

Herzlich willkommen · Benvenuti

Schlosswirt Forst



Perché la sostenibilità ci sta a cuore!

Cari ospiti e amici dello Schlosswirt Forst.
Con grande passione abbiamo creato il nuovo **“Menu d'estate 2026”** per voi.

Diamo grande importanza alla sostenibilità, alle rarità e ai metodi di allevamento.
Pertanto, usiamo prodotti regionali e stagionali freschi dal mercato quotidiano.

A pochi chilometri dallo Schlosswirt Forst, l'orticolttrice Elisabeth Kössler coltiva il "Köstbamergut" secondo i **principi della permacultura**. Le verdure e le erbe fresche di qualità biologica ci vengono consegnate ogni mattina.

Coltiviamo erbe fresche e frutta nel nostro **giardino Forst**.

L'allevamento della razza bovina **LaugenRinder** su prati ricchi di erbe e pascoli alpini, le stalle rispettose degli animali e la crescita naturale sono i presupposti migliori per la produzione di una carne tenera e pregiata che si riflette nel piatto.

L'allevamento di pesci **Schiefer in Val Passiria** gestisce le risorse con molta attenzione e ci fornisce una qualità di pesce genuina e onesta.

Vi consigliamo il nostro **menu dello chef**.
I migliori prodotti di qualità del mercato giornaliero (ortaggi, pesce, carne e latticini di contadini di montagna) che cambiamo ogni giorno, lavorati freschi e un menu.

Per il menu dello chef si applicano i seguenti prezzi:
Menu di 3 portate - € 67,00 a persona | Menu di 4 portate - € 76,00 a persona

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



Weil uns Nachhaltigkeit am Herzen liegt!

Mit viel Leidenschaft und Herzblut haben wir unsere neue „**Sommerkarte 2026**“ speziell für Sie, liebe Schlosswirt Forst Gäste und Freunde, zusammengestellt.

Wir legen großen Wert auf nachhaltige Produktion, Raritäten und Tierhaltung. Daher verwenden wir regionale und saisonale Produkte frisch vom Tagesmarkt.

Nur wenige Kilometer vom Schlosswirt Forst entfernt bewirtschaftet die Gartenbauingenieurin Elisabeth Kössler das „Köstbamergut“ nach den **Prinzipien der Permakultur**. Gemüse und Kräuter werden jeden Morgen frisch in Bioqualität angeliefert.

Außerdem bekommen wir täglich Kräuter und Obst vom hauseigenen **Forst Garten**.

Die artgerechte Haltung der **LaugenRinder** auf kräuterreichen Wiesen und Almen, tierfreundliche Stallungen und natürliches Wachstum sind die besten Voraussetzungen für die Produktion von zartem, hochwertigem Fleisch.

Die **Fischzucht Schiefer** im Passeiertal geht sehr sorgsam mit den Ressourcen um und liefert uns echte und ehrliche Fischqualität, die wir für Sie verarbeiten dürfen.

Wir empfehlen Ihnen unser **Chefmenü**.

Dazu verarbeiten wir die besten Qualitätsprodukte vom Tagesmarkt.
(Gemüsebauer, Fischer, Jäger, Sennereien, Bergbauern)

Für das Chefmenü „Meine Heimatliebe“ berechnen wir
3 Gang Menü - € 67,00 pro Person | 4 Gang Menü - € 76,00 pro Person

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

Küchenchef Luis Haller mit Team



Saluto della cucina

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

Pane fatto in casa "Vinschgerle" e pane classico su pietre calde

Per il coperto chiediamo € 3,80 a persona

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

Für das Gedeck berechnen wir € 3,80 pro Person


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

 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.

Per il coperto chiediamo € 3,80 a persona

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
	Gegrillter Chicorée auf Strauchtomaten-Kichererbsen-Vinaigrette mit krokantem Wurzelgemüse aus der Permakultur Algund	€ 10,00
	Rosa gebratene Scheiben von der Kalbshälfte 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.

Für das Gedeck berechnen wir € 3,80 pro Person


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

Come secondo € 4,00 di supplemento

“Schlutzkrapfen” dell’Alto Adige

 Mezzelune di segale ripiene di spinaci e ricotta del contadino con parmigiano Reggiano, burro fuso ed erba cipollina **FORST Felsenkeller Bier** € 17,00

Tortelli, ripieni di spalla di manzo, su letto di spinaci e gremolata, con rafano grattugiato e salsa naturale **FORST V.I.P. Pils** € 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 **FORST Felsenkeller Bier** € 22,00


Per il coperto chiediamo € 3,80 a persona

Aus dem Suppentopf

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

Hausgemachte Nudelgerichte und warme Vorspeisen

Aufpreis als Hauptspeise € 4,00 pro Person


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

Tortelli, gefüllt mit Ochenschulter, auf Blattspinat
und Gremolata mit gehobeltem Kren und Naturjus **FORST V.I.P. Pils** € 18,00

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

Für das Gedeck berechnen wir € 3,80 pro Person

Piatti principali

-  Crêpes di grano saraceno appena sfornate, ripiena di funghi shiitake di Aldino e spinaci, gratinata con formaggio di malga di Lagundo e accompagnata da salsa di pomodori a grappolo **FORST Felsenkeller Bier** € 26,00
- 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 **FORST Felsenkeller Bier** € 29,00
- Gulasch di cervo Schlosswirt marinato 48 ore con canederli di pane “Urpaarl” su cavolo rosso e cipolle arrostate, servito con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa **FORST Felsenkeller Bier** € 29,00
- Cotoletta di vitello della nonna cotta nel burro chiarificato, confettura di mirtilli rossi fatta in casa, servito con insalata dal giardino *oppure* patate arrosto **FORST Felsenkeller Bier** € 29,00
- Insalata mista *oppure* insalata di crauti con “Speck” € 10,00

Per il coperto chiediamo € 3,80 a persona

Hauptgerichte



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

FORST Felsenkeller Bier € 26,00

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

FORST Felsenkeller Bier € 29,00

Schlosswirt Hirschgulasch

48 Stunden gebeizt mit Vinschger Urpaarl-Brotknödel an Rotkraut und Röstzwiebeln, dazu servieren wir hausgemachte Preiselbeermarmelade

FORST Felsenkeller Bier € 29,00

Omas Wiener Schnitzel

vom Hofkalb in Butterschmalz gebacken, hausgemachte Preiselbeermarmelade, dazu servieren wir Gartensalat oder Röstkartoffeln

FORST Felsenkeller Bier € 29,00

Gemischter Salat *oder* Speckkrautsalat

€ 10,00

Für das Gedeck berechnen wir € 3,80 pro Person

Dolci

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

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

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

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

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

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

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

Per il coperto chiediamo € 3,80 a persona

Dessert

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

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

Hausgemachtes Vanilleeis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 9,50

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

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

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

Für das Gedeck berechnen wir € 3,80 pro Person

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 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.



I produttori

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario,
vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Ortaggi, fiori e erbe | Permacultura Lagundo | Giardino Forst | Alto Adige

Funghi | Kirnig Aldino | Alto Adige

Produzione di latte | Latteria Lagundo, Latteria Sociale Merano,

Brimi - Centro Latte Bressanone | Alto Adige

Manzo e agnello | Karl Telfser | Alto Adige | Irlanda

Vitello | Germania | Italia

Cervo | Austria

Pesci d'acqua dolce | Acquacoltura Schiefer | Alto Adige

Cereali | Mulino di Merano | Alto Adige

Uova | Maso Eggerhof | Alto Adige

Produzenten

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall
werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Gemüse, Blüten und Kräuter | Permakultur Algund | Forst Garten | Südtirol
Pilze | Kirnig Aldein | Südtirol

Milchproduktion | Algunder Sennerei, Milchhof Meran, Brimi Brixen | Südtirol

Rind und Lamm | Karl Telfser | Südtirol | Irland

Kalb | Deutschland | Italien

Hirsch | Österreich

Süßwasserfische | Fischzucht Schiefer | Südtirol

Getreide | Meraner Mühle | Südtirol

Eier | Eggerhof | Südtirol

