

Venezie a Tavola

 venezieatavola.it/luisl-stube-2/

16 novembre 2022

Il libro che svela le bugie del **green washing**

Angelo Carrillo



— [Schlosswirt Forst](#)

Via Val Venosta 4

Lagundo (BZ)

[Luisl Stube](#)

0473260350 www.schlosswirt-forst.it info@schlosswirt-forst.it

a cena

tutte

Turno di chiusura: domenica, lunedì e martedì

Ferie: dal 7 gennaio a marzo

Due i percorsi: quello più legata alla tradizione del “Gasthaus” che propone il filetto di manzo in crosta di spugnone e purè di patate, da gustare nella grande sala da pranzo o nel giardino alberato. Il secondo, ambientato nella graziosa [stube “Luisl”](#), punta alla haute cuisine...

A pochi chilometri da Merano, dove sorgono gli stabilimenti della [Forst](#), la [famiglia Fuchs von Mannstein](#) ha ristrutturato alcuni anni fa uno storico “biergarten” risalente a fine '800.

L'elegante ristorante (con camere) che ne è stato ricavato è stato affidato alle cure di Luis Haller, ai fornelli, e al maître Nicola Spimpolo, in sala. Due virtuosi percorsi: quello più legato alla tradizione del “Gasthaus” che propone il filetto di manzo in crosta di spugnone e purè di patate, da gustare nella grande sala da pranzo o nel giardino alberato. Il secondo, ambientato nella graziosa [stube “Luisl”](#), punta alla haute cuisine. Nonostante sia la cadenza internazionale a trionfare anche qui, la materia prima è di prevalente origine locale ed è esaltata dal canone della cucina classica di cui Haller è indubbiamente un maestro. Il bottoncino di fagiano e fegato d'anatra su olivello spinoso con nocciole del Piemonte ne è un

bell'esempio. Alla cultura mediterranea sono dedicati anche i ravioli di fagioli risina con essenza di prosciutto al miele, scampo alla griglia e limoni sotto sale. Dai boschi tirolesi, invece, proviene la sella di camoscio arrostita su fieno di montagna, bacche di sambuco e sedano, cui un tocco di gin dona un geniale contrappunto amaro. Un fagottino di pasta fillo ripieno di formaggio, miele al tartufo e aceto balsamico chiude degnamente il percorso di sette portate per 142 euro. Se nel "Gasthaus" si può anche scegliere un percorso di abbinamento con le birre, nella carta della stube si trova solo il meglio della produzione enologica altoatesina e internazionale.