

FORST

IN TRENTO SINCE 1906.

IN TRIENT SEIT 1906.



OFF-MENU MONTH
OFF-MENÜ-MONAT



RISOTTO

ALLE CASTAGNE

Risotto with chestnuts, Vezzena cheese and Alpine butter. The dish is completed with crispy mortadella and a celeriac reduction. *Risotto mit Kastanien, Vezzena-Käse und Alpenbutter. Abgerundet wird das Gericht durch knusprige Mortadella und eine Reduktion aus Knollensellerie.* 18,00



Recommended beer
KRONEN

TAGLIOLINO

DI BOSCO

Fresh egg tagliolini pasta with porcini mushrooms. A dish that reflects the tradition of our forests. *Tagliolini aus frischer Eiernudel mit Steinpilzen. Ein Gericht, das die Tradition unserer Wälder widerspiegelt.* 18,00



Recommended beer
HELLER BOCK

VELLUTATA

DI ZUCCA

The beginning of autumn celebrated with a dish. Cream of pumpkin soup, accompanied by slightly spicy pretzel croutons. *Der Beginn des Herbstes wird mit einem Gericht gefeiert. Kürbiscremesuppe, begleitet von leicht pikanten Brezelcroutons.* 13,00



Recommended beer
KRONEN

SALMERINO

IN GRIGLIA

Grilled char fillet served with Storo polenta, roasted pumpkin and mint oil. *Gegrilltes Saiblingfilet, serviert mit Polenta aus Storo, gebratenem Kürbis und Minzöl.* 24,00



Recommended beer
VIP PILS

ANDIAMO ALL'ORTO "IN AUTUNNO"

Our classic vegetarian dish in a autumn version: with roasted peppers and pumpkin, braised fennel and endive, and lightly blanched broccoli. All accompanied by polenta, potato tortèl and a soft grilled goat cheese. *Unser traditionelles vegetarisches Gericht in der Herbstversion: mit gebratenen Paprika und Kürbis, geschmortem Fenchel und Endivie sowie kurz blanchiertem Brokkoli. Geschmorte belgische Endivie und frisch blanchierter Brokkoli. Dazu gibt es Polenta, Kartoffeltortèl und einen weichen, gegrillten Ziegenkäse.* 19,00



Recommended beer **FELSENKELLER**



SEASONAL PRODUCTS SAISONALE PRODUKTE



At Forst Trento, we want to make the most of seasonal products, convinced that using what Mother Nature offers us represents genuine added value for our dishes. For this reason, we have decided to introduce an off-menu special! *Wir von Forst Trento möchten die Produkte der Saison optimal nutzen, weil wir davon überzeugt sind, dass die Verwendung dessen, was die Natur uns bietet, einen echten Mehrwert für unsere Gerichte darstellt. Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen, ein Off-Menü-Special einzuführen!*

Every 2 weeks you will find new, extra dishes on this very sheet! The courses will change regularly and may include first courses, soups and main courses, all carefully designed by our chef and his kitchen team to offer unique and authentic flavours that follow the rhythm of the seasons. *Alle 2 Wochen finden Sie auf diesem Blatt neue, zusätzliche Gerichte! Die Gerichte wechseln regelmäßig und umfassen Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte, die von unserem Chefkoch und seinem Küchenteam sorgfältig zusammengestellt werden, um einzigartige und authentische Aromen zu bieten, die dem Rhythmus der Jahreszeiten folgen.*

Don't miss the chance to discover new dishes, created especially to surprise your palate.
Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, neue Gerichte zu entdecken, die speziell für Ihren Gaumen kreiert wurden.

Visit us and try the dish that inspires you most! *Besuchen Sie uns und probieren Sie das Gericht, das Sie am meisten inspiriert!*



allergens allergene

RISOTTO ALLE CASTAGNE
A6 - A7 - A8 - A9 - A12

TAGLIOLINO DI BOSCO
A1 - A3 - A9 - A12

VELLUTATA DI ZUCCA
A1 - A9

ANDIAMO ALL'ORTO "IN AUTUNNO"
A6 - A10 - A12

SALMERINO IN GRIGLIA
A4

FORST

IN TRENTO SINCE 1906

The Forsterbräu Trento is a piece of the city's history. Since 1906, it has been a meeting place where Trentini and non-Trentinians can enjoy the traditional dishes of this region.

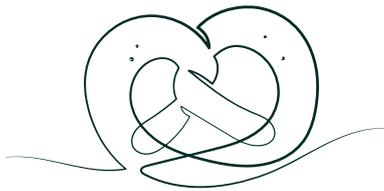
The encounter of peoples and cultures has made it a protagonist of time, without ever renouncing its roots, proudly but always with a great welcoming spirit.

It fully represents local popular culture in all its forms, enhancing through food, drink and décor, one of the most majestic historical periods that characterised Europe for more than a century between the 19th and 20th centuries.

Dear Guests, Welcome to our Historical House!

BREZEL & SWEET MUSTARD

OUR BREZEL*



So good because it is baked fresh daily.

Don't say no to the temptation to order another one! **2,00**



OUR SWEET MUSTARD



perfect with our pretzel!

Handcrafted and delicious... Exclusively ours!

Also available in a 100ml jar to take home. Ask at the till **5,00**

and you take the glass with you!

AMARO DEL RICORDO

A unique bitter, produced exclusively

Made in the vineyards of the Torre di Ravina. Mountain herbs and berries impart those scents and aromas that nature offers us daily in the forests of our mountains. **5,00**

GRAPPA DEL RICORDO

An excellence found only here

Our Grappa is aged in barriques for 24 months; from the first sip, it is soft and warm on the palate, with notes of vanilla, dried fruit and honey. A perfect end to a meal. **5,50**



2,50€ COVER CHARGE

About the cover charge

In Italy, when you go to a restaurant, you might see a charge on the bill called 'coperto'. It's a small fee per person that covers things like bread, cutlery, tablecloths, and general table service. It's a standard practice here, even if you don't eat the bread. **Our cover charge includes also a freshly baked 70g pretzel per guest.**

Please ask our staff for gluten-free bread (baked in 7 minutes).

SIMBOLS

-  Gluten free
-  Gluten free on request
-  Vegetarian
-  Lactose-free

FORST

IN TRIENT SEIT 1906

Das Forsterbräu Trento ist ein Stück Stadtgeschichte: Seit 1906 ist es ein Treffpunkt, an dem Trentiner und Nicht-Trentiner die traditionellen Gerichte der Region genießen können.

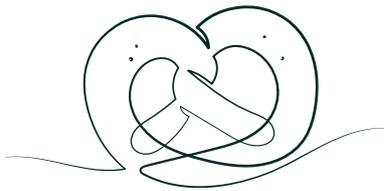
Das Zusammentreffen von Völkern und Kulturen hat sie zu einem Protagonisten der Zeit gemacht, ohne jemals ihre Wurzeln zu verleugnen, stolz, aber immer mit einer großen Aufgeschlossenheit.

Es repräsentiert die lokale Volkskultur in all ihren Formen und unterstreicht durch Essen, Trinken und Dekoration eine der großartigsten historischen Epochen, die Europa mehr als ein Jahrhundert lang zwischen dem 19. und 20.

Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem Historischen Haus!

brezel und süßer Senf

UNSER BREZEL*



So gut, weil er täglich frisch gebacken wird.

Widerstehen Sie nicht der Versuchung, ein weiteres Exemplar zu bestellen! **2,00**

UNSER SÜSSER SENF



perfekt zu unserer Brezel!

Handgefertigt und köstlich...
Exklusiv bei uns!

Auch in einem 100-ml-Tiegel zum Mitnehmen erhältlich. Fragen Sie an der Kasse **5,00**

und Sie nehmen das Glas mit!

AMARO DEL RICORDO

Ein einzigartiger Bitter, exklusiv hergestellt

Hergestellt in den Weinbergen des Torre di Ravina. Bergkräuter und Beeren vermitteln jene Düfte und Aromen, die die Natur uns täglich in den Wäldern unserer Berge bietet. 5,00

GRAPPA DEL RICORDO

Eine Exzellenz, die es nur hier gibt

Unser Grappa wird 24 Monate lang in Barriques gelagert. Vom ersten Schluck an ist er weich und warm am Gaumen, mit Noten von Vanille, Trockenfrüchten und Honig. Ein perfekter Abschluss für eine Mahlzeit. 5,50



2,50€ GEDECK
Über das Gedeck in Italien

Wenn Sie in ein Restaurant gehen, sehen Sie vielleicht eine Gebühr auf der Rechnung, die „coperto“ genannt wird. Dabei handelt es sich um eine kleine Gebühr pro Person, die Dinge wie Brot, Besteck, Tischtücher und den allgemeinen Service am Tisch abdeckt. Das ist hier gang und gäbe, auch wenn Sie das Brot nicht essen. **Im Preis inbegriffen ist auch eine frisch gebackene 70g-Brezel pro Gast.**

Bitte fragen Sie unser Personal nach glutenfreiem Brot (in 7 Minuten gebacken).

SIMBOLS

- Glutenfrei
- Glutenfrei auf Anfrage
- Vegetarisch
- Laktosefrei

l'as del formài

A TASTE TRAIL TO DISCOVER ALPINE CHEESE

3 CHEESE

served with pear and ginger sauce 14,00

1. TRENTINGRANA 36 month (Trentino)
Natural cheese, made from raw milk, hard and cooked only with milk from cows bred in Trentino.

2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
Important seasoning for this characteristic cheese. Produced from raw cow's milk, it has a sharp smell and a strong, unmistakable flavour, slightly piquant with a bitter aftertaste.

3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
The milk with which it is made comes exclusively from goats that, as in the past and as is traditionally the case, graze freely on the hills of Langhe. It is therefore an absolutely artisanal cheese made exclusively from raw milk. The paste is very white, soft, with a sweet and slightly acidulous flavour, elegant and enveloping. It is a Slow Food Presidium.



variations are not permitted

4 CHEESE

served with pear and ginger and sauerkraut mustard and honey 17,00

1. TRENTINGRANA 36 month (Trentino)
2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
4. VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO (Trentino)
It is one of the oldest and most prestigious cheeses in Trentino. The production area is the Vezzena, Lavarone and Folgaria plateau. A classic semi-fat cheese of the Alps, it is a much sought-after product due to the particular aromas that the essences of the pastures of the plateaus confer on this cheese with its pleasantly bitterish and not too spicy flavour.

5 CHEESE

served with pear and ginger and sauerkraut mustard and honey 19,00

1. TRENTINGRANA 36 month (Trentino)
2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
4. VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO (Trentino)
5. BLU BIRRAIO
After a month and a half of maturing, its semi-soft texture is already streaked with the veins of marbling; at this point, it is sponged and matured for a few weeks with artisanal double-malt beer, which will give the rind its typical brownish colour, but above all will reconcile the aromatic notes of the beer with the ethereal ones typical of any blue-veined cheese in a truly elegant manner.

try it with...

TORTÈL 
OF POTEATOES + 6,00

recommended beer

BEER
TASTING + 10,00



l'as del formài

EIN GESCHMACKSPARCOURS ZUR ENTDECKUNG VON ALPKÄSE

3 Käsesorten

serviert mit Birnen-Ingwersauce 14,00

1. TRENTINGRANA 36 monat (Trentino)
Naturkäse aus Rohmilch, hart und nur mit Milch von Kühen aus dem Trentino gekocht.

2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
Wichtiges Würzmittel für diesen charakteristischen Käse. Er wird aus roher Kuhmilch hergestellt, hat einen scharfen Geruch und einen starken, unverwechselbaren Geschmack, leicht pikant mit einem bitteren Nachgeschmack.

3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
Die Milch, aus der er hergestellt wird, stammt ausschließlich von Ziegen, die wie in der Vergangenheit und traditionell auf den Hügeln der Langhe frei weiden. Es handelt sich also um einen absolut handwerklichen Käse, der ausschließlich aus Rohmilch hergestellt wird. Der Teig ist sehr weiß, weich, mit einem süßen und leicht säuerlichen Geschmack, elegant und umhüllend. Er ist ein Slow Food Fördermitglied.



Abweichungen sind nicht zulässig

4 Käsesorten

serviert mit Birne und Ingwer und Sauerkraut, Senf und Honig 17,00

1. TRENTINGRANA 36 monat (Trentino)
2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
4. VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO (Trentino)
Er ist einer der ältesten und renommiertesten Käsesorten des Trentino. Das Produktionsgebiet ist die Hochebene von Vezzena, Lavarone und Folgaria. Er ist ein klassischer Halbfettkäse der Alpen und ein begehrtes Produkt aufgrund der besonderen Aromen, die die Essenzen der Weiden der Hochebene diesem Käse mit seinem angenehm bitteren und nicht zu scharfen Geschmack verleihen.

5 Käsesorten

serviert mit Birne und Ingwer und Sauerkraut, Senf und Honig 19,00

1. TRENTINGRANA 36 monat (Trentino)
2. PUZZONE DI MOENA 100 gg
3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
4. VEZZENA D'ALPEGGIO STAGIONATO (Trentino)
5. BLU BIRRAIO
Nach anderthalb Monaten Reifezeit ist seine halbweiche Textur bereits von Marmorierungen durchzogen; dann wird er mit Schwamm bestrichen und reift einige Wochen lang in handwerklich gebrautem Doppelmalzbier, das der Rinde die typische bräunliche Farbe verleiht, aber vor allem die aromatischen Noten des Biers mit den ätherischen Noten, die für jeden Blauschimmelkäse typisch sind, auf wirklich elegante Weise in Einklang bringt.

versuchen Sie es mit...



empfohlenes Bier

BIERVERKOSTUNG
+ 10,00



THE TYPICAL BEGINNING DER TYPISCHE ANFANG

THE BEST OF TRENTO'S FLAVOURS
DAS BESTE VON TRENTO'S GESCHMACKSRICHTUNGEN



GLUTEN FREE



IL GRAN TAGLIERE FORST

The best of the flavours of our land in one dish!

Das Beste aus den Aromen unseres Landes in einem einzigen Gericht!

Speck, Luganega, Roast-beef BBQ, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana 36 months and Puzzone di Moena. Horseradish sauce and pear and ginger mustard.

Speck, Luganega, Roastbeef BBQ, Carne salada, Mortandela Nonesa, Trentingrana 36 Monate und Puzzone di Moena. Meerrettichsauce und Senf aus Birne und Ingwer. 21,00

Try with our potato tortè!

Probieren Sie es mit unserem Kartoffeltortè! 25,00



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

TORTÈL OF POTATOES TORTÈL VON KARTOFFELN



One of Trentino's signature dishes, perfect to pair with our hors d'oeuvres.
Eines der typischen Gerichte des Trentino, das perfekt zu unseren Vorspeisen passt.

HOW IT'S MADE? WIE WIRD ES GEMACHT?

Is a pancake made of grated potatoes, roasted in a pan, pleasantly crispy on the outside but soft on the inside...
Ist ein Pfannkuchen aus geriebenen Kartoffeln, in der Pfanne gebraten, außen angenehm knusprig und innen weich...

You can't say you've been to Trentino if you've never tasted Tortèl di patate! Man kann nicht sagen, dass man im Trentino war, wenn man die Tortèl di patate nicht probiert hat!

THE TYPICAL BEGINNING DER TYPISCHE ANFANG

THE BEST OF TRENTINO'S FLAVOURS
DAS BESTE VON TRENTINO'S GESCHMACKSRICHTUNGEN



GLUTEN FREE
on request
auf anfrage



SPECK & TORTÈL

Our potato tortèl served with Trentine speck, matured for 6 months, with a new recipe using La Torre Biergarten marc. Accompanied by gurken, horseradish sauce and Schüttelbrot.

Unser Kartoffeltortèl mit 6 Monate gereiftem Trentiner Speck, nach einem neuen Rezept mit Trester aus dem Biergarten La Torre. Dazu gibt es Gurken, Meerrettichsauce und Schüttelbrot.. 18,00



recommended beer **FORST 1857**
empfohlenes Bier

THE TYPICAL BEGINNING DER TYPISCHE ANFANG

THE BEST OF TRENTO'S FLAVOURS
DAS BESTE VON TRENTO'S GESCHMACKSRICHTUNGEN



GLUTEN FREE



LA CARNE SALADA '700

Beef salted with spices and salt, marinated for at least twenty days, according to an ancient recipe dating back to the 18th century. Finely chopped to enhance the flavours, with apple slices marinated in Trento doc and Trentingrana petals.

Mit Gewürzen und Salz gepökelt Rindfleisch, mindestens zwanzig Tage lang mariniert, nach einem alten Rezept aus dem 18. Fein gehackt, um den Geschmack zu verstärken, mit in Trento doc marinierten Apfelscheiben und Trentingrana-Blütenblättern. 20,00

Try with our potato tortèl!

Probieren Sie es mit unserem Kartoffeltortèl! 25,00



recommended beer **V.I.P. PILS**
empfohlenes Bier

TORTÈL OF POTATOES TORTÈL VON KARTOFFELN



One of Trentino's signature dishes, perfect to pair with our hors d'oeuvres. Eines der typischen Gerichte des Trentino, das perfekt zu unseren Vorspeisen passt.

HOW IT'S MADE? WIE WIRD ES GEMACHT?

Is a pancake made of grated potatoes, roasted in a pan, pleasantly crispy on the outside but soft on the inside... Ist ein Pfannkuchen aus geriebenen Kartoffeln, in der Pfanne gebraten, außen angenehm knusprig und innen weich...

You can't say you've been to Trentino if you've never tasted **Tortèl di patate!** Man kann nicht sagen, dass man im Trentino war, wenn man die Tortèl di patate nicht probiert hat!

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



CANEDERLI: THE TASTING

DIE VERKOSTUNG

Four different dumplings

Vier verschiedene Knödel

- **Alla Nonesa** with reduced vegetable broth;** *Alla Nonesa** mit reduzierter Gemüsebrühe;*
- **Spinach on Casolet cream;** *Spinat auf Casolet-Creme;*
- **Cheese served with cream of mixed seasonal mushrooms;** *Käse serviert mit einer Creme aus gemischten Pilzen der Saison;*
- **Polenta dumpling with butter and sage cream.** *Käse serviert mit einer Creme aus gemischten Pilzen der Saison. 16,00*

Spinach dumplings and cheese dumplings. 
Spinatknödel und Käseknödel.



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



CANEDERLI ALLA NONESA

The classic Noneses-style dumpling. Speck, lucanica and mortandela characterise the dough. The best way to enjoy it is up to you: in broth or with melted butter and sage.**

*Der klassische Knödel nach Noneses-Art**. Speck, Lucanica und Mortandela prägen den Teig. Wie Sie ihn am besten genießen, bleibt Ihnen überlassen: in Brühe oder mit zerlassener Butter und Salbei. 15,00*



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



CANEDERLI DI POLENTA

Strongly typical, these dumplings and their recipe with cheese, sausage and bacon are a tasty alternative to traditional dumplings. We offer them with melted butter and sage.

Diese typischen Knödel und ihr Rezept mit Käse, Wurst und Speck sind eine schmackhafte Alternative zu den traditionellen Knödeln. Wir bieten sie mit geschmolzener Butter und Salbei an. 14,00.



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



RISOTTO SIXTUS

A first course that satisfies like a second course. Risotto cooked with our Sixtus amber beer, accompanied by soft pork cheek, crispy onion and soy toffee sauce. A dish with 'surprising' and slightly bitter contrasts.

Ein erster Gang, der wie ein zweiter Gang sättigt. Risotto, gekocht mit unserem Sixtus-Bier, begleitet von zarter Schweinebacke, knusprigen Zwiebeln und Soja-Toffeesauce. Ein Gericht mit „überraschenden“ und leicht bitteren Kontrasten. 19,00



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

Not to be confused with 'strozzapreti', the name 'strangolapreti' derives from the fact that they were the favourite dish of bishops and cardinals during the Council of Trent (1545-1563). Bread and spinach gnocchi** with sage-flavoured butter and Trentingrana petals.

*Nicht zu verwechseln mit „Strozzapreti“. Der Name „Strangolapreti“ leitet sich von der Tatsache ab, dass sie während des Konzils von Trient (1545-1563) das Lieblingsgericht der Bischöfe und Kardinäle waren. Gnocchi** aus Brot und Spinat mit Salbeibutter und Trentingrana-Blütenblättern. 15,00*



recommended beer **FELSENKELLER**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



LASAGNA DEL CACCIATORE

**Homemade lasagna with venison
ragout and béchamel sauce.**

*Hausgemachte Lasagne mit Hirschragout
und Béchamelsauce. 14,50*



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



TAGLIATELLA AL RAGÙ DI SELVAGGINA

Fresh egg pasta** made of buckwheat
and white flour with homemade game
ragout**

*Frische Eiernudeln** aus Buchweizen
und Weißmehl mit hausgemachtem
Wildragout** 16.00*



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



DEGUSTANDO ZUPPE

**An original way to enjoy our three soups.
Gulaschsuppe, Trentino-style dumpling in
broth, soup of the day.**

*Eine originelle Art, unsere drei Suppen zu genießen.
Gulaschsuppe, Knödel nach Trentiner Art in Brühe,
Tagessuppe. 13,50*



recommended beer **V.I.P. PILS**
empfohlenes Bier

STARTERS AND SOUPS

STARTERS UND SUPPEN



GULASCHUPPE ALLA TRENTINA

With black bread croutons.

Mit Schwarzbrot-Croutons. 13,00



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



TORBURGER



(the big burger born in La Torre Biergarten Forst):
delicious beef burger about 300 g, enriched with fresh green salad and our homemade tartar sauce with roasted vegetables. With roasted vegetables. Completing this explosion of flavours bacon crispy bacon and caramelised red onion.

(der große burger aus dem La Torre Biergarten Forst):
köstlicher Burger aus Rindfleisch (ca. 300 g), angereichert mit frischem grünen Salat und unserer hausgemachten Sauce Tartar mit gebratenem Gemüse. Mit geröstetem Gemüse. Abgerundet wird diese Geschmacksexplosion durch knusprigen Speck und karamellisierte rote Zwiebeln. 18,50



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



===== **GLUTEN FREE** =====

IL SIGNOR STINCO

WARNING! Our STINCO is addictive! (and the queue)
About 800 g, tender on the inside and wrapped in an irresistibly crispy rind, the result of a long and careful cooking process. We offer it with sauerkraut and baked potatoes with onion and bacon.

WARNUNG! Unser STINCO macht süchtig! (und die Warteschlange)
Etwa 800 g schwer, innen zart und mit einer unwiderstehlich knusprigen Schwarte umhüllt, das Ergebnis eines langen und sorgfältigen Garprozesses. Wir bieten ihn mit Sauerkraut und gebackenen Kartoffeln mit Zwiebel und Speck an. 18,50



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GLUTEN FREE
on request
auf anfrage



PADELLA DEL MASTRO BIRRAIO

Our iconic dish, designed to be shared and enjoyed in company. *Unser kultiges Gericht, das zum Teilen und Genießen in Gesellschaft gedacht ist.*

Whole shank, Meraner sausage, dumpling, sauerkraut and baked potatoes with onions and bacon.**

Ganze Haxe, Meraner Wurst, Knödel**, Sauerkraut und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck. 30,00



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier



SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GLUTEN FREE
on request
auf anfrage



LE COSTINE FORST

Forsterbräu Trento's historical BBQ-cooked pork ribs, brushed with our special home-made bbq sauce.

Forsterbräu Trient's historische Schweinerippchen vom Grill, bestrichen mit unserer hausgemachten Spezial-BBQ-Sauce.

Medium ribs: the right balance between taste and room for dessert. *Die richtige Balance zwischen Geschmack und Platz für ein Dessert. 19,00*

Large ribs: the ideal choice for the really hungry. *Die ideale Wahl für die wirklich Hungrigen. 23,00*



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GRAN GALLETTO ALLA BIRRA



700gr of Vallespluga cockerel. A typical brewery dish reinterpreted by us, a combination of the bold taste of Heller Bock beer and the absolute tenderness of a cockerel cooked BBQ on hot coals. This unique dish embodies the art of low-temperature barbecuing, roasted but with a succulent meat characterised by a **TYPICALLY PINK COLOUR** that misleads some people into thinking it is undercooked, but it is not. Served with spiced potatoes*.

700 g Vallespluga-Hähnchen. Ein typisches Brauereigericht, von uns neu interpretiert, eine Kombination aus dem kräftigen Geschmack des Heller Bockbiers und der absoluten Zartheit eines auf heißen Kohlen gegrillten Hähnchens. Dieses einzigartige Gericht verkörpert die Kunst des Grillens bei niedriger Temperatur, gebraten, aber mit einem saftigen Fleisch, das sich durch eine typisch rosa Farbe auszeichnet, die bei manchen den Eindruck erweckt, es sei nicht durchgegart, was aber nicht der Fall ist. Serviert mit gewürzten Kartoffeln*. 20,00



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GLUTEN FREE



GROSTEL TORTEL

Our version *Unsere Version*

Crispy potato cake* on the bottom, julienne of shank sautéed with onion, bacon and bacon. Served with soft 'poche' egg.

Knuspriger Kartoffelkuchen am Boden, Julienne der Haxe mit Zwiebel, Speck und Speck angebraten. Serviert mit weichem Poche-Ei. 18,00*



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



===== GLUTEN FREE  =====

NUOVO SPIEDONE FORST

We have made it even more abundant and satisfying. Try the new version! A delicious mix of beef, pork, sausage, chicken, sausage, bacon, veal bombetta and carne salada, apples, courgettes, peppers served with cumin cabbage salad and French fries*.

Wir haben sie noch reichhaltiger und zufriedensstellender gemacht. Probieren Sie die neue Version! Eine köstliche Mischung aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurst, Huhn, Wurst, Speck, Kalbsbombetta und Carne Salada, Äpfeln, Zucchini, Paprika, serviert mit Kümmelkrautsalat und Pommes frites. 23,00*



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



=====**GLUTEN FREE** =====

STUFATO DI CERVO

A great classic for those who love the strong and decisive flavour of game* cooked according to tradition. Served with the characteristic Trentino polenta from Storo.

Ein großer Klassiker für alle, die den kräftigen und entschiedenen Geschmack von Wild lieben, das nach traditioneller Art zubereitet wird. Serviert mit der typischen Trentiner Polenta aus Storo. 18,00*



recommended beer **HELLER BOCK**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GLUTEN FREE
on request
auf anfrage



SELEZIONE DI WÜRSTEL

Three types of homemade sausages, different in texture, taste and cooking: boiled Weißwurst served with cabbage, lemon and homemade mustard, boiled Savelade served with Tyrolean potatoes, Meranese Würstelstand served with goulash gravy.

Drei Arten von hausgemachten Würsten, die sich in Textur, Geschmack und Zubereitung unterscheiden: gekochte Weißwurst mit Kraut, Zitrone und hausgemachtem Senf, gekochte Savelade mit Tiroler Kartoffeln, Meraner Würstelstand mit Gulaschsauce. 17,00

 recommended beer **FELSENKELLER**
empfohlenes Bier



GLUTEN FREE
on request
auf anfrage



WÜRSTEL MERANER

Typical of Merano, strictly boiled and served with French fries* and homemade mustard trio.

Typisch für Meran, streng gekocht und mit Pommes frites und hausgemachtem Senf-Trio serviert. 15,00*

 recommended beer **FELSENKELLER**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GLUTEN FREE

on request
auf anfrage



GULASCH DI MANZO

Typical slightly spicy morsels according to a classic Tyrolean gastronomy recipe.

Typische leicht pikante Häppchen nach einem klassischen Rezept der Tiroler Gastronomie.

Do you prefer it with polenta from Storo or with dumplings?**

*Mögen Sie es lieber mit Polenta aus Storo oder mit Knödeln**? 18,00*



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



==== GLUTEN FREE  =====

TAGLIATA DI MANZO 35

35 days of maturation for this meat from selected farms in the Tyrolean Alps. Seasoned with Maldon salt and served with Tyrolean potatoes, cumin cabbage, tomatoes with red onion and basil.

35 Tage Reifezeit für dieses Fleisch von ausgewählten Bauernhöfen aus den Tiroler Alpen. Gewürzt mit Maldon-Salz und serviert mit Tiroler Kartoffeln, Kümmelkraut, Tomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum. 23,00



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GLUTEN FREE



SALSICCIA POLENTA E FUNGHI

BBQ-cooked Trentino pork sausage
marinated in Forst Kronen beer. Served
with polenta and mixed mushrooms.

*Gegrillte Trentiner Schweinswurst, mariniert
in Forst Kronen Bier. Serviert mit Polenta und
gemischten Pilzen. 17,50*



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



GLUTEN FREE



BRACIOLONA TEX

Every bite is a one-way ticket to Texas! Cooked in our BBQ ovens and then at a low temperature for 8 hours. A special cut of 850 g, typically pink inside, with the bacon attached, making it unique in both sight and taste. Accompanied by tasty stewed beans with bacon and sage, because in Texas we mean business!

Jeder Bissen ist ein One-Way-Ticket nach Texas! In unseren BBQ-Öfen und dann bei niedriger Temperatur 8 Stunden lang gegart. Ein Spezielschnitt von 850 g, innen typisch rosa, bei dem der Speck dranbleibt, was ihn sowohl optisch als auch geschmacklich einzigartig macht. Dazu gibt es leckere gedämpfte Bohnen mit Speck und Salbei, denn wir in Texas meinen es ernst! 23,00



recommended beer **V.I.P. PILS**
empfohlenes Bier

SECOND COURSES

ZWEITE KURSE



WIENERSCHNITZEL 2012



It was put on the menu in 2012, the year of the major renovation of the historic restaurant. Since then it has become our signature dish. *Es wurde 2012, im Jahr der großen Renovierung des historischen Restaurants, auf die Speisekarte gesetzt. Seitdem ist es unser typisches Gericht geworden.*

Large, Thin and Crispy. Veal cutlet served with fried potatoes* and cranberry jam.

Groß, dünn und knusprig. Kalbskotelett, serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeermarmelade. 20,00*



recommended beer **V.I.P. PILS**
empfohlenes Bier

GARDEN AND SURROUNDINGS

GEMÜSEGARTEN UND UMGEBUNG



GLUTEN FREE



ORTO ALPINO

A rich and surprising salad that recalls typical mountain flavours: green salad, purple and white cabbage, carrots, red turnip, Trentingrana petals, wine bacon, crispy popcorn and an apple dressing.

Ein reichhaltiger und überraschender Salat, der an die typischen Aromen der Berge erinnert: grüner Salat, violetter und weißer Kohl, Karotten, rote Rüben, Trentingrana-Blütenblätter, Weinspeck, knuspriges Popcorn und ein Apfeldressing. 16,00



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

ORTO RUSPANTE

A perfect mix of freshness and rustic flavours: white and purple cabbage, crispy carrots, roasted tomatoes, tender pulled chicken bbq, rosemary croutons and topped with a light yoghurt sauce.

Eine perfekte Mischung aus Frische und rustikalen Aromen: Weiß- und Purpurkohl, knackige Karotten, geröstete Tomaten, zartes Grillhähnchen, Rosmarin-Croutons und eine leichte Joghurtsauce. 17,00



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

GLUTEN FREE



on request
auf anfrage

ORTO POCHÈ

A light and tasty salad: green salad, purple and white cabbage, carrots, roasted cherry tomatoes, cucumber, courgette noodles, poached egg, roasted peanuts, black beans and a delicate apple dressing.

Ein leichter und schmackhafter Salat: grüner Salat, lila und weißer Kohl, Karotten, geröstete Kirschtomaten, Gurken, Zucchininudeln, pochirtes Ei, geröstete Erdnüsse, schwarze Bohnen und ein delikates Apfeldressing. 14,00



recommended beer **KRONEN**
empfohlenes Bier

GLUTEN FREE





TASTING MENU

IL BOSCAIOLO

SPECK & TORTÈL

A portion for two to share. Speck from Trentino, cured for 6 months, with a new recipe using marc from the La Torre Biergarten. Accompanied by our potato tortèl, gurken, horseradish sauce and Schüttelbrot.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **VIP PILS**

IL TEGAME DELL'AMICIZIA

A portion for two to share. A dish designed for those who want to eat typical food without missing a thing. Beef goulash, dumplings**, sauerkraut, Storo polenta, Meraner sausage.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **KRONEN**

LA SACHER

Two soft layers of light chocolate sponge cake with a thin layer of apricot jam in the middle. All covered with dark chocolate icing.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **SIXTUS**

56,00 - excluding drinks

Cover charge 2,50 per person

Beer tasting
7,00 p.p.

L'ESPLORATORE



CARNE SALADA '700

A portion for two to share. Beef cured with spices and salt, marinated for at least twenty days, according to an ancient recipe dating back to the 18th century. Finely cut and served raw with apple slices marinated in Trentodoc and Trentingrana petals.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **VIP PILS**

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

A portion for two to share. Our single dish par excellence, a real challenge to the appetite of the most daring. Whole shank, typical Trentino sausage, dumpling**, sauerkraut and baked potatoes with onion and bacon.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **HELLER BOCK**

STRUDEL DI MELE

Puff pastry with a filling of Val di Non apples, pine nuts, sultanas, all flavoured with cinnamon. Accompanied with fior di latte ice cream.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **SIXTUS**

57,00 - excluding drinks

Cover charge 2,50 per person

Beer tasting
8,00 p.p.

IL PELLEGRINO

IL GRAN TAGLIERE FORST

A cutting board for two to share. Served with our ever-present potato tortèl. Speck, Luganega trentina, Carne salada, Roast-beef BBQ, Mortandela Nonesa, Trentingrana, Puzzone di Moena, horseradish sauce, pear and ginger mostarda.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **VIP PILS**

BIS DI CANEDERLI

Two totally different types of dumplings: - The classic Nonesa bread dumpling** with goulash sauce; - The historic polenta-based dumpling with melted butter and sage.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **KRONEN**

SIXTUS CREME BRULÉE

If we had only used eggs, milk, cream and vanilla, we would have come up with a cake that is good, but which everyone makes. Our secret lies in the extra ingredient: Forst Sixtus beer.

 Recommended beer
tasting 0,20 lt **SIXTUS**

49,00 - excluding drinks

Cover charge 2,50 per person

Beer tasting
8,00 p.p.

DEGUSTATIONSMENÜ



IL BOSCAIOLO

SPECK & TORTÈL

Eine Portion für zwei Personen zum Teilen. Speck aus dem Trentino, 6 Monate lang gepökelt, nach einem neuen Rezept mit Trester aus dem Biergarten La Torre. Begleitet von unserem Kartoffel-Tortél, Gurken, Meerrettichsauce und Schüttelbrot.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **VIP PILS**

IL TEGAME DELL'AMICIZIA

Eine Portion für zwei Personen zum Teilen. Ein Gericht für alle, die typisch essen wollen, ohne etwas zu vermissen. Rindergulasch, Knödel**, Sauerkraut, Storo-Polenta, Meraner Würstchen.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **KRONEN**

LA SACHER

Zwei weiche Schichten aus hellem Schokoladenbiskuit mit einer dünnen Schicht Aprikosenmarmelade in der Mitte. Alles mit dunkler Schokoladenglasur überzogen.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **SIXTUS**

56,00 - ohne Getränke

Unkostenbeitrag 2,50 pro Person

Bierverkostung 7,00 p. P.

L'ESPLORATORE



CARNE SALADA '700

Eine Portion für zwei Personen zum Teilen. Mit Gewürzen und Salz gepökelt Rindfleisch, mindestens zwanzig Tage lang mariniert, nach einem alten Rezept aus dem 18. Jahrhundert. Fein geschnitten und roh mit in Trentodoc und Trentingrana-Blütenblättern marinierten Apfelscheiben serviert.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **VIP PILS**

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

Eine Portion für zwei Personen zum Teilen. Unser Einzelgericht schlechthin, eine echte Herausforderung für den Appetit der Wagemutigsten. Ganze Haxe, typische Trentiner Wurst, Knödel**, Sauerkraut und gebackene Kartoffeln mit Zwiebel und Speck.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt
HELLER BOCK

STRUDEL DI MELE

Blätterteig mit einer Füllung aus Val di Non Äpfeln, Pinienkernen und Sultaninen, alles mit Zimt gewürzt. Dazu wird Fior di Latte-Eis gereicht.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **SIXTUS**

57,00 - ohne Getränke

Unkostenbeitrag 2,50 pro Person

Bierverkostung 8,00 p. P.

IL PELLEGRINO

IL GRAN TAGLIERE FORST

Ein Schneidebrett für zwei Personen zum Teilen. Serviert mit unserem allseits beliebten Kartoffeltortél. Speck, Luganega trentina, Carne salada, Roast-beef BBQ, Mortandela Nonesa, Trentingrana, Puzzone di Moena, Meerrettichsauce, Birne und Ingwer Mostarda.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **VIP PILS**

BIS DI CANEDERLI

Zwei völlig unterschiedliche Arten von Knödeln: - der klassische Nonesa-Brotknödel** mit Gulaschsauce; - der historische Polentaknödel mit zerlassener Butter und Salbei.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **KRONEN**

SIXTUS CREME BRULÉE

Hätten wir nur Eier, Milch, Sahne und Vanille verwendet, wäre ein Kuchen herausgekommen, der gut ist, aber den jeder macht. Unser Geheimnis liegt in einer zusätzlichen Zutat: Forst Sixtus Bier.

 Empfohlenes Bier
Verkostung 0,20 lt **SIXTUS**

49,00 - ohne Getränke

Unkostenbeitrag 2,50 pro Person

Bierverkostung 7,00 p. P.

CONCLUDING SCHLUSSWORT



DOLCE SPIRITO

White chocolate cream, buckwheat nut crumble and soft pears, mascarpone mouse and red fruit jam. Strictly accompanied with our Grappa del Ricordo.

Weißer Schokoladencreme, BuchweizenstreuSEL und weiche Birnen, Mascarpone-Maus und Konfitüre aus roten Früchten. Streng begleitet von unserem Grappa del Ricordo. 9,00

DOLCE AMARO

The perfect end to a meal! A unique bitter, produced exclusively for Forsterbräu Trento to sip and eat. Der perfekte Abschluss einer Mahlzeit! Ein einzigartiger Bitter, der exklusiv für Forsterbräu Trento hergestellt wird, zum Genießen und Essen.

The semifreddo is made with our bitter to enhance its unique characteristics (the glass takes it away). Der Semifreddo** wird mit unserem Bitter zubereitet, um seine einzigartigen Eigenschaften hervorzuheben (das Glas nimmt ihn weg). 9,00**



GLUTEN FREE



DIVINCAFFÈ

More than a coffee, less than a dessert. The right 'pampering' at the end of a meal. Mehr als ein Kaffee, weniger als eine Nachspeise. Die richtige „Verwöhnung“ am Ende einer Mahlzeit.

Hazelnut mousse, white chocolate mousse with dark chocolate nuggets and biscuit crumble, served with a cup of coffee.

Haselnussmousse, weiße Schokoladenmousse mit Zartbitterschokoladennuggets und BiskuitstreuSEL, serviert mit einer Tasse Kaffee. 5,50

GLUTEN FREE



ALLERGENS ALLERGENE

BRACIOLONA TEX

A6 - 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

COSTINE FORST

A6 - A9 - A12

DEGUSTANDO ZUPPE

A1 - A3 - A7 - A8 - A9

FILETTO DI ORATA

A4 - A6 - A7 - A12

GROSTEL TORTEL

A3 - A6 - A7 - A9 - A12

GULASCH DI MANZO

A9 - A12
CON CANEDERLI A1 - A3 - A7

GULASHSUPPE TRENTINA

A1 - A12

GRAN GALLETTO

A1 - A6 - A9 - A10 - A12

GRAN TAGLIERE FORST

A3 - A7 - A9 - A10 - A12

ORTO ALPINO

A7 - A10 - A12

ORTO POCHÈ

A3 - A5 - A10 - A12

ORTO RUSPANTE

A1 - A7 - A9 - A12

L'AS DEL FORMAI

A3 - A7 - A12

LASAGNA DEL CACCIATORE

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

RISOTTO SIXTUS

A1 - A6 - A7 - A9 - A12

SALSICCIA POLENTA E FUNGHI

A1 - A6 - A12

SELEZIONE DI WÜRSTEL

A1 - A3 - A9 - A10 - A12

SPECK & TORTÈL

A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

SPIEDONE FORST

A12 (NEI CAPPUCCI)

STINCO DI MAIALE

A6 - A9 - A12

STRANGOLAPRETI

A1 - A3 - A7

STUFATO DI CERVO

A9 - A12

TAGLIATA DI MANZO 35

A3 - A10 - A12

TAGLIATELLE SELVAGGINA

A1 - A3 - A6 - A9 - A12

TORBURGER

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A10 - A11 - A12

WIENERSCHNITZEL 2012

A1 - A3

WÜRSTEL MERANER

A1 - A9 - A10

ALTRO

CONTORNO FORST

A3 - A10 - A12

CRAUTI

A12

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO

A12

INFORMATION

* fresh frozen product

** fresh product slaughtered on site to ensure quality and safety in accordance with EC reg. 852/04 and 853/04 If you have any particular intolerances or allergies, please ask our staff to consult the allergen handbook, we are at your disposal.

INFORMATIONEN

* frisches, gefrorenes Produkt

** frisches, vor Ort geschlachtetes Produkt, um Qualität und Sicherheit gemäß EG-Verordnung 852/04 und 853/04 zu gewährleisten Wenn Sie besondere Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitten Sie unser Personal, das Allergenhandbuch zu konsultieren, wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

A1 : cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and derived products

A2 : crustaceans and crustacean products

A3 : eggs and egg products

A4 : fish and fish products

A5 : peanuts and peanut products

A6 : soya and soya products

A7 : milk and milk products

(including lactose)

A8: nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queensland nuts their products)

A9: celery and celery products

A10: mustard and mustard products

A11: sesame seeds and sesame seed

products

A12: sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of so2

A13 : lupins and lupin products

A14: molluscs and mollusc products

A1 : Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse

A2 : Krustentiere und Krustentiererzeugnisse

A3 : Eier und Eiprodukte

A4 : Fisch und Fischerzeugnisse

A5 : Erdnüsse und Erdnussprodukte

A6 : Soja und Sojaprodukte

A7 : Milch und Milcherzeugnisse

(einschließlich Laktose)

A8: Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien,

Macadamia-Nüsse oder deren Erzeugnisse)

A9: Staudensellerie und Staudensellerieerzeugnisse

A10: Senf und Senferzeugnisse

A11: Sesamsamen und Sesamsamenprodukte

A12: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt in so2

A13 : Lupinen und Lupinenprodukte

A14: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse