



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** <sup>(7,10,11)</sup> **4,40 €**  
klare Brühe mit Kräuter-Eierkuchenstreifen

**Cremige Knoblauchsuppe** <sup>(11)</sup> **4,90 €**  
mit Croutons und Käse überbacken

# Kleine Leckereien

**Ofenfrische Laugenbrezel** <sup>(15,19)</sup> **1,60 €**  
mit Butter **1,90 €**

**Ofenfrisches Knoblauchbrot** an knackigem Blattsalat <sup>(7,10,15)</sup>  
mit Tomate & Zwiebel **5,90 €**  
mit Kräuterrahm & Lauch **5,90 €**  
mit Käse überbacken **5,90 €**

**Feines Würzfleisch vom Geflügel** <sup>(10)</sup> **6,40 €**  
goldgelb mit Käse überbacken

**Variation aus Käsewürfel, Knusperstangen** <sup>(10,12,14,15,19)</sup> **4,90 €**  
mit Gewürzgurken **5,40 €**  
mit Kalamata Oliven

# Salate

**Kleiner Salat** <sup>(16)</sup> **4,90 €**  
mit knackigen Blattsalaten, Kirschtomaten  
und Balsamicovinaigrette

**Tomaten-Mozzarella** <sup>(10,16,17)</sup> **5,90 €**  
mit Basilikumpesto, frischen Rucola **8,90 €**  
und Olivenöl

**Brezelsalat** <sup>(7,10,15,19)</sup> **9,80 €**  
Laugenbrezelstücke knusprig in Knoblauchbutter  
gebraten auf Blattsalat, Kirschtomaten und gerösteten  
Kürbiskernen, Haus-Dressing

**Salatteller „Forsthaus“** <sup>(10,16,17)</sup> **12,90 €**  
gebratene Wildstreifen 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**

# Forsthaus Spezialitäten

**Spinatknödel gefüllt mit Hirtenkäse** (7,10,13) **10,90 €**  
auf Rucola mit geschmolzenen Kirschtomaten  
und gehobeltem Parmesan

**Forsthaus Schnitzel** (7,14,15,16) **11,90 €**  
vom Schwein, mit Pommes Frites  
und Salatbukett

**Saftiger Schweinekrustenbraten** (7,11,13,18) **12,90 €**  
mit hausgemachtem Sauerkraut  
und Kartoffelklößen

**Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella** (10,15,17) **13,90 €**  
überbacken, auf Bandnudeln mit  
Tomaten-Basilikum Pesto

## Fisch

**Wildlachsfilet in Thymian gebraten** (8,15,17) **14,90 €**  
auf Bandnudeln mit Bärlauchpesto und  
Kirschtomaten

**Forelle im Ganzen gebraten** (7,8,10) **14,90 €**  
mit Rosmarinkartoffeln und einer Salatbeilage

## Wild

**Carpaccio vom Hirsch** (10,16,17) **12,90 €**  
hauchdünn geschnittenes Hirschfilet  
mit gerösteten Pinienkernen, frischem Rucola,  
Olivenöl und gehobeltem Parmesan

**Geschmorter Wildschweinbraten** (7,11,13) **14,90 €**  
mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelklößen

**Rosa gebratenes Hirschsteak** (10,17) **18,90 €**  
unter einer Honig-Nuss Kruste, auf glasiertem  
Apfel-Zwiebel Bett und Rosmarinkartoffeln

## Brotzeit

**Obazda** (10,12,15,17,19) **9,80 €**  
Bayerischer Brotzeitkäse, mit roten  
Zwiebelringen, Salatbukett, Laugenbrezel  
oder Gewürzbrot

**Tiroler Brotzeit** (6,10,12,15) **11,90 €**  
Südtiroler Schinkenspeck, Bergkäse,  
Obazda mit Gewürzbrot

# Süßes

**Fruchtige Waldbeerengrütze** (10,16) **3,90 €**  
mit Vanillesoße

**Luftiges Schokoladenmousse** (10,16) **4,90 €**  
an Waldbeerenconfit

**Warmer Apfelstrudel** (7,10,14,17,19) **4,90 €**  
mit zartschmelzendem Vanilleeis  
und frischer Sahne

# Eisgenuss

**Gemischter Eisbecher** (7,10,14,17,19) **3,50 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis & frische Sahne

**Eis mit heißen Himbeeren** (7,10,14,17,19) **5,40 €**  
3 Kugeln Vanilleeis, mit Himbeeren & frische Sahne

**„Natur Pur“ Eisbecher** (7,10,14,17,19) **5,40 €**  
3 Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, Waldfrüchte

**Brombeer Eisbecher** (7,10,14,17,19) **5,40 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Joghurteis,  
Brombeeren & frische Sahne

**Amaretto Eisbecher** (7,10,14,17,19) **5,90 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Haselnusseis,  
Amarettolikör, Nuss-Splitter & frische Sahne

**Forsthaus - Eisbecher** (7,10,14,17,19) **5,90 €**  
Vanilleeis, Schokoeis, Haselnusseis,  
Eierlikör, Nuss-Splitter & frische Sahne

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

**Eisschokolade** (7,10,14,17,19) **3,90 €**  
1 Kugel Vanilleeis & frische Sahne

**Eiskaffee** (7,10,14,17,19) **3,90 €**  
1 Kugel Vanilleeis & frische Sahne

**Eisorten** (7,10,14,17,19) **1,00 €**  
Vanille, Erdbeer, Schoko, Joghurt,  
Haselnuss

# Biere

<b>Forsthaus Pils</b> <sup>(15)</sup>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,40 €
<b>Forsthaus Kupfer</b> <sup>(15)</sup>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,40 €
<b>Forsthaus Dunkel</b> <sup>(15)</sup>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,40 €
<b>Forsthaus Weisse</b> <sup>(15)</sup>	0,5l	3,40 €
<b>Cola-, Bananen-, Kirschweizen</b> <sup>(15)</sup>	0,5l	3,60 €
<b>Radler / Diesel</b> <sup>(15)</sup>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,40 €
<b>Weissbier Alkoholfrei</b> <sup>(15)</sup>	0,5l	3,40 €
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b> <sup>(15)</sup>	0,33l	2,40 €

# Alkoholfreie Getränke

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

# Südtiroler Weine von der Kellerei Kaltern

## Weissweine

**Weissburgunder trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 4,40 €  
Frisch-fruchtiger Weisswein, mit leichtem  
0,5l 9,90 €  
Apfelgeruch und trocken-fülligem Geschmack. 0,75l 14,90 €

**Pinot Grigio halbtrocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 4,90 €  
Vollmundiger, extraktreicher Weisswein mit  
0,5l 10,90 €  
blumigen Geruch und angenehm-weichem  
Geschmack. 0,75l 15,90 €

**Goldmuskateller lieblich** <sup>(13)</sup> 0,2l 4,90 €  
Feiner, aromatischer Weisswein mit gelb bis  
0,5l 10,90 €  
goldgelber Farbe, angenehm nach Muskat  
duftendem Geruch und ausgeprägt lieblichem  
Geschmack. 0,75l 15,90 €

**Gewürztraminer halbtrocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 5,20 €  
Leuchtendes Goldgelb, intensive Aromatik,  
0,5l 11,90 €  
entfaltet seine ganze Fruchtsüße am Gaumen  
und endet lang anhaltend mit aromatischen  
Fruchtnoten. 0,75l 17,40 €

**Weissweinschorle** 0,2l 3,40 €

## Rotweine

**Vernatsch „Barleith“ trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 4,40 €  
Leichter, gerbstoffarmer Wein von hellrubin-  
0,5l 9,90 €  
bis rubinroter Farbe, schmeckt angenehm  
mild und fruchtig.

**Sankt Magdalener halbtrocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 4,90 €  
Rubinrot in seiner Farbe, vom Geruch her  
0,5l 10,90 €  
an Veilchen und Mandeln erinnernd. Im  
Geschmack samtig und weich. 0,75l 15,90 €

**Lagrein trocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 5,20 €  
Rubin- und dunkelgranatrote Farbe,  
0,5l 11,90 €  
duftet nach Veilchen und Brombeeren ist  
voll und samtig im Geschmack, mit leicht  
herben Nuancen. 0,75l 17,40 €

**Rosé halbtrocken** <sup>(13)</sup> 0,2l 5,20 €  
rosa, hellrubinrot in der Farbe  
0,5l 11,90 €  
zartfruchtig nach Himbeere und Weichselkirsche  
frisch und saftig im Geschmack. 0,75l 17,40 €

**Rotweinschorle** 0,2l 3,40 €

## Aperitif

<b>Hugo</b>	0,25l	4,60 €
Weisswein, Soda, Holundersirup, Minze, Zitrone		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(2,4)</sup>	0,25l	4,60 €
Weisswein, Aperol, Soda		
<b>Sekt - Hausmarke</b>	0,1l	2,90 €
halbtrocken, trocken		
<b>Martini Bianco</b>	0,05l	2,90 €
<b>Crodino</b>	0,1l	2,90 €
alkoholfreier Aperitif		

## Heissgetränke

<b>Tasse Kaffee</b>		2,40 €
<b>Pott Kaffee</b>		2,90 €
<b>Espresso</b>		2,40 €
<b>Doppelter Espresso</b>		3,40 €
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>		2,40 €
<b>Cappuccino</b> <sup>(10)</sup>		2,60 €
mit Sahne		2,90 €
<b>Latte macchiato</b> <sup>(10)</sup>		2,90 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>(10)</sup>		2,90 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>(10)</sup>		2,60 €
mit Sahne		2,90 €
<b>Weiße Schokolade</b> <sup>(10)</sup>		2,60 €
mit Sahne		2,90 €
<b>Glas Milch mit Honig</b> <sup>(10)</sup>		2,60 €
<b>Heiße Zitrone</b>		2,40 €
<b>Hausgemachter Glühwein</b> <sup>(Saison)</sup>		2,90 €
<b>Jagertee</b>		3,40 €
<b>Grog</b>		3,60 €

# Tee mit Kandis serviert

## Schwarztee

Glas 2,40 €

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

## Grüner Tee

Glas 2,40 €

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

## Kräuter - Mischung

Glas 2,40 €

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

## Pfefferminztee

Glas 2,40 €

Anregend, erfrischend und bekömmlich.

## Früchte - Mischung

Glas 2,40 €

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

## Waldbeere

Glas 2,40 €

Aromatischer Mix aus Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

# Südtiroler Destillate von der Brennerei Walcher

## Spezialitäten

### Saltner´s Kräuterbitter

Ist herzhafter und kraftvoller Kräutergenuss nach Südtiroler Art.

2cl

4cl

2,40 €

4,40 €

### Zirbenspitz

Edelspirituose aus selektionierten Zapfen der Zirbelkiefer.

2,40 €

4,40 €

### Latschenspitz

Südtiroler-Edelspirituose aus selektionierten Zapfen der Latschenkiefer.

2,40 €

4,40 €

*Schnaps & Wein für Sie daheim  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal*

## Edelbrände

<b>Williams</b>	2cl	4cl
Feiner Edelbrand aus handverlesenen vollreifen Früchten meisterhaft destilliert.	2,40 €	4,40 €

<b>Obstler</b>		
Wird aus vollreifen handverlesenen Südtiroler Äpfeln destilliert. Sehr mild mit zarten Fruchtnuancen.	2,40 €	4,40 €

<b>Marille</b>		
Feinster Edelbrand mit typischem Charakter, anhaltend und wohlschmeckend.	2,40 €	4,40 €

<b>Waldhimbeergeist</b>		
Intensiv fruchtiger Geist mit kräftigem sortentypischem Akzent.	2,40 €	4,40 €

<b>Zwetschgeler</b>		
Überreife, kleine Hauszwetschgen bilden die Grundlage dieser feinen Spezialität.	2,40 €	4,40 €

## Edelliköre

<b>Marillenlikör</b>		
Südtiroler Likörklassiker mit intensivem Duft und angenehmer Süße.	2,20 €	3,90 €

<b>Apfellikör</b>		
Knackig saftige Granny Smith Äpfel ergeben diesen typisch Südtiroler Likör.	2,20 €	3,90 €

<b>Noisetto</b>		
Nusslikör mit typischer Nougatnote, harmonische Süße mit zarten Röstaromen.	2,20 €	3,90 €

<b>Tartufetto</b>		
Feinster Rum und edle Kakaobohnen ergeben einen verführerischen Likör mit reichem Duft.	2,20 €	3,90 €

<b>Sabello Holunderblütenlikör</b>		
Traumhaft duftende Holunderblüten verleihen dem Sabello sein dichtes Aroma.	2,20 €	3,90 €

<b>Prugna Pflaumenlikör</b>		
Alpenländischer Likörklassiker der Pflaume. Fruchttige Pflaumennote & Mandel-Anklänge.	2,20 €	3,90 €

## Grappa

<b>Grappa Classica</b>		
Grappa Classica ist hochwertiger und traditioneller Grappagenuß.	2,40 €	4,40 €

# Öffnungszeiten

Täglich von 11.00 - 22.00 Uhr  
Mittwoch - Ruhetag