dolci

“Krapfen” della nonna (3 pezzi) € 11,00
ripiene di papavero, mela e miele

Strudel di mele appena sfornato con pasta sfoglia e gelato artigianale alle noci del giardino del castello € 11,00

vegan Sorbetto al limone € 9,80
con Prosecco *oppure* Vodka

Gelato alla vaniglia fatto in casa con € 9,50
semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca

Affogato Schlosswirt € 7,10
Gelato alla vaniglia fatto in casa con espresso e cioccolato fondente

“Kaiserschmarrn” € 15,00
Frittata dolce altoatesina servito in padella, a persona
composta di prugne fatta in casa e gelato alla vaniglia.
(Tempo di attesa 20 minuti - a partire da due persone)

I nostri gelati e sorbetti fatti in casa
Gelato alla vaniglia, gelato alla pera, € 4,00
gelato al cioccolato fondente, Sorbetto ai fiori di sambuco, sorbetto al limone e verbena odorosa

Vegetariano *Vegano*