

RISTORANTE BIRRERIA FORSTERBRAU TRENTO



FONDATO NEL 1906





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

LO SPECK CLASSICO

Speck trentino stagionato 6 mesi, accompagnato da gurken, salsa rafano e Schüttelbrot

 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

LO SPECK CLASSICO

Speck trentino stagionato 6 mesi, accompagnato da gurken, salsa rafano e Schüttelbrot

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:

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO


Pasta fresca all'uovo** di grano saraceno e farina bianca con ragù casereccio di coniglio**

TRIS DI CANEDERLI

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

RISOTTO AL TEROLDEGO E LAMPONI

Tipico risotto trentino: al vino rosso, i lamponi e la crema di Casolet, mantecato con Trentingrana e burro di malga

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit
 **KRONEN**

23,00 - a persona
bevande escluse
Acqua e caffè inclusi.
+ 5,00 - a persona
con Degustazione di birre *

* eventuale vino verrà consegnato 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

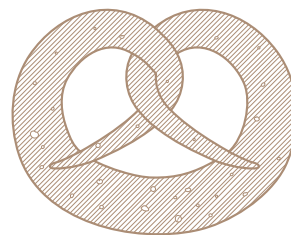
Pasta sfoglia con un ripieno di mele della Val di Non, pinoli, uvetta, il tutto aromatizzato alla cannella.

 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



**RISTORANTE BIRRERIA
FORSTERBRÄU TRENTO**

◊ **TIPICO, TYPISCH** ◊

**Via Oss Mazzurana, 38
TRENTO**

Tel. 0461 235590

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