Herzlich willkommen · Benvenuti

Schlosswirt Forst



Perché la regionalità ci sta a cuore!

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

Attribuiamo grande importanza alla qualità, alle rarità e a un allevamento responsabile.
Pertanto, usiamo prodotti regionali e stagionali freschi dal mercato quotidiano.

A pochi chilometri dallo Schlosswirt Forst, l'orticoltrice 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****, preparato ogni giorno con i migliori prodotti freschi e di alta*
qualità del mercato: ortaggi di stagione, pesce, carne e latticini provenienti da contadini di montagna.

Gli ingredienti, selezionati quotidianamente in base alla disponibilità e alla freschezza,
vengono lavorati con cura per creare un menu sempre nuovo e genuino.

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 Regionalität am Herzen liegt!

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

Wir legen großen Wert auf Qualität, Raritäten und eine verantwortungsvolle 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 paté 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.

“Tirtl” di farina di segale del mulino di Merano, ripieni di crauti della Val Venosta (3 pezzi)	€ 12,00
Cicoria stufata al forno con arancia, ricotta di capra della Val Venosta prodotta dal caseificio biologico Ziegen im Winkl e ceci	€ 10,00
Trota salmonata affumicata a freddo in legno di faggio, con latticello, rafano e olio di dragoncello	€ 10,00
Carpaccio di cervo altoatesino scottato con finferli sott’aceto, lattuga d'agnello, olio d’oliva e Parmigiano Reggiano	€ 12,00
Lingua di vitello salata con vinaigrette alle verdure a radice e rafano grattugiato, servita in una pentola di rame	€ 14,00
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 € 12,00 per piatto.

Per il coperto chiediamo € 3,80 a persona

Kosterlen

Zum Auswählen wird in der Mitte des Tisches eingestellt.

Tirtl aus Roggenmehl der Meraner Mühle, gefüllt mit Vinschger Sauerkraut (3 Stück)	€ 12,00
Chicorée mit Orange im Ofen geschmort, Vinschger Ziegenricotta von der Bio-Hofkäserei Ziegen im Winkl und Kichererbsen	€ 10,00
Über Buchenholz kalt geräucherte Lachsforelle mit Buttermilch und Kren an Estragonöl	€ 10,00
Angebratenes Südtiroler Hirschcarpaccio an eingelegten Pfifferlingen, Feldsalat, Olivenöl und Parmesan Reggiano	€ 12,00
Gepökelte Kalbszunge mit Wurzelgemüse-Vinaigrette und gehobeltem Kren, im Kupfertopf serviert	€ 14,00
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 € 12,00 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	€ 17,00
Tortelli di grano tostato, ripieni di formaggio grigio della Valle Aurina e ciccioli, su ragù di capriolo con cavolo riccio croccante	FORST V.I.P. Pils	€ 17,00
Salmerino d’acqua di sorgente alla griglia su risotto allo spumante Arunda, cotto in pentola di rame e pere Williams essiccate	FORST Felsenkeller	€ 26,00

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 aus gebranntem Weizen, gefüllt mit Ahrntaler Graukäse und Grammeln, auf Rehragout mit krokantem Grünkohl	FORST V.I.P. Pils	€ 17,00
Quellwasser-Saibling vom Grill auf Risotto mit Arunda Sekt, im Kupfertopf gegart und getrocknete Williamsbirne	FORST Felsenkeller Bier	€ 26,00

Für das Gedeck berechnen wir € 3,80 pro Person

Piatti principali

Crêpe di grano saraceno appena sfornate, ripiena di radicchio di Treviso e uva di Merano, gratinata con formaggio di malga di Lagundo, accompagnata da salsa di pomodori a grappolo	FORST Felsenkeller	€ 26,00
“Gröstl” alla Schlosswirt Bollito di manzo altoatesino di qualità con patate di Lagundo, cipolle e maggiorana, accompagnato da uovo all’occhio di bue e Speck Alto Adige IGP fritto; servito con una piccola insalata di cavolo	FORST Felsenkeller	€ 28,00
Gulasch di cervo Schlosswirt marinato 48 ore con canederli di pane “Urpaarl” su cavolo rosso e cipolle arrostite, servito con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa	FORST Felsenkeller	€ 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	€ 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 Radicchio di Treviso und Meraner Kurtraube, überbacken mit Algunder Almkäse, dazu Strauchtomatensauce	FORST Felsenkeller Bier	€ 26,00
Wirtshaus-Gröstl Tafelspitz vom Südtiroler Qualitätsrind mit Algunder Kartoffeln, Zwiebeln und Majoran, an Spiegelei und gebratener Südtiroler Speck g.g.A, dazu servieren wir einen kleinen Krautsalat	FORST Felsenkeller Bier	€ 28,00
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

Il mio dessert preferito Pasta ai semi di papavero con burro nocciola, accompagnata da gelato alle noci del giardino del castello e marmellata di mirtilli rossi preparata a freddo	€ 12,00
Strudel di pasta sfoglia appena sfornato, ripieno di formaggio fresco di Lagundo, accompagnato da gelato artigianale alle albicocche della Val Venosta	€ 11,00
“Krapfen” della nonna (3 pezzi) ripiene di papavero, mela e miele	€ 11,00
Gelato alla vaniglia fatto in casa con semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca	€ 9,50
Sorbetto al limone con Prosecco *oppure* Vodka	€ 9,80
Affogato Schlosswirt Gelato alla vaniglia fatto in casa con espresso e cioccolato fondente	€ 7,10
I nostri gelati e sorbetti fatti in casa Gelato alla vaniglia, gelato alle castagne, gelato al cioccolato fondente, gelato al lampone, sorbetto ai fiori di sambuco	€ 4,00 per ogni pallina di gelato/sorbetto

Per il coperto chiediamo € 3,80 a persona

Dessert

Mein Lieblingsdessert Mohnnudeln mit brauner Butter an Eiscreme von der Walnuss aus dem Schlossgarten und kalt gerührte Preiselbeermarmelade	€ 12,00
Ofenfrischer Ziehteigstrudel, gefüllt mit Algunder Quark, dazu hausgemachtes Eis von der Vinschger Marille	€ 11,00
Omas Kirchtags-Krapfen, (3 Stück) gefüllt mit Mohn, Apfel und Honig	€ 11,00
Hausgemachtes Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	€ 9,50
vegan Erfrischung aus der Zitrone mit Prosecco *oder* Vodka	€ 9,80
Affogato Schlosswirt Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Zartbitterschokolade	€ 7,10
Unsere hausgemachten Eis- & Sorbetsorten Vanilleeiscreme, Kastanieneiscreme, Zartbitter-Schokoladeneis, Himbeereiscreme, Holunderblütensorbet	€ 4,00 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 (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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.

Vegeteriano *Vegano*

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 (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) 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.

Vegetarisch *Vegan*

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
Caseificio biologico Ziegen im Winkl
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
Bio-Hofkäserei Ziegen im Winkl | Südtirol
Rind und Lamm | Karl Telfser | Südtirol | Irland
Kalb | Deutschland | Italien
Hirsch | Österreich
Süßwasserfische | Fischzucht Schiefer | Südtirol
Getreide | Meraner Mühle | Südtirol
Eier | Eggerhof | Südtirol