

FORST

A TRENTO DAL 1906.

Il Forsterbräu Trento è un **pezzo di storia della città**, dal 1906 è luogo di incontro dove Trentini e non possono assaporare **i piatti della tradizione** di questa Regione.

L'incontro di popoli e culture l'ha resa protagonista del tempo, senza **mai rinunciare alle proprie radici**, con fierezza ma sempre con un **grande spirito di accoglienza**.

Rappresenta a pieno la **cultura popolare locale in ogni sua forma**, esaltando tramite il cibo, il bere e gli arredi, uno dei periodi storici più maestosi, che ha caratterizzato per più di un secolo l'Europa tra l'800 e il '900.

Cari Ospiti, Benvenuti nella nostra Storica Dimora!

BRETZEL E SENA-

PE

IL NOSTRO BRETZEL



Completamente Fatto in casa!
Sfornato fresco quotidianamente,
non affannatevi a cercarlo
per tutta Trento...
Lo trovate SOLO qui!
70 gr euro 2,00

LA NOSTRA SENAPE DOLCE



Artigianale e Golosa...
Perfetta da abbinare al Brezel
ed ai piatti Tipici della tradizione.
Una nostra Esclusiva,
acquistabile nel barattolo da 100 ml.
Chiedilo in cassa! 5,00

GRAPPA del RICORDO

La nostra Grappa Stravecchia viene fatta invecchiare in barriques per 24 mesi; al palato risulta morbida, calda, con note di vaniglia, frutta secca e miele.

Ideale da accompagnare al dolce o dopo il caffè. 5,50

AMARO del RICORDO

Realizzato tra i vigneti della Torre di Ravina. Erbe e bacche di montagna conferiscono quei profumi ed aromi che la natura ci offre quotidianamente nei boschi delle nostre montagne.

Un fine pasto perfetto. 5,00

E IL BICCHIERE LO PORTI VIA CON TE !

COPERTO - Comprende un Brezel 70 gr. ogni persona. 2,50. I prezzi sono espressi in Euro.



GLUTENFREE

I piatti che riportano questo simbolo, possono a richiesta essere preparati/cucinati senza glutine. I Nostri Würstel sono prodotti artigianalmente e certificati gluten free. Chiedete al nostro staff il pane a voi riservato compreso nel coperto (cotto in 7 minuti).

L'AS DEL FORMÀI

EINE GESCHMACKSREISE ZUR ENTDECKUNG DER ALMKÄSE

3 KÄSE

serviert mit Birnen- und Ingwersauce 14,00

1. TRENTINGRANA 36 Monate

Natürlicher Käse, hergestellt aus roher Milch, mit einer harten und gekochten Textur, nur aus Milch von Kühen, die im Trentino-Gebiet aufgezogen werden.

2. BRASII FORST BIERKAS MIT MALZ UND KAREMELL

Dieser Käse erhält seinen charakteristischen Malzgeschmack durch die Reifung mit Karamellmalz. Die Reifung mit Forst Sixtus Bier betont den Malzgeschmack und vervollständigt ihn mit einer leichten Süße, die von den Noten von geröstetem Kakao und dunkler Schokolade herrührt, die typisch für das Bier sind. Am Gaumen hält er, was sein Aussehen verspricht: die besten Noten von Bergmilch kombiniert mit leichten Röstgeschmacksnoten.

3. SIXTUS SALIX MIT FORST SIXTUS BIER

Diese Reifung besteht darin, einen mageren Käse während seiner Reifung in in Bier getränkte Tücher zu wickeln. Das Forst Sixtus Bier mit seinen ausgeprägten Aromen von Karamell und Hopfen passt sehr gut zu den Ziegenmilchnoten. Während der Reifung nimmt der Käse das Bier auf und schließlich entsteht mit geriebenem Roggenbrot eine neue Kruste.



VARIATIONEN SIND NICHT ERLAUBT

4 KÄSE

serviert mit Birnen- und Ingwermostarda sowie Kraut- und Honigmostarda. 16,00

1. TRENTINGRANA 36 Monate

2. BRASII FORST BIERKAS

3. SIXTUS SALIX MIT FORST SIXTUS BIER

4. PUZZONE DI MOENA 100 Tage

Wichtige Reifung für diesen charakteristischen Käse. Hergestellt aus roher Kuhmilch, hat er einen starken Geruch und einen unverwechselbaren, kräftigen Geschmack, leicht pikant mit einem bitteren Nachgeschmack.

5 KÄSE

serviert mit Birnen- und Ingwermostarda sowie Kraut- und Honigmostarda 18,00

1. TRENTINGRANA 36 Monate

2. BRASII FORST BIERKAS

3. SIXTUS SALIX MIT FORST SIXTUS BIER

4. PUZZONE DI MOENA 100 Tage

5. VEZZENA D'ALPEGGIO

Einer der ältesten und prestigeträchtigsten Käse des Trentino. Klassischer halb-fetter Alpkäse, sehr geschätzt für die besonderen Aromen, die die Essenzen der Hochlandweiden diesem Käse verleihen. Angenehm bitterer Geschmack, nicht zu scharf.

PROBIEREN SIE ES MIT
KARTOFFELRÖSTI
+5,00

IL TIPICO INIZIO

IL MEGLIO DEI SAPORI DEL TRENTINO



GLUTEN FREE



IL GRAN TAGLIERE FORST

Il meglio dei sapori della nostra terra in un unico piatto!

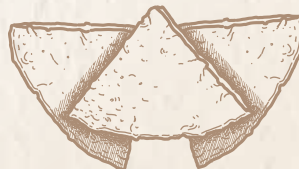
Speck, Luganega, Roast-beef BBQ, Carne salada, Mortandela Nones, Trentingrana 36 mesi e Puzzone di Moena. Salsa rafano e mostarda di pere e zenzero.

Servito con tortel di patate. 21,00



Birra consigliata **KRONEN**

IL TORTÉL DI PATATE (KARTOFFELRÖSTI)



Eines der symbolträchtigen Gerichte der Trentiner Tradition, perfekt zu

WIE WIRD ES GEMACHT?

È una frittella di patate grattugiate, arrostita. Es ist ein Fladen aus geriebenen Kartoffeln, in der Pfanne geröstet, außen angenehm knusprig, aber innen weich...

Man kann nicht behaupten, in Trentino gewesen zu sein, wenn man nie den Tortèl di

IL TIPICO INIZIO

DIE BESTEN GESCHMÄCKER DES TRENINO



GLUTEN FREE
NUR AUF ANFRAGE
(OHNE SCHÜTTELBROT)



DER KLASSISCHE SPECK

Sechs Monate gereifter Trentiner Speck, serviert mit Gurken, Meerrettichsauce und Schüttelbrot. 17,00

 Empfohlenes Bier **FORST 1857**




GLUTEN FREE



DER "POCHE" SPECK

Sechs Monate gereifter Trentiner Speck, serviert mit einem weich pochierten Ei auf einer Basis aus Kartoffelrösti und begleitet von Gurken. 17,00

 Empfohlenes Bier **FORST 1857**

IL TIPICO INIZIO

DIE BESTEN GESCHMÄCKER DES TRENTINO



GLUTEN FREE



LA CARNE SALADA '700

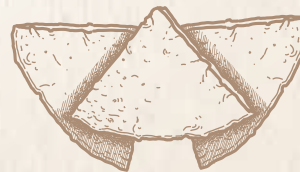
Rindfleisch, gepökelt mit Gewürzen und Salz, mindestens zwanzig Tage lang nach einem alten Rezept aus dem 18. Jahrhundert mariniert. Fein geschnitten, um die Aromen zu verstärken, mit in Trento DOC marinierten Apfelscheiben und Trentingrana-Petalen.

Serviert mit Kartoffelrösti. 20,00



Empfohlenes Bier **V.I.P. PILS**

IL TORTÈL DI PATATE (KARTOFFELRÖSTI)



Eines der symbolträchtigen Gerichte der Trentiner Tradition, perfekt zu

WIE WIRD ES GEMACHT?

È una frittella di patate grattugiate, arrostita. Es ist ein Fladen aus geriebenen Kartoffeln, in der Pfanne geröstet, außen angenehm knusprig, aber innen weich...

Man kann nicht behaupten, in Trentino gewesen zu sein, wenn man nie den Tortèl di


IL CANEDERLO



CANEDERLI: L'ASSAGGIO

Quattro canederli diversi

- Alla Nonesa** con salsa di gulasch;
- Alla verza su crema di verza al profumo di tartufo;
- Ai formaggi servito con crema di Casolet;
- Canederlo di polenta. 15,00

Canederli agli spinaci al posto dei canederli Nonesi. 



Empfohlenes Bier **KRONEN**

IL CANEDERLO



CANEDERLI ALLA NONESA

Il classico canederlo alla Nonesa**.

Lo speck, la lucanica e la mortandela ne caratterizzano l'impasto.

A voi la scelta migliore per gustarlo:

In brodo oppure con burro fuso e salvia. 14,00



Empfohlenes Bier **KRONEN**

IL CANEDERLO



CANEDERLI DI POLENTA

Stark typisch, diese Knödel und ihr Rezept mit Käse, Wurst und Speck, sind eine köstliche Alternative zu den traditionellen Knödeln. Wir servieren sie mit geschmolzener Butter und Salbei. 14,00.



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**

PRIMI



GLUTEN FREE



RISOTTO ALLA SALSICCIA EMBRIAGA

Risotto mit in Grappa flambierter Wurst,
verfeinert mit einem Pesto aus getrockneten
Tomaten und Mandeln. 16,50



Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**

PRIMI



GLUTEN FREE



NUR AUF ANFRAGE

RISOTTO MIT TEROLDEGO UND HIMBEEREN



Typischer Trentiner Risotto mit Rotwein: Teroldego Rotaliano, verfeinert mit Himbeeren und Casolet-Creme, abgeschmeckt mit Trentingrana und Almbutter. 16,50



Empfohlenes Bier **KRONEN**

PRIMI



TORTELLONI SIXTUS

Historische Tortelloni Forsterbräu gefüllt mit Biergeschmortem Sixtus-Rindfleisch. Diese frischen Pastataschen werden mit einer Mischung aus sautierten Pilzen serviert. Das Ganze wird mit der Sauce des geschmorten Rindfleisches verfeinert..
17,00



Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**

PRIMI



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

Nicht zu verwechseln mit den „Strozzapreti“. Der Name „Strangolapreti“ stammt daher, dass dies das Lieblingsgericht von Bischöfen und Kardinälen während des Konzils von Trient (1545-1563) war. Brot- und Spinatgnocchi mit duftender Salbeibutter und Trentingrana-Petalen. 14,00



Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**

PRIMI



LASAGNA DEL CACCIATORE

Handgemachte Lasagne mit
herzhaftem Hirschragout und
Béchamelsauce. 14,50



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**

PRIMI



TAGLIATELLA MIT WILDRAGOUT

Frische Eiernudeln** aus
Buchweizen und Weißmehl mit
hausgemachtem Wildragout**.
16,00



Empfohlenes Bier **HELLER**

PRIMI



SPAGHETTONI D'ESTATE

Feine Monograno Felicetti Spaghetti
mit Forelle aus unseren Flüssen,
Petersilienemulsion und Tropea-Zwiebel-
Crumble. 16,50



Empfohlenes Bier **V.I.P. PILS**

SUPPE



TOMATENCREMESUPPE

Serviert mit Stracciatella und Basilikumöl,
begleitet von Basilikum-Getreide-Croûtons.
12,00




Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**

SUPPE



SUPPENVERKOSTUNG


Eine originelle Art, unsere drei Suppen zu genießen: Gulaschsuppe, Tomatencremesuppe, und Trentiner Knödel in Brühe 13,00

 Empfohlenes Bier **V.I.P. PILS**



GULASCHUPPE ALLA TRENINA

Mit Schwarzbrot-Croûtons. 12,00

 Empfohlenes Bier **KRONEN**

I SECONDI



WIENERSCHNITZEL 2012



Es wurde 2012 in das Menü aufgenommen, im Jahr der wichtigen Renovierung des historischen Lokals. Seitdem ist es zu einem unserer Symbolgerichte geworden

Groß, Dünn und Knusprig

Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites* und Preiselbeermarmelade. 20,00



Empfohlenes Bier **KRONEN**

**PROBIEREN
SIE SIE MIT
HÄHNCHEN!**

Noch
knuspriger und
schmackhafter

I SECONDI



GLUTEN FREE



GARTEN AUF DEM TELLER

Kartoffelrösti mit einem Nest aus Zucchini-Spaghetti und weicher Burratina, begleitet von Ofengemüse (Aubergine, Paprika, Romanesco-Brokkoli, Tropea-Zwiebel und gelben und roten Kirschtomaten). 18,00



Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**

I SECONDI



GLUTEN FREE
NUR AUF ANFRAGE



FORST-RIPPCHEN

Die historischen Schweinerippchen des Forsterbräu Trento, gegrillt am BBQ und mit unserer speziellen hausgemachten BBQ-Sauce bestrichen. 19,00



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**

I SECONDI



PADELLA DES BRAUMEISTERS

Unser einzigartiges Gericht par excellence,
eine echte Herausforderung für den Appetit
der Mutigsten.

Ganze Schweinshaxe, Meraner Würstchen,
Knödel**, Sauerkraut und Ofenkartoffeln mit
Zwiebeln und Speck. 24,00



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**



I SECONDI



GLUTEN FREE



SCHWEINSHAXE

Strengstens im Ganzen (ca. 800 g), äußerst zart und mit knuspriger Schwarte. Wir servieren es mit Sauerkraut und Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Speck. 17,50



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**

I SECONDI



GRAN GALLETTO ALLA BIRRA



Unsere Interpretation eines typischen Brauergerichts, eine Verbindung zwischen dem kühnen Geschmack des Hellerbock-Biers und der absoluten Zartheit eines am BBQ über heißen Kohlen gegrillten Hähnchens. Dieses einzigartige Gericht verkörpert die Kunst des Grillens bei niedrigen Temperaturen, geröstet, aber mit saftigem Fleisch und einer typischerweise rosa Farbe, die einige irreführt, es als unzureichend gegart anzusehen, was jedoch nicht der Fall ist. Serviert mit gewürzten Kartoffeln* 19,00



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**



I SECONDI



GRILLPLATTE FÜR ZWEI

(NUR für 2 Personen):



Unser exklusives BBQ-Angebot auf einem einzigen Teller: Heller Bock Bierhähnchen 1/2 pro Person, Kronen Bierwurst 1/2 pro Person, eine Kostprobe unserer Forst-Rippchen. Serviert mit Polenta und Pilzen. 40,00 (20,00 pro Person)



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**

I SECONDI



GLUTEN FREE



SPIEDONE FORST

Auf großen Wunsch zurück, mehr geröstet und reichhaltiger denn je, wie es die Tradition verlangt! Rindfleisch, Schweinefleisch, Würstchen, Hähnchen, Wurst, Speck, Äpfel, Zucchini, Paprika, serviert mit Krautsalat mit Kümmel und Pommes frites*.. 20,00



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**

I SECONDI



GLUTEN FREE



GROSTEL TORTEL

Unsere Version

Knuspriger Kartoffelrösti* als Basis, in Streifen geschnittenes Schweinshaxenfleisch mit Zwiebeln, Speck und Pancetta. Serviert mit einem weich pochierten Ei. 18,00



Empfohlenes Bier **KRONEN**

I WÜRSTEL



GLUTEN FREE
NUR AUF ANFRAGE




SELEKTION VON WÜRSTCHEN

Drei Arten von handwerklich hergestellten Würstchen, die sich in Konsistenz, Geschmack und Zubereitung unterscheiden:

Weißwurst: gekocht, serviert mit Sauerkraut, Zitrone und hausgemachtem Senf

Servelat: gekocht, serviert mit Tiroler Kartoffeln

Meraner: vom Würstelstand, serviert mit Gulaschsauce. 16,50

 Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**



GLUTEN FREE
NUR AUF ANFRAGE



WÜRSTEL MERANER

Typisch aus Meran, streng gekocht und serviert mit Pommes frites* und einem Trio aus hausgemachtem Senf. 14,50

 Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**

I SECONDI



GLUTEN FREE



NUR AUF ANFRAGE

GULASCH VOM RIND

Typische, leicht scharfe Rindfleischstücke nach klassischem Tiroler Rezept: serviert mit Polenta aus Storo 17,00

oder mit Trentiner Knödel**. 18,00



Empfohlenes Bier **KRONEN**



I SECONDI



GLUTEN FREE



TAGLIATA VOM RIND 35

35 Tage gereift, stammt dieses Fleisch aus ausgewählten Zuchtbetrieben der Tiroler Alpen. Gewürzt mit Maldon-Salz und serviert mit Tiroler Kartoffeln, Krautsalat mit Kümmel, Tomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum. 22,00



Empfohlenes Bier **KRONEN**

I SECONDI



WURST POLENTA UND PILZE

Trentiner Schweinswurst, mariniert in Forst Kronen Bier und am BBQ gegrillt.

Serviert mit Polenta und sautierten Mischpilzen. 17,50



Empfohlenes Bier **KRONEN**

I SECONDI



GLUTEN FREE



ROAST-BEEF CAPRESE

ENGLISCHES ROASTBEEF

Langsam am BBQ gegart, mit einzigartigem und unverwechselbarem Geschmack, serviert auf einem Bett von marinierten Ochsenherztomaten, Robiola-Creme und



Empfohlenes Bier **KRONEN**

I SECONDI



GLUTEN FREE



HIRSCHGESCHMOR



Ein großer Klassiker für Liebhaber des kräftigen und intensiven Geschmacks von Wild*, traditionell zubereitet. Serviert mit der charakteristischen Trentiner Polenta aus Storo..
18,00



Empfohlenes Bier **HELLER BOCK**

I SECONDI



GLUTEN FREE



GEGRILLTER SAIBLING

Gegrillter Saibling mit Tropea-Zwiebeln,
geschmorter Endivie und Romanesco-Brokkoli.
22,00



Empfohlenes Bier **V.I.P. PILS**

SALATE




GLUTEN FREE



L'ESTIVA

Grüner Salat, Weißkohl, junger Spinat, Feldsalat, Karotten, Kirschtomaten, Zucchinispaghetti, schwarze Bohnen, Erdnüsse, hartgekochtes Ei und mediterranes Dressing. 15,00


 Empfohlenes Bier **KRONEN**

GLUTEN FREE



GARDESANA

Gemischter Saisonsalat, Tomaten, mit rosa Pfeffer aromatisierter Saibling (mariniert mit Essig vom landwirtschaftlichen Betrieb Pojer & Sandri in Faedo), marinierte Forellenstückchen (mariniert in speziellem Essig, Nosiola-Wein aus dem Valle dei Laghi, süßem Salz aus Cervia, Rohrzucker und Gewürzen). 15,00

 Empfohlenes Bier **FELSENKELLER**


GLUTEN FREE



NUR AUF ANFRAGE

HÜHNERSALAT CAESAR

Grüner Salat, Streifen von bei niedriger Temperatur gegarter Hähnchenbrust, Mais, Karotten, Kirschtomaten, Käse, Rosmarin-Croûtons und Caesar-Dressing. 16,00

 Empfohlenes Bier **KRONEN**


GLUTEN FREE



NUR AUF ANFRAGE

NONESA

Weißkohl, Feldsalat, junger Spinat, Karotten, einheimischer Speck, Trentingrana, marinierte Äpfel, scharfe Brezel-Croûtons und Apfel-Dressing. 14,00

 Empfohlenes Bier **KRONEN**

KLEINE DESSERTS



DOLCE SPIRITO

Ein Nest aus Kataifi-Teig mit kleinen Kugeln aus Ricotta und Kokosnuss mit einem weichen Grappa-Kern.

Streng begleitet von unserer Grappa del Ricordo. 9,00

DOLCE AMARO

Der perfekte Abschluss eines Essens! Ein einzigartiger Amaro, exklusiv für Forsterbräu Trento produziert, zum Schlürfen und Genießen.

Das Semifreddo** wird mit unserem Amaro hergestellt, um seine einzigartigen Eigenschaften zu betonen (das Glas darfst du mitnehmen). 8,00



GLUTEN FREE



DIVINCAFFÈ

Mehr als ein Kaffee, weniger als ein Dessert. Die perfekte "Verwöhnung" am Ende einer Mahlzeit.

Haselnussmousse, weiße Schokoladenmousse mit dunklen Schokoladenstückchen und Kekscrumble, serviert mit einer Tasse Kaffee. 5,00

GLUTEN FREE

