RISTORANTE BIRRERIA FORSTERBRÄU TRENTO

FORST

FONDATO NEL 1906

STORANTE

PROPOSTE

PROPOSTA 1

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.

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
VIP PILS

RISOTTO SIXTUS
uno dei nostri risotti storici alla birra Sixtus e bocconcini di stinco, mantecato con Trentingrana e burro di malga

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
KRONEN

TAGLIATA DI MANZO
Insaporita con sale Maldon e servita con patate tirolesi, cappucci al cumino, pomodori con cipolla rossa e basilico.

Birra in eventuale degustazione da 0,30 lit
HELLER BOCK

LA SACHER
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

42,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 8,00 - a persona
con Degustazione di birre *

PROPOSTA 2

SPECK & ROAST-BEEF
Speck trentino stagionato 6 mesi servito con morbido Roast-beef cotto a bassa temperatura esclusivamente alla brace, accompagnati da gurken, salsa rafano e mini shuttelbrot. Con assaggio di Tortel di patate

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
VIP PILS

BIS DI PRIMI :

RISOTTO AL TEROLDEGO E LAMPONI
Tipico risotto trentino.

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO
Pasta grezza fresca all'uovo** con ragù casereccio di coniglio**

Birra in eventuale degustazione da 0,30 lit
FELSENKELLER

GROSTEL TORTEL
julienne di stinco e vitello spadellata con cipolla e pancetta servito con tortello di patate e uovo all'occhio di bue.

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
KRONEN

STRUDEL DI MELE
Pasta sfoglia con un ripieno di mele della Val di Non, pinoli, uvetta, il tutto aromatizzato alla cannella.

40,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 8,00 - a persona
con Degustazione di birre *

PROPOSTA 3

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.

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
VIP PILS

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA
Da non confondere con gli "strozzapreti".
Gnocchi di pane e spinaci** con burro profumato alla salvia..

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
KRONEN

GRAN GALLETTO
1/2 tenero Galletto
tenero Galletto marinato alla birra Hellerbock.
Lunga cottura alla brace a bassa temperatura.
Servito con patate* speziate

Birra in eventuale degustazione da 0,30 lit
FELSENKELLER

BIRRAMISÙ
rivisitazione in stile Forst del classico tiramisù.

35,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 8,00 - a persona
con Degustazione di birre *

* eventuale vino verrà conteggiato a parte a valore di listino

PROPOSTE

PROPOSTA 4

SPECK & ROAST-BEEF
Speck trentino stagionato 6 mesi servito con morbido Roast-beef cotto a bassa temperatura esclusivamente alla brace, accompagnati da gurken, salsa rafano e mini shuttelbrot.
Con assaggio di Tortel di patate

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
VIP PILS

TRIS DI CANEDERLI
Tre canederli diversi: canederlo alla Nonesa, canederlo alla verza, canederlo di polenta. Serviti con burro fuso e salvia.

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
KRONEN

GULASH DI MANZO
Tipici bocconcini leggermente piccanti di carne secondo la classica ricetta della gastronomia tirolese, serviti con la polenta di Storo.

STRUDEL DI MELE
Pasta sfoglia con un ripieno di mele della Val di Non, pinoli, uvetta, il tutto aromatizzato alla cannella.

Birra in eventuale degustazione da 0,20 lit
SIXTUS

31,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 7,00 - a persona
con Degustazione di birre *

PROPOSTA 5

IL GRAN TAGLIERE FORST
Speck, Luganega, Roast-beef BBQ, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana 36 mesi e Puzzone di Moena.
Salsa rafano e mostarda di pere e zenzero.
(un tagliere ogni 4 persone)

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit
VIP PILS

SCELTA TRA UNO DI QUESTI PIATTI:

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.

COSTINE FORST
Le storiche costine di maiale del Forsterbräu Trento cotte al BBQ, spennellate con la nostra speciale salsa bbq home made

GULASH DI MANZO
Tipici bocconcini leggermente piccanti di carne secondo la classica ricetta della gastronomia tirolese, serviti con la polenta di Storo.

Birra in eventuale degustazione da 0,30 lit
HELLER BOCK

STRUDEL DI MELE

30,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 6,00 - a persona
con Degustazione di birre *

PROPOSTA 6

IL GRAN TAGLIERE FORST
Speck, Luganega, Roast-beef BBQ, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana 36 mesi e Puzzone di Moena.
Salsa rafano e mostarda di pere e zenzero.
(un tagliere ogni 4 persone)

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit
VIP PILS

SCELTA TRA UNO DI QUESTI PIATTI:

"SCRIGNI" CARBONARI
Pasta fresca all'uovo** ripiena di cacio e pepe serviti con salsa all'uovo e guanciale croccante.

TRIS DI CANEDERLI
Tre canederli diversi: canederlo alla Nonesa, canederlo alla verza, canederlo di polenta.
Serviti con burro fuso e salvia.

RISOTTO SIXTUS
uno dei nostri risotti storici alla birra Sixtus e bocconcini di stinco, mantecato con Trentingrana e burro di malga

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit
KRONEN

21,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 5,00 - a persona
con Degustazione di birre *

* eventuale vino verrà conteggiato a parte a valore di listino

PROPOSTE

PROPOSTA 7

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

Il nostro piatto unico per eccellenza, una vera e propria sfida all'appetito dei più temerari.
Stinco intero, würstel meraner, canederlo**, crauti e patate al forno con cipolla e pancetta

OPPURE

TEGAME DELL'AMICIZIA

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

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit
KRONEN

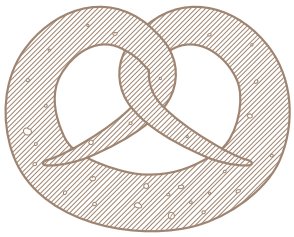
STRUDEL DI MELE
Pasta sfoglia con un ripieno di mele della Val di Non, pinoli, uvetta, il tutto aromatizzato alla cannella.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit
SIXTUS

31,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 5,00 - a persona
con Degustazione di birre *

Su richiesta in base al menu scelto sarà elaborata una proposta vegetariana.

IL NOSTRO BRETZEL



Completamente Fatto in casa!
Sfornato fresco quotidianamente,
un brezel a persona
(in aggiunta
al prezzo del menu scelto)
2,00 a persona

FORST

RISTORANTE BIRRERIA
FORSTERBRÄU TRENTO

TIPICO, TYPISCH

Via Oss Mazzurana, 38
TRENTO

Tel. 0461 235590

fb.trento@forst.it
www.forst-trento.it