



Speisen  
&  
Getränke

### **Inhaltsstoffe:**

**1** Zitronensäure, **2** chininhaltig, **3** mit Antioxidationsmittel,  
**4** mit Farbstoff, **5** coffeinhaltig, **6** Konservierungsstoffe

### **Allergenkennzeichnung:**

**7** Eier, **8** Fisch, **9** Krebstiere, **10** Milch, **11** Sellerie, **12** Sesamsamen,  
**13** Schwefeldioxid und Sulphite, **14** Erdnüsse, **15** Glutenhaltiges Getreide,  
**16** Lupine, **17** Schalenfrüchte, **18** Senf, **19** Sojabohnen, **20** Weichtiere

# Historisches

Bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bestand im damals gräflich-schönburgischem Forstgut eine Gastwirtschaft.

Der Gasthof „Zum Forsthaus“ war noch 1828 das Wohnhaus eines Forstbeamten, der auch Bier- und Branntweinausschank betrieb. Nach der Erteilung der Gasthofgerechtigkeit am 22. März 1841 wurde ein Jahr später das „Forsthaus“ errichtet.

In den folgenden Jahren wechselten mehrmals die Pächter. Am 1. Oktober 1882 übernahm Familie Junghänel das gräfliche „Forsthaus“ in Pacht. Im Jahre 1892 wurde der Ausschank an den Sohn Bruno Junghänel übergeben, welcher die Gaststätte über 40 Jahre bewirtschaftete.

Besonders bei sonnigem Wetter war der Zustrom der Gäste sehr groß. Zur Erhöhung der Platzkapazität wurde in den Dreißiger Jahren ein Anbau errichtet. Von nun an nutzten auch zahlreiche Vereine sowie Familien die neuen Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten.

Erst ab 1991 wurde es still am „Forsthaus“. Die Gaststätte wurde nicht mehr bewirtschaftet. 1999 erwarb der jetzige Besitzer das „Forsthaus“. Der lange Leerstand hatte es notwendig gemacht, den alten Baubestand abzureißen.

Nach eineinhalbjähriger Bauzeit wurde im August 2001 das „Forsthaus“ im neuen Gewand wieder eröffnet. Seitdem steht die beliebte Ausflugsstätte wieder allen Gästen aus Nah und Fern zur Einkehr offen.



# Suppen

**Frittatensuppe** (7,10,11,15) **6,90 €**  
klare Brühe mit Kräuter-Eierkuchenstreifen

**Waldpilzsuppe** (10,11,15) **6,90 €**  
mit gerösteten Käse-Knoblauchchips

# Kleine Leckereien

**Ofenfrische Laugenbrezel** (15,19) **3,40 €**  
mit Butter **3,90 €**

**Ofenfrisches Knoblauchbrot** an knackigem Blattsalat (7,10,15)  
mit Tomate & Zwiebel **7,90 €**  
mit Kräuterrahm & Lauch **7,90 €**  
mit Käse überbacken **7,90 €**

**Feines Würzfleisch vom Geflügel** (1,10,15) **7,90 €**  
goldgelb mit Käse überbacken

**Tomaten-Mozzarella** (10,16,17) **8,90 €**  
marinierte Kirschtomaten mit einer Zwiebel- **klein**  
Knoblauch Vinaigrette, Basilikumpesto **groß** **12,90 €**

**Alpenländische Käsevariationen** (10,12,14,15,19) **7,90 €**  
Knusperstangen, Feigensenf, mit Gewürzgurken oder Oliven

# Salate

**Kleiner Salat** (16) **6,90 €**  
mit knackigen Blattsalaten, Kirschtomaten  
und Balsamicovinaigrette

**Brezelsalat** (7,10,15,19) **15,90 €**  
Laugenbrezelstücke knusprig in Knoblauchbutter  
gebraten auf Blattsalat, Kirschtomaten und gerösteten  
Kürbiskernen, Haus-Dressing

**Salatteller „Forsthaus“** (10,16,17) **17,90 €**  
wahlweise mit Wildstreifen oder Hähnchenbruststreifen  
auf Blattsalat mit Kirschtomaten,  
gehobeltem Parmesan, Balsamicovinaigrette

**Haus-Dressing** mit Joghurt, Honig, und Knoblauch  
**Balsamicovinaigrette** mit Aceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl  
**Gern reichen wir Ihnen auch Öl & Essig**

# Brotzeit

**Obazda** (10,12,15,17,19) **14,90 €**  
Bayerischer Brotzeitkäse, mit roten  
Zwiebelringen, Salatbukett, Laugenbrezel oder Gewürzbrot

**Tiroler Brotzeit** (6,10,12,15) **16,90 €**  
Südtiroler Schinkenspeck, Bergkäse, Obazda mit Gewürzbrot

# Forsthaus Spezialitäten

**Südtiroler Schlutzkrapfen** (4,7,10,13,15) **16,90 €**  
Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Ricotta, Bergkäse,  
mit zerlassener Butter und gehobeltem Parmesan

**Südtiroler Knödelries** (4,7,10,13) **17,90 €**  
Spinat-, Speck- und Käseknödel mit zerlassener Butter,  
Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

**Forsthaus Schnitzel** (1, 7,14,15,16) **18,90 €**  
vom Schwein, mit mediterranen Kartoffelsalat  
und Salatgarnitur

**Schnitzel-Salat** (1, 7,14,15,16) **18,90 €**  
köstliche Kombination aus Schweineschnitzel, frischem  
Blattsalat, Kirschtomaten und einer leckeren Vinaigrette

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust** (4,7,10,15,17) **20,90 €**  
auf Bandnudeln mit Tomaten-Basilikumpesto  
und mediterranes Pfannengemüse

**Knusprige Schweinshaxe** (4,7,11,13,18) **21,90 €**  
mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelklößen

## Fisch

**Forelle frisch geräuchert** (7,8,10,15) **19,90 €**  
mit Sahnemeerrettich und Gewürzbrot

**Wildlachsfilet gebraten** (4,7,8,10,15,17) **21,90 €**  
mit einer Pesto Kruste auf rahmiger Gemüsetagliatelle

## Wild

**Carpaccio vom Hirsch** (1,6,15,16,17) **18,90 €**  
hauchdünn geschnittenes Hirschfilet  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, frischem Rucola,  
Olivenöl und gehobeltem Parmesan

**Wildragout mediterraner Art** (4, 7,10,11,13,15) **21,90 €**  
auf Tagliatelle mit Steinpilzen, garniert mit Rucola und Parmesan

**Wildgulasch** (7,11,13, 15) **21,90 €**  
mit hausgemachten Rotkraut und Knödel

**Geschmorter Wildschweinbraten** (7,11,13,15) **22,90 €**  
mit hausgemachten Rotkraut und Kartoffelklößen

**Hirschsteak medium gebraten** (1,10,15,17) **26,90 €**  
unter einer Honig-Nuss Kruste,  
an Salatbukett & Rosmarin Schwenk Kartoffeln

## Süßes

**Waldbeerenparfait** (1,7,10) **7,90 €**  
auf Brombeerconfit und Sahne

**Amaretto-Tiramisu** (7,10,15) **7,90 €**  
ital. Klassiker aus Löffelbiskuits, Mascarpone,  
Espresso, Kakao und einem Hauch Amaretto

**Warmer Apfelstrudel** (7,10,14,15,17,19) **7,90 €**  
mit zartschmelzendem Vanilleeis  
und frischer Sahne

## Eisgenuss

**Gemischter Eisbecher** (7,10,14,17,19) **6,90 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis & frische Sahne

**Eis mit heißen Himbeeren** (7,10,14,17,19) **7,90 €**  
3 Kugeln Vanilleeis, mit Himbeeren & frische Sahne

**„Natur Pur“ Eisbecher** (7,10,14,17,19) **7,90 €**  
3 Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, Waldfrüchte

**Brombeer Eisbecher** (7,10,14,17,19) **7,90 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Joghurteis,  
Brombeeren & frische Sahne

**Amaretto Eisbecher** (7,10,14,17,19) **8,90 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Haselnusseis,  
Amarettolikör, Nuss-Splitter & frische Sahne

**Forsthaus - Eisbecher** (7,10,14,17,19) **8,90 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Haselnusseis,  
Eierlikör, Nuss-Splitter & frische Sahne

**Forsthaus - Kindereisbecher** (7,10,14,17,19) **4,40 €**  
2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten Streuseln

**Eisschokolade** (7,10,14,17,19) **5,90 €**  
1 Kugel Vanilleeis & frische Sahne

**Eiskaffee** (7,10,14,17,19) **5,90 €**  
1 Kugel Vanilleeis & frische Sahne

**Eisorten** (7,10,14,17,19) **2,20 €**  
Vanille, Schoko, Erdbeer, Joghurt, Haselnuss Kugel

# Biere

<b>Forsthaus Pils</b> <sup>(15)</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
hopfenaromatisches Bier mit feinherber Bittere	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Rothenbacher Landbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
kräftiges, bernsteinfarbenes Bier, erfrischend süffig <sup>(15)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Forsthaus Dunkel</b> <sup>(15)</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
röstaromatisches Bier mit leichter Bittere und harmonischem Geschmack	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Forsthaus Weisse</b> <sup>(15)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
prickelnd, fruchtiges Hefeweizen, mild im Geschmack		
<b>Cola-, Bananen-, Kirschweizen</b> <sup>(15)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Radler / Diesel</b> <sup>(15)</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Weissbier Alkoholfrei</b> <sup>(15)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Pils Alkoholfrei</b> <sup>(15)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>

# Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,40 €</b>
medium oder still	<b>0,4l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Hausgemachte Limonaden</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
Himbeere, Holunderblüte, Kräuter	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Cola / Cola zuckerfrei</b> <sup>(3,4,5)</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Orangenlimonade</b> <sup>(1,3,4)</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b> naturtrüb <sup>(1,3,4)</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Orangen-Cola-Mix</b> <sup>(1,3,4,5)</sup>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
Mixgetränk aus Orangenlimonade und Cola	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Säfte</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,40 €</b>
Apfel, Orange, Banane, Sauerkirsch, schwarze Johannisbeere	<b>0,4l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Schorlen</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
Apfel, schwarze Johannisbeere	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>(4)/ Tonic</sup> <sup>(2)</sup>	<b>0,25l</b>	<b>3,90 €</b>

# Südtiroler Weine von der Kellerei Kaltern

## Weissweine

**Weissburgunder trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 5,90 €  
Frisch-fruchtiger Weisswein, mit leichtem 0,5l 13,90 €  
Apfelgeruch und trocken-fülligem Geschmack. 0,75l 21,90 €

**Pinot Grigio trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 6,40 €  
Vollmundiger, extraktreicher Weisswein mit 0,5l 15,90 €  
blumigen Geruch und angenehm-weichem 0,75l 23,90 €  
Geschmack.

**Goldmuskateller lieblich** <sup>(13)</sup> 0,2l 6,40 €  
Feiner, aromatischer Weisswein mit gelb bis 0,5l 15,90 €  
goldgelber Farbe, angenehm nach Muskat 0,75l 23,90 €  
duftendem Geruch und ausgeprägt lieblichem  
Geschmack.

**Gewürztraminer halbtrocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 6,90 €  
Leuchtendes Goldgelb, intensive Aromatik, 0,5l 16,90 €  
entfaltet seine ganze Fruchtsüße am Gaumen und 0,75l 24,90 €  
endet lang anhaltend mit aromatischen Fruchtnoten.

**Weissweinschorle** 0,2l 4,90 €

## Rotweine

**Kalterersee-Vernatsch trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 5,90 €  
Leichter, gerbstoffarmer Wein von hellrubin- 0,5l 13,90 €  
bis rubinroter Farbe, schmeckt angenehm 0,75l 21,90 €  
mild und fruchtig.

**Sankt Magdalener trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 6,40 €  
Rubinrot in seiner Farbe, vom Geruch her an Veilchen 0,5l 15,90 €  
und Mandeln erinnernd, Geschmack samtig und weich. 0,75l 23,90 €

**Lagrein trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 6,90 €  
Rubin- und dunkelgranatrote Farbe, 0,5l 16,90 €  
duftet nach Veilchen und Brombeeren ist voll und 0,75l 24,90 €  
samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.

**Rosé halbtrocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 6,40 €  
rosa, hellrubinrot in der Farbe 0,5l 15,90 €  
zartfruchtig nach Himbeere und Weichselkirsche 0,75l 23,90 €  
frisch und saftig im Geschmack.

**Rosenmuskateller lieblich** <sup>(13)</sup> 0,2l 6,90 €  
feiner, vollmundiger aromatischer Wein mit 0,5l 16,90 €  
hellrubiner Farbe und intensiven Rosenduft. 0,75l 24,90 €

**Rotweinschorle** 0,2l 4,90 €

# Aperitif

<b>Hugo</b> Weisswein, Soda, Holundersirup, Minze, Zitrone	0,25l	5,90 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(2,4)</sup> Weisswein, Aperol, Soda	0,25l	5,90 €
<b>Sekt - Hausmarke</b> halbtrocken, trocken	0,1l	3,40 €
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	3,90 €
<b>Campari Orange / Soda</b>	0,25l	5,90 €

# Heissgetränke

<b>Tasse Kaffee</b>		2,90 €
<b>Pott Kaffee</b>		3,90 €
<b>Espresso</b>		2,90 €
<b>Doppelter Espresso</b>		3,90 €
<b>Affogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		4,90 €
<b>entkoffeinierter Kaffee</b>		2,90 €
<b>Cappuccino</b> <sup>(10)</sup> mit Sahne		3,40 € 3,90 €
<b>Latte macchiato</b> <sup>(10)</sup>		3,90 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>(10)</sup>		3,90 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>(10)</sup> mit Sahne		3,40 € 3,90 €
<b>Weißer Schokolade</b> <sup>(10)</sup> mit Sahne		3,40 € 3,90 €
<b>Heiße Zitrone</b>		2,90 €
<b>Hausgemachter Glühwein</b> <sup>(Saison)</sup>		3,40 €
<b>Jagertee</b>		3,90 €
<b>Grog</b>		3,90 €

# Tee mit Kandis serviert

## Schwarztee

Glas 2,90 €

Ceylon Broken Orange Pekoe aus den besten Teegärten des Hochlandes von Ceylon. Rassig-herber Geschmack.

## Grüner Tee

Glas 2,90 €

Erlesener unfermentierter Tee aus dem Mutterland des Tees: China. Duftig frischer Geschmack. Hohe Bekömmlichkeit.

## Kräuter - Mischung

Glas 2,90 €

Die Komposition aus feinstem Rooibostee, klassischen Kräutern und dem fruchtigen Geschmack aus Orangenblättern ist wohltuend und wirkt sehr entspannend.

## Pfefferminztee

Glas 2,90 €

Anregend, erfrischend und bekömmlich.

## Früchte - Mischung

Glas 2,90 €

Kräftig rote Teemischung mit Apfel, Hagebutte, Hibiskusblüten und Zitrone.

## Waldbeere

Glas 2,90 €

Aromatischer Mix aus Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

# Südtiroler Destillate von der Brennerei Walcher

## Spezialitäten

2cl

4cl

### Saltner´s Kräuterbitter

2,90 €

4,90 €

Ist herzhafter und kraftvoller Kräutergenuss nach Südtiroler Art.

### Zirbenspitz

2,90 €

4,90 €

Edelspirituose aus selektionierten Zapfen der Zirbelkiefer.

### Latschenspitz

2,90 €

4,90 €

Südtiroler-Edelspirituose aus selektionierten Zapfen der Latschenkiefer.

## Grappa

### Grappa Classica

2,90 €

4,90 €

Grappa Classica ist hochwertiger und traditioneller Grappagenuss.

## Edelbrände

<b>Williams</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Feiner Edelbrand aus handverlesenen vollreifen Früchten meisterhaft destilliert.	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Obstler</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Wird aus vollreifen handverlesenen Südtiroler Äpfeln destilliert. Sehr mild mit zarten Fruchtnuancen.		
<b>Grüner Apfel</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Genussvoller Fruchtlikör mit dem erfrischenden leicht säuerlichen Aroma von knackigen grünen Äpfeln.		
<b>Marille</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Feinster Edelbrand mit typischem Charakter, anhaltend und wohlschmeckend.		
<b>Waldhimbeergeist</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Intensiv fruchtiger Geist mit kräftigem Akzent.		
<b>Zwetschgeler</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Überreife, kleine Hauszwetschgen bilden die Grundlage dieser feinen Spezialität.		
<b>Enzian</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Spirituosenklassiker aus dem Alpenraum mit dem typischen Geschmack des gelben Enzians.		

## Edelliköre

<b>Marillenlikör</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Südtiroler Likörklassiker mit intensivem Duft und angenehmer Süße.		
<b>Noisetto</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Nusslikör mit typischer Nougatnote, harmonische Süße mit zarten Röstaromen.		
<b>Nussler</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Walnussauszüge bilden das Herz, feine Gewürze machen diesen Likör verführerisch gut		
<b>Tartufetto</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Feinster Rum und edle Kakaobohnenergeben einen verführerischen Likör mit reichem Duft.		
<b>Sabello Holunderblütenlikör</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Traumhaft duftende Holunderblüten verleihen dem Sabello sein dichtes Aroma.		
<b>Prugna Pflaumenlikör</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
Alpenländischer Likörklassiker der Pflaume. Fruchttige Pflaumennote & Mandel-Anklänge.		

Tradition

Geschmack



Erlebnis

Genussmomente für die  
eigenen vier Wände

## Destillate von der Gutsbrennerei Walcher

Zirbenspitz		
Latschenspitz	50cl	19,90 €
Kräuterbitter	50cl	19,90 €
Waidmanns Hüttentee	75cl	19,90 €
	100cl	17,90 €

### Edelbrände

Obstler		
Williams Christ „Exklusiv“	100cl	23,90 €
Marillen Edelbrand	50cl	20,90 €
Waldhimbeergeist	50cl	20,90 €
Zwetschgeler	70cl	20,90 €
	70cl	20,90 €

Grappa Classica	50cl	17,90 €
Spargeler (Grappa mit Spargelnote)	70cl	10,90 €

### Edelliköre

Marillenlikör	70cl	19,90 €
Sabello	70cl	17,90 €
(Holunderblütenlikör)		
Prugna	100cl	19,90 €
(Pflaumenlikör)		
Nussler	70cl	18,90 €
(Walnusslikör)		
Noisetto	70cl	18,90 €
(Haselnusslikör)		
Tartufetto	70cl	18,90 €
(Schokoladenlikör)		

### Spezialitäten

Schüttelbrot		4,90 €
von der Bäckerei Fritz & Felix		
Südtiroler Schinkenspeck	100 g	2,40 €
von der Metzgerei Kofler		
Tiroler Bergkäse	100 g	2,40 €
verschiedene Sorten		



Genussmomente für die  
eigenen vier Wände

## Südtiroler Weine von der Kellerei Kaltern

<b>Weißburgunder</b> Frisch-fruchtiger Weisswein mit leichtem Apfelgeruch und trocken-fülligem Geschmack.	0,75l	10,90 €
<b>Pinot Grigio</b> Vollmundiger, extraktreicher Weisswein mit blumigen Geruch und angenehm-weichem Geschmack.	0,75l	10,90 €
<b>Goldmuskateller</b> Feiner, aromatischer Weisswein mit goldgelber Farbe, angenehm nach Muskat duftendem Geruch und ausgeprägt lieblichem Geschmack.	0,75l	11,90 €
<b>Gewürztraminer</b> Aromatischer goldgelber Weißwein mit angenehm trockenem leicht würzigen Aroma nach Nelken Rosen und Lychee.	0,75l	12,90 €
<b>Rosé</b> rosa, hellrubinrot in der Farbe zartfruchtig nach Himbeere und Weichselkirsche frisch und saftig im Geschmack.	0,75l	10,90 €
<b>Rosenmuskateller</b> feiner, aromatischer Wein mit hellrubinroter Farbe und intensiven Rosenduft. Sein Aroma ist vollmundig, lieblich und würzig.	0,75l	11,90 €
<b>Kalterersee</b> Leichter, gerbstoffarmer Wein von hellrubin bis rubinroter Farbe, schmeckt angenehm mild und fruchtig.	1l	9,90 €
<b>Kalterersee Auslese</b> edler und fruchtiger Wein, mit einer intensiv, feurigen, rubinroten Farbe, und einem typischen Aroma von Himbeere, Kirsche und Mandel.	0,75l	10,90 €
<b>Sankt Magdalener</b> Rubinrot in seiner Farbe, vom Geruch her an Veilchen und Mandeln erinnernd. Im Geschmack samtig und weich.	0,75l	10,90 €
<b>Lagrein</b> Rubin- und dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.	0,75l	12,90 €