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!



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 Bretzel
ed ai piatti Tipici della tradizione.

Una nostra Esclusiva,
acquistabile nel barattolo da 100 ml.

Chiedilo in cassa! 5,00

AMARO del RICORDO



amaro che sprigiona a pieno il carattere del nostro territorio, un infuso di erbe in grappa trentina con profumi e aromi che la natura attorno ci offre quotidianamente nei nostri boschi e montagne.
Rabarbaro alpino, Menta piperita, Centaurea, Asperula, Ginepro, Genziana, Calamo, China, Liquirizia, ne fanno un prodotto di grande qualità e gli conferiscono un'estrema finezza di gusto. Perfetto da accompagnare dopo il Dolce e il Caffè. 5,00

E IL BICCHIERE LO PORTI VIA CON TE!

COPERTO - Comprende un Bretzel 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).





UN PERCORSO DI GUSTO ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

3 FORMAGGI 14,00

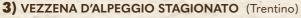
servita con salsa pere e zenzero

1) TRENTINGRANA 36 mesi. (Trentino)

Formaggio naturale, prodotto con latte crudo, a pasta dura solo con latte di bovine allevate sul territorio Trentino.

2) ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP (Piemonte)

Il latte con cui viene prodotta proviene esclusivamente da capre che come un tempo e come si conviene per tradizione pascolano liberamente sulle colline langhigiane. Si tratta quindi di un formaggio assolutamente artigianale e prodotto esclusivamente a latte crudo. La pasta è bianchissima, morbida, dal sapore dolce e leggermente acidulo, elegante e avvolgente. Si tratta di un prodotto Presidio Slow Food.



È uno dei formaggi più antichi e prestigiosi del Trentino.

Il territorio di produzione è l'Altopiano di Vezzena, di Lavarone e di Folgaria. Classico semigrasso delle Alpi, prodotto molto ricercato per la particolarità dei profumi che le essenze dei pascoli degli altopiani conferiscono a questo formaggio dal sapore gradevolmente amarognolo e non troppo piccante.



NON SONO AMMESSE VARIAZIONI

4 FORMAGGI 16,00

servita con mostarda di pere e zenzero e mostarda di crauti e miele

- 1) TRENTINGRANA
- 2) ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
- 3) VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO
- 4) GRUYÈRE DES GROTTES DOP 20 mesi (Swiss)
 Prodotto solamente d'estate, negli alpeggi delle
 prealpi friburghesi, è forse il più
 tradizionale formaggio a pasta dura, cotta e
 pressata, dalla classica e pronunciata
 occhiatura. È un prodotto artigianale, a latte
 crudo vaccino simile all'Emmental. A seconda
 della stagionatura il suo gusto varia dal dolce al
 piccante, sviluppando progressivamente i suoi
 tipici aromi speziati.

PROVALI CON IL TORTEL DI PATATE +5,00

5 FORMAGGI 18,00

servita con mostarda di pere e zenzero e mostarda di crauti e miele

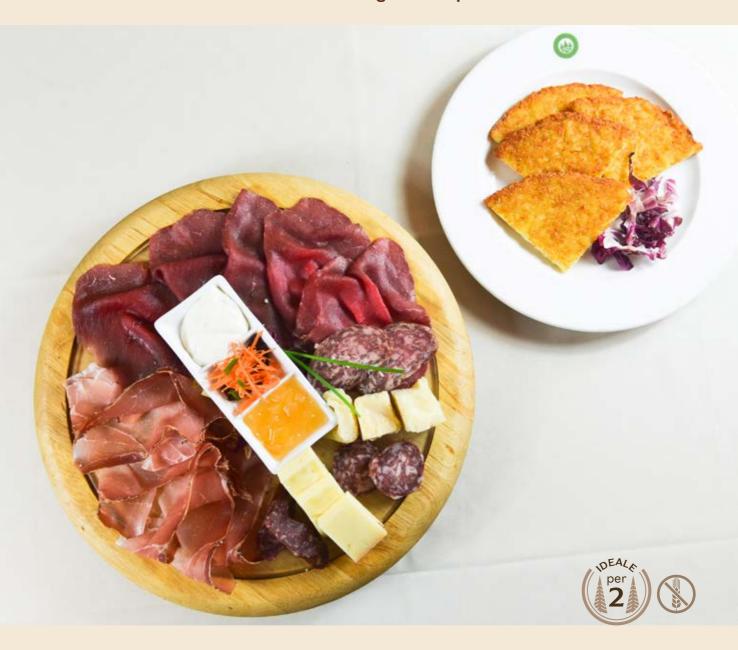
- 1) TRENTINGRANA
- 2) ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
- 3) VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO
- 4) GRUYÈRE DES GROTTES DOP

5) BLU BIRRAIO (Veneto)

Dopo un mese e mezzo di stagionatura la sua pasta semimolle è già percorsa dalle venature dell'erborinatura; a questo punto viene spugnato e affinato per qualche settimana con birra artigianale a doppio malto, che conferirà alla buccia il suo tipico colore brunito, ma soprattutto concilierà in maniera davvero elegante le note aromatiche dalla birra con quelle più eteree tipiche di ogni formaggio erborinato.

il gran tagliere

il meglio dei sapori del Trentino



IL GRAN TAGLIERE FORST

Il meglio dei sapori del Trentino in un unico piatto!



Speck Alto Adige IGP, Luganega, salamino di cervo, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana 36 mesi e Puzzone di Moena. Salsa rafano e mostarda di pere e zenzero.

Servito con tortel di patate. 21,00



IL TORTÉL DI PATATE



Uno dei piatti simbolo della tipicità trentina, perfetto da abbinare con i nostri antipasti.

COME È FATTO?

È una frittella di patate grattugiate, arrostita in padella, piacevolmente croccante fuori ma morbida dentro... Non si può dire di essere stati in Trentino se non si ha mai assaggiato il Tortèl di patate!

speck



SELEZIONI DI SPECK

Un grande classico della nostra tradizione accompagnati da gurken, salsa rafano e mini shuttelbrot.

17,50 (gluten free senza shuttelbrot).

Birra consigliata FORST 1857





(gluten free senza shuttelbrot). solo su richiesta

IL TORTÉL DI PATATE



Uno dei piatti simbolo della tipicità trentina, perfetto da abbinare con i nostri antipasti.

COME È FATTO?

È una frittella di patate grattugiate, arrostita in padella, piacevolmente croccante fuori ma morbida dentro... Non si può dire di essere stati in Trentino se non si ha mai assaggiato il Tortèl di patate!

carne salada



LA CARNE SALADA '700

Carne di manzo salmistrata con spezie e sale, macerata per almeno venti giorni, secondo un'antica ricetta risalente al '700. Finemente tagliata per esaltarne i sapori, con fettine di mela marinate al Trento doc e petali di Trentingrana. 20,00



Birra consigliata VIP PILS

IL TORTÉL DI PATATE



Uno dei piatti simbolo della tipicità trentina, perfetto da abbinare con i nostri antipasti.

COME È FATTO?

È una frittella di patate grattugiate, arrostita in padella, piacevolmente croccante fuori ma morbida dentro... Non si può dire di essere stati in Trentino se non si ha mai assaggiato il Tortèl di patate!

l'assaggio



Foto puramente esplicativa, ricette e abbinamenti attuali dei canederli spiegate di seguito.

CANEDERLI: L'ASSAGGIO.

quattro canederli diversi

- Alla Nonesa** con salsa di gulasch;
- Alla verza su crema di cavolo cappuccio;
- Ai formaggi servito con crema di Asiago
- Canederlo di polenta. 15,00

Canederli agli spinaci al posto dei canederli Nonesi.





canederli

alla nonesa. In brodo o al burro fuso.



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.
13,50



canederli di polenta



IL CANEDERLI DI POLENTA

Fortemente Tipici questi canederli e la loro ricetta con formaggio, salsiccia e speck, sono una golosa alternativa ai canederli tradizionali.

Ve li proponiamo al burro fuso e salvia. 13,50



Birra consigliata **HELLERBOCK**

le zuppe



Foto puramente esplicativa, ricette e abbinamenti attuali dei canederli spiegate di seguito.

DEGUSTANDO ZUPPE

Un modo originale, per assaporare le nostre tre zuppe. Gulaschsuppe, zuppa di cipolla, canederlo alla trentina in brodo. 13.00





GULASHSUPPE TRENTINA

Con crostini di pane nero. 12,00





ZUPPA DI CIPOLLE

A grande richiesta una delle zuppe più amate, servita con crostone di pane ai cereali al Trentingrana.

13,00



strangolapreti



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA



Da non confondere con gli "strozzapreti"! Questo è un tipico primo piatto trentino: Gnocchi di pane e spinaci** con burro profumato alla salvia. Servito con scaglie di Trentingrana 13,00



Birra consigliata FELSENKELLER

pasta e ...



TAGLIATELLE SMALZATE

Un piatto tipico della cucita trentina con una piccola variante: il brasato di manzo. 16,00



Birra consigliata **HELLER BOCK**



PACCHERO AL RAGÙ DI CAPRIOLO

Ragù di capriolo**, un classico di selvaggina con un formato di pasta... diverso. 15,00 Birra consigliata FELSENKELLER



SPATZLE

Spatzle** agli spinaci con crema di Gorgonzola, noci e speck croccante. 15,00

Birra consigliata FELSENKELLER



LASAGNA DEL CACCIATORE

con ragù di cervo e besciamella



Birra consigliata HELLER BOCK



RISOTTO PORCINI

Con funghi porcini, mantecato con Puzzone di moena e burro di malga.









RISOTTO SIXTUS

ritorna uno dei nostri risotti storici: alla birra Sixtus e bocconcini di stinco, mantecato con Trentingrana e burro di malga. 16,00

Birra consigliata **SIXTUS**



Un grande classico, un piatto radicato nella storia di molte Regioni d'italia tra cui la Provincia di Trento. 14,00





LA GARDESANA

Insalata mista di stagione, pomodori, Il salmerino profumato al pepe rosa, bocconcini di trota marinati. 15,00

altre insalate



LA POLLO

Insalata verde, straccetti di petto di pollo cotto alla griglia, mais, carote, pomodorini, formaggio, crostini di pane al rosmarino e dressing di salsa caesar. 15,00

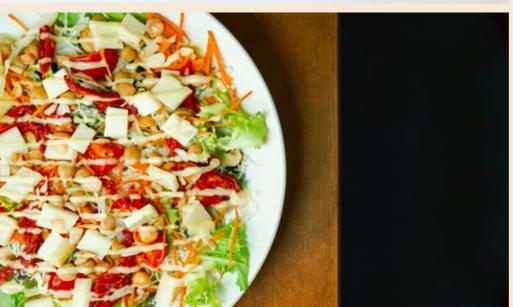




LA NUOVA NONESA

Insalata mista (cavolo cappuccio, valeriana, spinacino), carote, Speck Trentino, finocchio croccante, Trentingrana, mele marinate, crostini di brezel piccanti e dressing di mele. 14,00





INSALATA STAGIONALE

insalata verde, carote, pomodorini, ceci, formaggio Asiago semi stagionato, pomodori secchi, mandorle tostate e dressing agli agrumi. 15,00



Birra consigliata VIP PILS

wienerschnitzel



WIENERSCHNITZEL 2012

È stata inserita in menu nel 2012, anno dell'importante ristrutturazione dello storico locale. Da allora è diventata un nostro piatto simbolo.

Grande, Sottile e Croccante

cotoletta di vitello servita con patate fritte* e confettura di mirtilli rossi. 20,00



Birra consigliata VIP PILS



PROVALA di pollo! Ancora

più croccante e saporita.

andiamo all'orto



ANDIAMO ALL'ORTO



Tortèl di patate servito con formaggio Dobbiaco alla piastra, verdure infornate (melanzana, porro, peperoni, pomodori piccadilly) e canederli di spinaci** al burro fuso e salvia. 17,00



Birra consigliata **KRONEN**

andiamo in valle



ANDIAMO IN VALLE

Tortèl di patate servito con carne salada cotta, formaggio Stica della Val di Fassa fuso e canederli Nonesi**al burro fuso e salvia. 17,00



mastro birraio



PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

Il nostro piatto unico per eccellenza, una vera e propria sfida all'appetito dei più temerari.

Stinco intero, salsiccia tipica trentina, canederlo**, crauti e patate al forno con cipolla e pancetta. 24,00





Birra consigliata **HELLER BOCK**

piatto dell'amicizia



TEGAME DELL'AMICIZIA

Piatto pensato per chi vuole mangiare tipico senza farsi mancare nulla. Gulasch di manzo, canederli**, crauti, polenta di Storo, würstel meraner. 22,00

22,00

Birra consigliata **KRONEN**

stinco di maiale



STINCO DI MAIALE GLASSATO

Rigorosamente intero (800 gr circa) con la cotenna croccante. Ve lo proponiamo con crauti e patate al forno* (con cipolla e pancetta). 17,50





grostel



GROSTEL TORTEL

La nostra Versione. Croccante tortello di patate* sul fondo, julienne di stinchetto spadellata con cipolla, pancetta e speck, uovo all'occhio di bue. 18,00





gulash



GULASH DI MANZO

(GLUTEN FREE SU RICHIESTA)

Tipici bocconcini leggermente piccanti di carne secondo la classica ricetta della gastronomia tirolese, servita con la polenta di Storo 17,00 oppure con i canederli alla Nonesa**. 18,00





würstel

IL PAIO AL SUGO 1906

Due würstel meraner artigianali rigorosamente bolliti e serviti con abbondante sugo di gulasch come da antica usanza di Trento. 14,50



Birra consigliata KRONEN





SELEZIONE DI WÜRSTEL

Tre tipi di würstel artigianali bolliti come da tradizione, diversi sia per consistenza che per sapore: Weisswurst servito con cappucci, limone e senape casereccia, Servelade servito con crauti, Meranese würstelstand servito con patate tirolesi. 17,50



GLUTEN FREE a richiesta



WÜRSTEL MERANER

Tipici di Merano, rigorosamente bolliti e serviti con patatine fritte* e tris di senape fatta in casa. 14,50





GLUTEN FREE a richiesta

costine





COSTINE DI MAIALE

su richista

Costine di maile marinate con spezie ed erbette di montagna secondo antica ricetta.

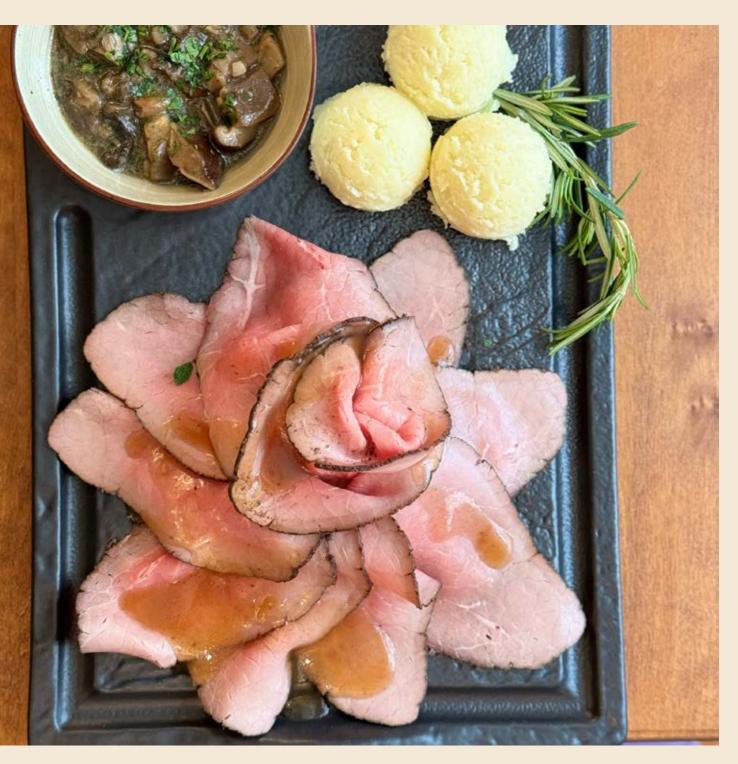
Servite con patate fritte, accompagnate con salsa bbq home made a parte.

7,00

Birra consigliata **KRONEN**



roast-beef



ROAST-BEEF ALL'INGLESE

Un rost-beef cotto al BBQ lo avete mai provato? Che la risposta sia SI oppure NO ... perchè non provarlo ora?. Servito tiepido con salsa di senape dolce, purea di patate e funghi di sottobosco. 18,50 Birra consigliata HELLERBOCK



salmi di cervo



STUFATO DI CERVO

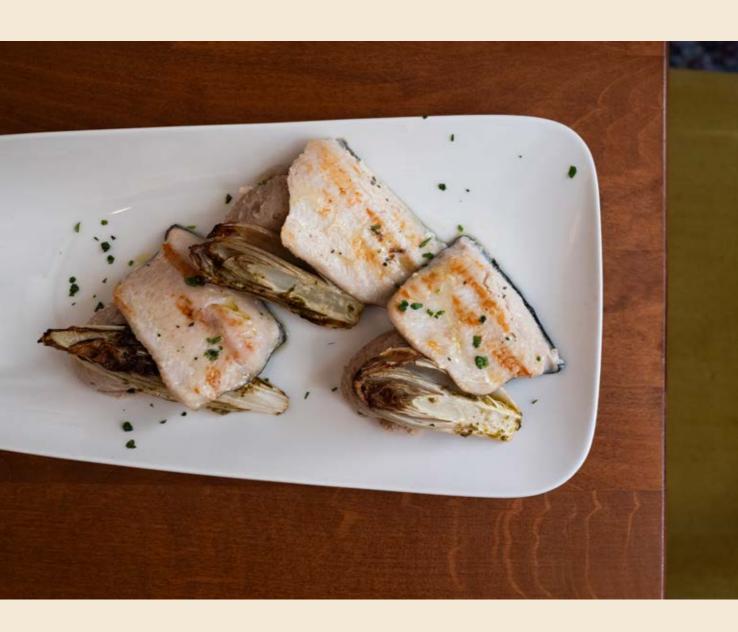
Un grande classico per chi ama il gusto **forte e deciso** della selvaggina cotta secondo tradizione. Servito con polenta di Storo. 18,00



Birra consigliata HELERBOCK



salmerino



FILETTO DI SALMERINO

Delicato pesce di fiume alla griglia servito con finocchi gratinati al sesamo e indivia belga brasata 22,00

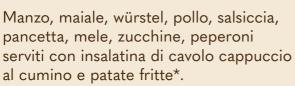


lo spiedone



SPIEDONE FORST

A grande richiesta è tornato, più arrostito e ricco che mai, come da Tradizione!



22,00



Birra consigliata **HELLER BOCK**



gran galletto



GRAN GALLETTO

tenero Galletto marinato alla birra Hellerbock. Lunga cottura alla brace a bassa temperatura. Servito con patate* speziate 18,50





la tagliata

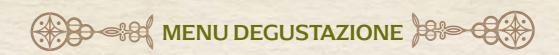


TAGLIATA DI MANZO 35

35 giorni di frollatura per questa carne proveniente da allevamenti selezionati delle Alpi tirolesi. Insaporita con sale Maldon e servita con patate tirolesi, cappucci al cumino, pomodori con cipolla rossa e basilico. 22,00







BOSCAIOLO

SPECK TRENTINO IGP

Una porzione da condividere in due, servito con il croccante Tortèl di Patate. Fette di Speck Trentino, gurken, salsa rafano e mini shuttelbrot.

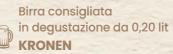
Birra consigliata
in degustazione da 0,20 lit
VIP PILS

IL TEGAME DELL'AMICIZIA Una porzione da condividere

in due persone.

Piatto pensato per chi vuole mangiare tipico senza farsi mancare nulla. Gulasch di manzo, canederli**,

Gulasch di manzo, canederli** crauti, polenta di Storo, würstel meraner.



LA SACHER

Due sacher (una a testa)
Due morbidi strati di pan
di spagna al cioccolato leggero
con al centro un sottile strato
di confettura di albicocche. Il
tutto ricoperto da glassa
di cioccolato fondente.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit SIXTUS

53,00 - bevande escluse

Coperto 2,50 p.p.

Degustazione di birre **7,00 p.p.**

IL GRIGLIATORE



Il fuoco, il carbone e la lenta cottura alla brace sono un'arte che trasforma la carne in un capolavoro di sapore e tenerezza.

ROAST-BEEF

Una porzione da condividere in due,

Un roast-beef cotto al BBQ lo avete mai provato? Che la risposta sia SI oppure NO ... perchè non provarlo ora?.
Servito con salsa alla nostra

Servito con salsa alla nostra senape dolce e purea di patate e funghi di sottobosco

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit

GALLETTO E COSTINE

tenero galletto marinato alla birra Hellerbock. (1/2 a testa) con costine di maiale alle erbette di montagna. Tutto cotto a bassa temperatura alla brace. Contorno patate* speziate

Birra consigliata
in degustazione da 0,30 lit
HELLER BOCK

STRUDEL DI MELE Due Strudel** (uno a testa)

Pasta sfoglia con un ripieno di mele della Val di Non, pinoli, uvetta, il tutto aromatizzato alla cannella. Accompagnato con gelato al fior di latte.

Birra consigliata in degustazione 0,20 lit SIXTUS

60,00 - bevande escluse

Coperto 2,50 p.p.

Degustazione di birre 8,00 p.p.

IL PELLEGRINO

IL GRAN TAGLIERE FORST

con il meglio dei sapori del Trentino, servito con il croccante Tortèl di Patate. Speck, Luganega trentina, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana, Formaggio di capra stagionato, Formaggio Casolet della Val di Sole, salsa rafano, mostarda di pere e zenzero.



BIS DI CANEDERLI Una porzione da condividere

in due.

Due tipi di canederli totalmente

diversi tra loro.

- Il classico canederlo

- a base di pane alla Nonesa**
 con salsa di gulasch;
- Lo storico canederlo a base di polenta con burro fuso e salvia.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit KRONEN

SIXTUS CREME BRULÉE

(una a testa)

Se avessimo usato solo uova, latte, panna e vaniglia vi avremmo proposto un dolce buono, ma che fanno tutti. Il nostro segreto sta nell'ingrediente in più: la birra Sixtus.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit SIXTUS

49,00 - bevande escluse Coperto **2,50** p.p.

Degustazione di birre 8,00 p.p.

dolceamaro

un piccolo dolce... un grande amaro





Il fine pasto perfetto! Un amaro Unico, prodotto in Esclusiva per Forsterbräu Trento da sorseggiare e mangiare.

Euro 8

un semifreddo realizzato con il nostro amaro per esaltarne le caratteristiche uniche.

Questo amaro sprigiona a pieno il carattere del nostro territorio, un infuso di erbe in grappa trentina con profumi e aromi che la natura attorno ci offre quotidianamente nei nostri boschi e montagne.

Rabarbaro alpino, Menta piperita, Centaurea, Asperula, Ginepro, Genziana, Calamo, China, Liquirizia, ne fanno un prodotto di grande qualità conferendo un'estrema finezza di gusto.

E IL BICCHIERE È UN RICORDO... LO PORTI VIA CON TE!

divincaffe

LITTLE SWEETNESS



Più di un caffè, meno di un dolce.



La giusta "coccola" alla fine di un pasto.

Mousse alla nocciola, mousse al cioccolato bianco con pepite di cioccolato fondente e crumble al biscotto, servito con una tazzina di caffè.

Euro 5,00

ANDIAMO IN VALLE

A1 - A3 - A7 - A9

ANDIAMO ALL'ORTO

A1 - A3 - A7

BRASATO DI MANZO

A7 - A9 - A12

COSTINE DI MAIALE

A6 - A10 - A12

CANEDERLI L'ASSAGGIO

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CANEDERLI DI POLENTA

A1 - A3 - A7 - A9

CANEDERLI ALLA NONESA

A1 - A3 - A7 - A9 - 12

CARNE SALADA '700

A7 - A12

DEGUSTANDO ZUPPE

A1 - A3 - A7 - A8 - A9

FILETTO DI SALMERINO

A4 - A11

GROSTEL TORTEL

A3 - A7 - A9 - A12

GULASCH DI MANZO

A9 - A12

CON CANEDERLI A1 - A3 - A7

GULASHSUPPE TRENTINA

A1

GRAN GALLETTO

A1 - A4 - A6 - A10 - A12

GRAN TAGLIERE FORST

A3 - A7 - A9 - A10 - A12

INSALATA NUOVA NONESA

A1 - A7 - A10 - A12

INSALATA GARDESANA

A1 - A4 - A10 - A12

INSALATA POLLO

A1 - A7 - A9 - A12

INSALATA STAGIONALE

A7 - A8 - A10

L'AS DEL FORMAI

A3 - A7 - A12

PACCHERO AL RAGÙ DI

CAPRIOLO

A1 -A3 - A7 - A9 - A12

PAIO AL SUGO

A1 - A3 - A9 - A12

PASTA E FAGIOLI

A1 - A7 - A9

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

RISOTTO SIXTUS

A1 - A7 - A9 -A12

RISOTTO PORCINI

A7 - A9 - A12

ROAST-BEEF ALL'INGLESE

A7 - A9 - A10

SELEZIONE DI WÜRSTEL

A1 - A10 - A12

SPATZLE

A1 - A3 - A7 - A8

STINCO DI MAIALE

A6 - A9 - A12

STUFATO DI CERVO

A9 - A12

STRANGOLAPRETI

A1 - A3 - A7

SPIEDONE FORST

A12 (NEI CAPPUCCI)

TAGLIATA DI MANZO 35

A3 - A10 - A12

TAGLIATELLE SMALZATE

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

TAGLIERE DI SPECK

A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

TEGAME DELL'AMICIZIA

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

TRE POLENTE

A7 - A12

WIENERSCHNITZEL 2012

A1 - A3

WIENERSCHNITZEL POLLO

A1 - A3 - A7

WÜRSTEL MERANER

A9 - A10

ZUPPA DI CIPOLLE

A1 - A9

ALTRO

CONTORNO FORST

A3 - A10 - A12

CRAUTI

A12

INSALATA DI CAPPUCCI

AL CUMINO

A12

DOLCE AMARO

A3 - A7 - A12

DIVIN CAFFÈ

A3 - A7

A1: cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

A2 : crostacei e prodotti a base

di crostacei

A3 : uova e prodotti a base di uova

A4 : pesce e prodotti a base di pesceA5 : arachidi e prodotti a base

di arachidi

A6 : soia e prodotti a base di soia A7 : latte e prodotti a base di latte

(incluso lattosio)

A8 : frutta a guscio (mandorle, nociole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi,

noci Macadamia o del Queensland e i loro prodotti

A9 : sedano e prodotti a base

di sedano

A10 : senape e prodotti a base

di senape

A11: semi di sesamo e prodotti a base

di semi si sesamo

A12: anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o

10 mg/l in termini di so2

A13 : lupini e prodotti a base di lupini

A14: molluschi e prodotti a base

di molluschi