

FORST

IN TRIENT SEIT 1906.

Forsterbräu Trento ist Teil der Stadtgeschichte. Seit 1906 empfängt sie Touristen und Stadtwohner, die besten traditionellen Gerichte der Region verkosten möchten.

Forsterbräu empfing seine Gäste mit Stolz und Liebenswürdigkeit und vergaß dabei nie seine regionalen Tradition.

Sie repräsentiert die lokale Volkskultur, die durch Speisen, Getränke und Einrichtung eine der wichtigsten historischen Epochen verherrlicht, die Europa mehr als ein Jahrhundert lang geprägt hat.

Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem historischen Haus!



BREZEL UND SENF

BREZEL



Er ist köstlich,
weil er hausgemacht ist.
Suchen Sie nirgendwo
anders danach ...
hier finden Sie das Original! 2,00

SENF



Selbstgemacht und lecker.
Perfekt zu unseren Brezeln und lokalen
Gerichten. Sie finden es
nur im Forsterbräu Trento: Fragen Sie an der
Kasse und bringen
Sie es mit nach Hause. 5,00

AMARO del RICORDO

Ein einzigartiger Amaro, exklusiv für Forsterbräu Trento hergestellt



Ein Amaro, der den Charakter unseres Gebiets voll zur Geltung bringt, ein Zusammenspiel von Kräutern im Trentiner Grappa mit den Düften und Aromen, die uns die Natur in unseren Wäldern und Bergen jeden Tag bietet. Alpenrhabarber, Pfefferminze, Tausendgüldenkraut, Waldmeister, Wacholder, Enzian, Kalmus, Chinarinde und Süßholz machen ihn zu einem Produkt von hoher Qualität und verleihen ihm einen äußerst feinen Geschmack. Perfekt als Begleiter nach dem Dessert und dem Kaffee. 5,00

UND DAS GLAS DÜRFEN SIE MITNEHMEN!

GEDECK 2,50 euro

Dazu gehört alle zwei Personen eine Brezel. Die Preise sind in Euro angegeben.



GLUTENFREE

Gerichte mit diesem Symbol haben auch eine glutenfreie Option. Unsere Würstel sind hausgemacht und glutenfrei zertifiziert. Fragen Sie das Personal nach unserem glutenfreien Brot, das bereits in den Servicekosten enthalten ist (Backzeit: 7 Minuten).



IL GRAN TAGLIERE FORST

Die besten Produkte
des Trentino:



Speck, Luganega, gesalzenes Fleisch, Mortandela aus dem Nonstal, roast-beef BBQ, Trentingrana-Käse, Puzzone di Moena-Käse, Meerrettichsoße, Birnen- und Ingwersenf. 21,00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



SPECK "POCHE"

6 Monate gereifter Speck aus dem Trentino, serviert mit weichem Ei a la poche auf einem Kartoffeltortelloboden und serviert mit Gurken. 17,00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**

SPECK

6 Monate gereifter Speck aus dem Trentino serviert mit unserer knusprigen Kartoffel-Tortel, Gurken, Meerrettichsoße und Schüttelbrot. 17,00 (glutenfrei ohne Schüttelbrot)



LA CARNE SALADA '700

Rindfleisch wird mit Gewürzen und Salz gewürzt und mindestens 20 Tage nach dem Originalrezept des 18. Jahrhunderts gereift. Wir servieren es mit Apfelscheiben eingelegten in Trentodoc-Wein und mit Trentingrana-Flocken. 20,00



EMPFOHLENES BIER **VIP PILS**



CANEDERLI: VERKOSTUNG VON VIER VERSCHIEDENEN KNÖDELN

- nach Großmutter's Art mit Gulaschsauce;
- Kraut auf Rahmkohl mit Trüffelaroma
- mit einer Crème aus Casolet-Käse
- Polenta-Canederlo mit Buttercreme. 15.00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



CANEDERLI DI POLENTA

Sehr typisch, zubereitet mit Käse, Wurst und Speck eine köstliche Alternative zu den traditionellen Knödeln. Serviert mit geschmolzener Butter und Salbei. 14,00



EMPFOHLENES BIER **HELLERBOCK**



CANEDERLI ALLA NONESA

Knödel traditionelles Rezept aus dem Nonstal, zubereitet mit Speck, Lucanica und Mortandela. Serviert in Brühe oder mit zerlassener Butter und Salbei. 14,00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



STRANGOLAPRETI ALLA TRENINA



Spinat und Semmelknödel serviert mit zerlassener Butter und Salbei. 13,50



EMPFOHLENES BIER **FELSENKELLER**



DEGUSTANDO ZUPPE SUPPEN-VERKOSTUNG

Eine originelle Art, unsere drei Suppen zu genießen: Gulaschsuppe, Spargelsahne oder Canederlo nach Trentiner Art in Brühe. 13,00



EMPFOHLENES BIER **SIXTUS**



CREMA DI ASPARAGI



SPARGELSAHNE

Mit Eibrotkrokant. 13,00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



GULASHSUPPE TRENINA

Gulaschsuppe, serviert mit Schwarzbrotcroutons. 12,00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



THE ROLLS

Kreppröllchen mit Rucola, Mascarpone und Toblacher Stanga-Käse, überbacken im Ofen.

15,50



EMPFOHLENES BIER **FELSENKELLER**



SPARGEL RISOTTO

weißer Spargel, aufgeschlagen mit Taleggio-Käse und Zitrone, BBQ-Schinken-Julienne zum Garnieren.

16,50



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



RISOTTO MIT TEROLDEGO UND HIMBEEREN

Typisches Trentiner Risotto: mit Rotwein zubereitet - Teroldego Rotaliano mit einer Variante von Himbeeren und Casolet-Creme, verfeinert mit Trentingrana-Käse und Bergbutter. 16,00



EMPFOHLENES BIER **FELSENKELLER**



SPAGHETTONE

SPAGHETTONE AUS DEM GARTEN

Felicetti-Spaghettone aus Einkorn mit Favabohnencreme, wildem Fenchel und Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten. Mit Mandelstreuseln garniert. 14,00



EMPFOHLENES BIER **VIP PILS**



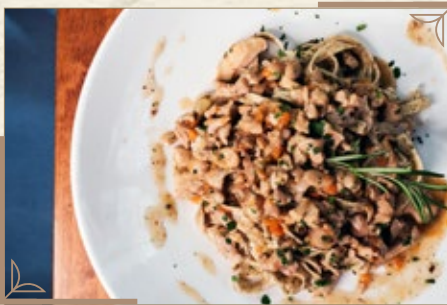
LASAGNA DEL CACCIATORE

JÄGER-LASAGNE

Mit Hirschragout und Béchamel.14,50



EMPFOHLENES BIER **HELLER BOCK**



TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO

TAGLIATELLE MIT KANINCHEN-RAGOUT

"Grezza" Eiernudeln** mit hausgemachtem Kaninchenragout**

16,00



EMPFOHLENES BIER **VIP PILS**

SALAT

GARDESANA SALAT

Gemischter Salat, Tomaten, Saibling zubereitet mit rosa Pfeffer und mariniert in Essig (hergestellt von Azienda Agricola Pojer & Sandri aus Faedo), Forellenstückchen (mariniert in Essig, Nosiola-Wein aus Valle dei Laghi, Salz aus Cervia, braunem Zucker und Gewürzen) 15,00



Birra consigliata **FELSENKELLER**

LA POLLO

Grüner Salat, gegrillte Hühnchenstücke, Mais, Karotten, Kirschtomaten, Käse, Rosmarin-Brotcroutons und Caesar Dressing. 16,00



Birra consigliata **KRONEN**

LA NUOVA NONESA

Gemischter Salat (aus Kohl, Baldrian, Spinat) mit Karotten, Speck aus dem Trentino, knusprigem Fenchel, Trentingrana, marinierten Äpfeln, pikanten Brezelcroutons und Apfeldressing. 14,00



Birra consigliata **KRONEN**



WIENERSCHNITZEL 2012

Großer, dünner und knuspriger Wiener Schnitzel, seit 2012 auf unserer Speisekarte

Serviert mit Pommes Frites und Johannisbeermarmelade. 20,00



EMPFOHLENES BIER **VIP PILS**



PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

Unser bestes Gericht:

Schweinshaxe, Meraner Würstel, Knödel, Sauerkraut, Pommes Frites. 24,00



EMPFOHLENES BIER **HELLER BOCK**



PIATTO DEL GRIGLIATORE

GRILLER TELLER

(Exklusiv für zwei Personen)

Unser exklusives BBQ-Angebot in einem einzigen Gericht: Hellerbock-Bierhänchen, Schweinerippchen, alles serviert mit Polenta und Pilzen.

20,00 PRO PERSON



EMPFOHLENES BIER **HELLER BOCK**



STINCO DI MAIALE GLASSATO

Schweinshaxe glasiert mit Sixtus Bier, serviert mit Sauerkraut und Pommes Frites mit Zwiebeln und Bauchspeck. 17,50



EMPFOHLENES BIER **HELLER BOCK**



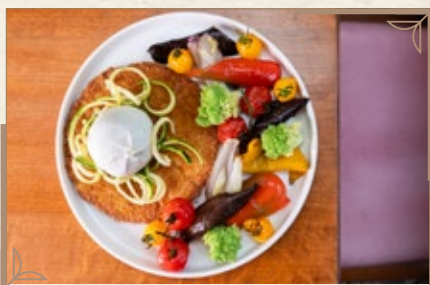
SALMI DI CERVO

HIRSCH SALAMI

Traditionell zubereitet, serviert mit Storo-Polenta 18,00



EMPFOHLENES BIER **HELLER BOCK**



ANDIAMO ALL'ORTO



AUF INS GEMÜSEBEET

Kartoffeltortel mit einem Nest aus Spaghettikürbis und weichem Burratina-Käse, begleitet von gebackenem Gemüse (Aubergine, Paprika, Broccoletto Romano, Tropea-Zwiebel und gelbe und rote Tomaten) 18.00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



GROSTEL TORTEL

Unsere Version

Knuspriger Kartoffeltortello* am Boden, Julienne von der Haxe mit Zwiebel, Speck und Speck angebraten. Serviert mit weichem Ei a la poche. 18,00



EMPFOHLENES BIER **KRONEN**



COSTINE FORST

FORST-Schweinerippchen

(glutenfrei auf Anfrage)

Die historischen Forsterbräu Trento BBQ-Schweinerippchen, bestrichen mit unserer hausgemachten Spezial-BBQ-Sauce. 19,00



EMPFOHLENES BIER **HELLER BOCK**



SELEZIONE DI WÜRSTEL

WURSTAUSWAHL (Glutenfrei auf Anfrage)

Drei Sorten handgemachter Würste, die sich in Konsistenz, Geschmack und Zubereitung unterscheiden: Weißwurst, gekocht und serviert mit Kraut, Zitrone und hausgemachtem Senf; gekochte Servalade, serviert mit Tiroler Kartoffeln; Meraner Würstelstand, serviert mit Gulaschsoße. 17,50



EMPFOHLENES BIER **FELSENKELLER**



WÜRSTEL MERANER

Der berühmte „lange“ Würst aus Meran, gekocht und serviert mit Pommes Frites und drei verschiedenen hausgemachten Senfsorten (Bauernsenf, Feigensenf und süßer Senf). 14,50



EMPFOHLENES BIER **FELSENKELLER**



GRAN GALLETTO

GROSSES BIERHÄHNCHEN

Unsere Interpretation eines typischen Biertellers, eine Mischung aus dem Geschmack von Hellerbock-Bier und der Zartheit eines auf dem Grill zubereiteten Hähnchens. Dieses einzigartige Gericht verkörpert die Kunst des Grillens bei niedrigen Temperaturen und serviert ein saftiges Fleisch, ausgezeichnet durch eine TYPISCHE ROSA FARBE, die dazu führt, dass manche glauben, es sei nicht gar, wobei sie falschliegen. Serviert mit gewürzten Kartoffeln*. 18,50



EMPFOHLENES BIER **SIXTUS**



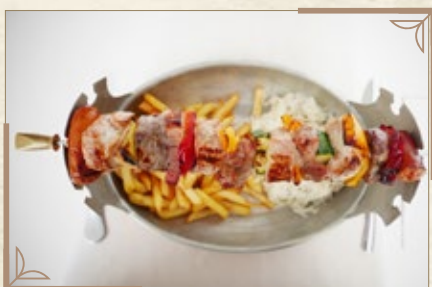


GULASH DI MANZO

Rindfleischstückchen nach traditionellem Tiroler Rezept.
Serviert mit Polenta aus Storo. 17,00
mit Knödel 18,00



EMPFOHLENES BIER KRONEN



SPIEDONE FORST

Maxi spiedone: Rindfleisch, Schweinefleisch, Würstel,
Huhn, Haus – Wurst, Bauchspeck,
Äpfel, Zucchini, Paprikaschoten
mit Krautsalat und Pommes. 20,00



EMPFOHLENES BIER HELLER BOCK



TAGLIATA DI MANZO 35

Rindfleisch von Alpenzuchtbetrieben, 35 Tage gereift.
Gewürzt mit Maldon-Salz und serviert mit tiroler Kartoffeln,
Kümmelkraut, Tomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum.
22,00



EMPFOHLENES BIER KRONEN



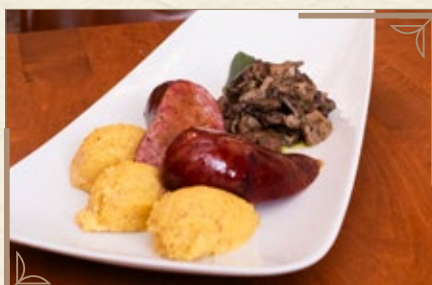
FILETTO DI SALMERINO

LACHSFILET

Gegrillter Saibling mit geschmorter belgischer Endivie,
Tropea-Zwiebeln und gebratenem Spargel, serviert mit
Zitronencreme. 22,00



EMPFOHLENES BIER VIP PILS



SALSICCE ALLA BIRRA

WURST MIT POLENTA UND CHAMPIGNONS BBQ

Gegrillte Schweinswurst, mariniert in Kronen-Bier, serviert
mit Polenta und gemischten Champignons.
17,50



Recommended beer **VIP PILS**

dolceamaro



ein wenig süß... ein großes bitter



Ein einzigartiger Bitter,

der exklusiv für Forsterbräu Trento hergestellt wird, ist der perfekte Abschluss eines Essens. Der Semifreddo** wird mit unserem Bitter zubereitet, um seine einzigartigen Eigenschaften hervorzuheben (nehmen Sie das Glas weg)

Euro 8

divincaffè

kleine Süßigkeit



Mehr als ein Kaffee, weniger als eine Nachspeise. Die richtige "Verwöhnung" am Ende einer Mahlzeit.

Haselnussmousse, weiße Schokoladenmousse mit Zartbitterschokoladennuggets und Biskuitstreusel, serviert mit einer Tasse Kaffee.

Euro 5



dolcericordo

kleines Bonbon des Geistes

Nest aus Kataifi-Teig mit kleinen Kugeln aus Ricotta und Kokosnuss mit einem weichen Grappa-Herz. Streng begleitet von unserem Grappa del Ricordo (das Glas zum Mitnehmen)

Euro 9



BIERVERKOSTUNG

Steigen Sie mit Vollgas in die Welt von FORST ein,
hier sind Sie richtig.

Wir wollen Ihren Durst nach Neugierde stillen...
aber vor allem nach Bier!

Wir tun dies, indem wir Ihnen eine Verkostung von
fünf verschiedenen Bieren aus unserer Produktion anbieten.

DIE EIGENSCHAFTEN AUF EINEN BLICK:



Sie sind ein echter Enthusiast und wollen mehr Details?
Blättern Sie die Seite um, und Sie finden eine vollständige Liste UNSERER Biere!

➔ Fünf Verkostungen von 0,10 lt 10,00€ ➔

LE BIRRE

VIP PILS



AROMEN: Angenehm, mit Noten von Getreide und Hopfen.

GESCHMACK: Besonders trocken und sehr frisch, mit raffinierten Bitternoten.

BESONDERE ZEICHEN: Die frische und weiche Empfindung einer raffinierten Bitterkeit am Gaumen, verbunden mit einem fein-elegantem Geschmack und einem kompakten Schaum, charakterisieren es als eines der besten Pils-Biere. Sie wecken Erinnerungen an die ursprünglichen Starkbiere und die traditionelle Klosterbrauerei.

GLAS: Ein Flöten-GLAS, mit einer konischen, schmalen länglichen und schlanken Form, die die Lebendigkeit beibehält.

ALKOHOLGEHALT: 5 % vol.

IDEALTEMPERATUR: 6 - 8 °C

0,20 LT | 2,50€ 0,40 LT | 5,00€

KRONEN



AROMEN: Angenehm, mit Noten von Getreide und Hopfen.

GESCHMACK: Von eleganter Intensität.

BESONDERE ZEICHEN: Ein besonderes Bier mit einem vollen, aromatischen Malzgeschmack, einer goldgelben Farbe und einer leichten, feinen Hopfennote. Im Nachgeschmack gibt es einen leichten krautigen Duft, der zusammen mit einer süßen Erinnerung auf den Lippen unwiderstehlich dazu drängt, es noch einmal zu genießen.

GLAS: Ein dünnes, gerades Glas, dessen konische Form den Schaum "anhebt" und gleichzeitig verhindert, dass er überläuft.

ALKOHOLGEHALT: 5,2 % vol.

IDEALTEMPERATUR: 6 - 8 °C

0,20 LT | 2,50€ 0,40 LT | 5,00€ 1 LT | 12,50€

HELLER BOCK



AROMEN: Mäßig.

GESCHMACK: Voll und gut strukturiert.

BESONDERE ZEICHEN: Konzipiert durch ein originelles Herstellungsverfahren mit zwei Mischungen und klassisch fermentiert, wird dieses Bier anschließend im traditionellen FORST Doppelmalzbierkeller gereift. Das Ergebnis ist eine fantastische Harmonie zwischen Malz und Hopfen, mit einem sehr ausgeprägten, aber eleganten Aroma. Der Nachgeschmack ist geprägt von einer leicht malzigen und gleichzeitig bemerkenswert eleganten Fruchtnote.

GLAS: Eine zylindrische "Tozzola" mit einem Griff. Aus einfachem Glas, am Boden bearbeitet, eines der klassischsten Biergläser, das den cremigen Schaum aufnehmen soll.

ALKOHOLGEHALT: 7,5 % vol.

IDEALTEMPERATUR: 8 - 10 °C

0,30 LT | 3,80€ 0,50 LT | 6,30€

SIXTUS



AROMEN: intensives Aroma von geröstetem Malz, gemildert durch eine dezente Hopfennote.

GESCHMACK: samtig mit ausgeprägter Malznote, mit warmen Noten von geröstetem Karamell und Gewürzen, mit einem kompakten und anhaltenden Schaum.

BESONDERE ZEICHEN: Schon beim ersten Schluck verspürt man ein starkes und unvergessliches Gefühl der Zufriedenheit, seine dunkle Farbe und die feine Hopfennote wecken Erinnerungen an ursprüngliche Starkbiere und die traditionelle Klosterbrauerei.

GLAS: in Hyazinthe-Form, das den Bierschaum hält und durch seinen Hals die Diffusion der Aromen ermöglicht.

ALKOHOLGEHALT: 6,5 % vol.

IDEALTEMPERATUR: 8 - 10 °C

0,20 LT | 3,00€ 0,40 LT | 6,00€

FELSENKELLER



AROMEN: Weich und angenehm.

GESCHMACK: Rund und gut strukturiert.

BESONDERE ZEICHEN: Diese naturtrübe Bierspezialität überrascht den anspruchsvollen Bierliebhaber mit einem vollmundigen Geschmack und einem sanften Nachgeschmack, der zu einem weiteren Schluck einlädt... und noch einem weiteren wie diesem!

GLAS: Kristallklarer Glaskelch mit sehr breitem, quadratischem Kelchboden, der nach oben hin schmaler wird, um das Aroma bestmöglich zu transportieren.

ALKOHOLGEHALT: 5,2 % vol.

IDEALTEMPERATUR: 6 - 8 °C

0,30 LT | 4,00€

WEIHENSTEPHAN



AROMEN: Mäßiger Hopfen und frische Düfte.

GESCHMACK: Feine, säuerliche Noten.

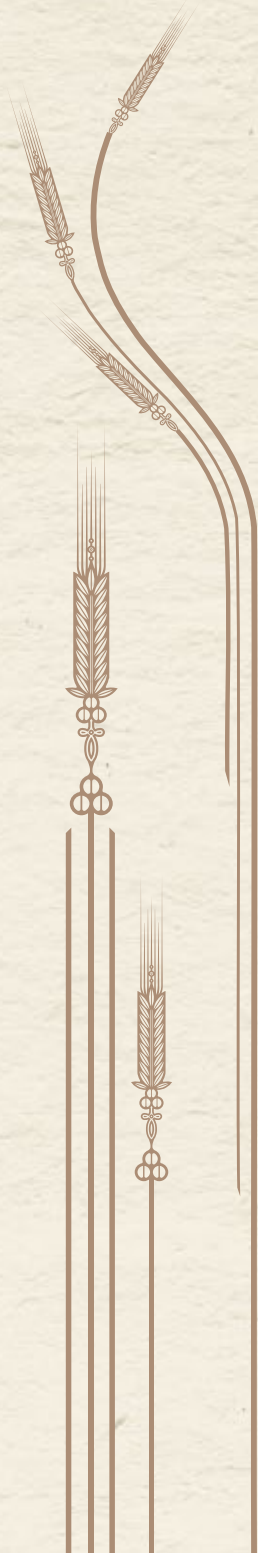
BESONDERE ZEICHEN: Nichts erfrischt Sie besser als dieses naturtrübe Weizenbier mit charmantem, frischem Hefegeschmack. Er passt perfekt zu leichten, zart gewürzten Gerichten und vor allem zu den berühmten Weißwürsten!

GLAS: Ein GLAS in Form eines sehr dünnen Zylinders, die sogenannte "Kölner Stange".

ALKOHOLGEHALT: 5,4 % vol.

IDEALTEMPERATUR: 6 - 8 °C

0,30 LT | 4,00€ 0,50 LT | 6,60€ 1 LT | 13,00€



FLASCHENBIER

FORST 1857




GESCHMACK: Vorwiegend unreifes Aroma.

BESONDERE ZEICHEN: Weiches Bier am Gaumen, mit nuancierten Malz-, Honig- und Akaziennoten, mit einer sehr zarten Bitternote, angenehm im Nachgeschmack.

GLAS: Keines. FORST 1857 wird direkt aus der Flasche getrunken.

ALKOHOLGEHALT: 4,8 % vol.

IDEALTEMPERATUR: 4 - 6 °C

 0,33 LT | 4€



DAS ALKOHOLFREIE BIER




GESCHMACK: Voll und ausgewogen

BESONDERE ZEICHEN: Geprägt von angenehmen Hopfennoten, ist es ein vollmundiges Bier. Das einzige alkoholfreie Bier mit natürlichen Bier-Aromen.

GLAS: Kristallklares Kelchglas mit sehr breitem, quadratischem Kelchboden, der sich nach oben hin verschmälert, um das Aroma so gut wie möglich zu transportieren.

ALKOHOLGEHALT: 0,0% vol.

IDEALTEMPERATUR: 4 - 6 °C

 0,33 LT | 3,70€


LE BEVANDE

Coca Cola	0,33 lt 3,00€
Coca Cola zero	0,33 lt 3,00€
Aranciata	0,30 lt 3,00€ 0,45 lt 4,00€
Acqua minerale	0,50 lt 2,20€
"Merano" Frizzante/Naturale	1,00 lt 3,90€
Acqua del rubinetto SERVIZIO	1,00€
(se abbinata ad almeno una bibita a pagamento a persona non viene applicato nessun costo)	



Questa è la Casa della Birra, per questo non abbiamo vino Sfuso.
Per i clienti che amano il vino, abbiamo selezionato per loro una piccola lista di etichette Trentine d'eccellenza.




bicc. 0,10 lit


bott.

SPUMANTI TRENTO DOC

NOSTRUM	Forsterbräu Trento	5,00€	30,00€
Millesimato Brut prodotto dalle nostre vigne			

Nel **2019 Forst** acquista, a pochi km dal centro di Trento, una tenuta con **una torre del 1500** ed **un vigneto di uve chardonnay**.

Dalla **vinificazione** di quelle uve viene realizzato **NOSTRUM** uno **spumante metodo classico TRENTO DOC** con un affinamento sui lieviti di circa 30 mesi.

BIANCHI

Chardonnay	Cembra Cantina di montagna	4,00€	24,00€
Müller Thurgau	Pelz	3,50€	22,00€
Gewürztraminer	Pravis	4,00€	24,00€
Nosiola "Raetica"	Villa Persani	4,00€	24,00€

ROSSI

Terre di San Leonardo	Marchesi Guerrieri Gonzaga	5,00€	28,00€
Pinot Nero	Fontana	5,00€	28,00€
Pinot Nero	Cembra Cantina di montagna		35,00€
Teroldego Rotaliano	De Vigili	4,00€	25,00€
Teroldego Rotaliano "2 Vigneti"	Fedrizzi		35,00€
Lagrein "Le Valette" bio	Poli Francesco	5,00€	28,00€
Marzemino Selezione	Battistotti	5,00€	28,00€

**PORTA CON TE
UN NOSTRO RICORDO...**

Dai un occhio alla nostra Vetrina vicino all'ingresso,
per ricordarti di noi con un piccolo pezzo di Forst!



www.forst-trento.it • Tel: 0461 235590