



RISTORANTE BIRRERIA
FORSTERBRÄU TRENTO



Est. 1903: A Living Legend in the Heart of Trento

For over a century, Forsterbräu Trento has been more than a restaurant—it is a historic landmark where cultures meet and traditions thrive. Since 1903, our House has preserved the majestic charm of the Belle Époque, celebrating local popular culture through authentic flavors and timeless décor. Step into history and experience a century-old legacy of hospitality.

Welcome to our Historical House!

Seit 1903: Ein lebendiges Stück Zeitgeschichte in Trient Das Forsterbräu Trient

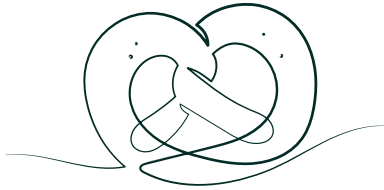
ist ein wahrer Protagonist der Zeit. Seit 1903 ist unser Haus ein Treffpunkt der Kulturen, der die bürgerliche Tradition und die majestätische Atmosphäre der Jahrhundertwende (19./20. Jh.) bewahrt. Ohne unsere Wurzeln je zu vergessen, zelebrieren wir die Trentiner Volkskultur in ihrer edelsten Form. Erleben Sie historische Gastfreundschaft in einem einzigartigen Ambiente.

Willkommen in unserem historischen Haus!



BREZEL & SWEET MUSTARD

OUR BREZEL*



So good because it is
baked fresh daily.
Don't say no to the temptation
to order another one! **2,50**

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

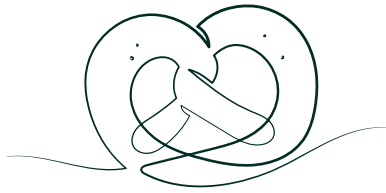


Lactose-free



brezel und süßer Senf

UNSER BREZEL*



So gut, weil er täglich frisch
gebacken wird.
Widerstehen Sie nicht der Versuchung,
ein weiteres Exemplar zu bestellen! **2,50**



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 pepper mustard 15,00

1. TRENTINGRANA 36 month (Trentino)

Natural cheese, made from raw milk, hard and cooked only with milk from cows bred in Trentino.

2. COMTÉ 8 month

Cheese from the Jura Mountains, made from raw milk from Montbéliarde and Simmental cows. Straw-yellow in colour, elastic and with a sweet but complex flavour, with hints of walnuts. Each wheel requires 500 litres of milk and at least 12 months of ageing. Considered one of the best French Gruyères, it is aged in the Tunnel de la Collonge in St. Haon.

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 pepper mustard and sauerkraut and honey mustard 17.00

1. TRENTINGRANA 36 month (Trentino)

2. COMTÉ 8 month

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 pepper mustard and sauerkraut and honey mustard 19.00

1. TRENTINGRANA 36 month (Trentino)

2. COMTÉ 8 month

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 + 12,00





l'as del formài

EIN GESCHMACKSPARCOURS ZUR ENTDECKUNG VON ALPKÄSE

3 Käsesorten

Serviert mit Birnen-Ingwersauce 15,00

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

2. COMTÉ 8 monat
Käse aus dem Jura-Massiv, hergestellt aus Rohmilch von Montbéliarde- und Simmental-Kühen. Strohgelber, elastischer Teig und süßer, aber komplexer Geschmack mit Noten von Nüssen. Für jeden Laib werden 500 Liter Milch und mindestens 12 Monate Reifezeit benötigt. Er gilt als einer der besten französischen Gruyère-Käse und reift im Tunnel de la Collonge in St. Haon.

3. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
Ein handwerklicher Rohmilchkäse aus 100% Ziegenmilch von frei weidenden Tieren der Langhe. Der Teig ist schneeweiß und weich, mit einem eleganten, süß-säuerlichen Geschmack. Dieses Slow-Food-Produkt steht für höchste Tradition und Qualität.



Abweichungen sind nicht zulässig

4 Käsesorten

Serviert mit Pfeffersenf und Sauerkraut mit Honigsenf 17,00

1. TRENTINGRANA 36 monat (Trentino)
2. COMTÉ 8 monat
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 Pfeffersenf und Sauerkraut mit Honigsenf 19,00

1. TRENTINGRANA 36 monat (Trentino)
2. COMTÉ 8 monat
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...

TORTÈL
VON KARTOFFELN + 6,00

empfohlenes Bier

BIERVERKOSTUNG
+ 12,00





IL GRAN TAGLIERE

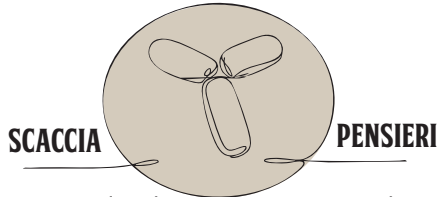
LA TRADIZIONE

EN WELCOME TO TRENTO!

Our finest sharing dishes, designed for two, to fully embrace the Trentino spirit and its traditions.

DE WILLKOMMEN IN TRIENT!

Unsere besten Gerichte zum Teilen, gedacht für zwei Personen, um ganz in den Trentiner Geist und seine Traditionen einzutauchen.



EN Fried polenta croquettes with a soft, cheesy heart.

DE Frittierte Polenta-Kroketten mit weichem Käsekern. 5,00



IL GRAN TAGLIERE FORST

EN Charcuterie board: artisan cured meats, Trentingrana 36m, Puzone di Moena cheese.

With horseradish sauce & pepper mustard. Add Tortèl.

DE Aufschnittbrett: handwerkliche Wurstwaren, Trentingrana 36M, Puzone di Moena. Mit Meerrettich & Pfeffersenf. Mit Tortèl. 25,00



SPECK & TORTÈL

EN Potato tortèl with Comté cheese and unique Trentino Speck aged 6 months in grape pomace from our vineyard. With gherkins, horseradish, Schüttelbrot & mustard.

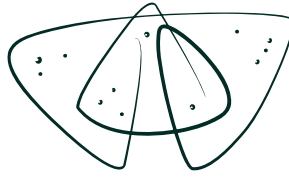
DE Kartoffel-Tortèl mit Comté-Käse und speziellem Speck, 6 Monate in Trester vom eigenen Weinberg gereift. Mit Gurken, Meerrettich, Schüttelbrot & Senf. 18,00

LA CARNE SALADA '700

EN Ancient 18th-century recipe: thinly sliced cured beef, marinated 20+ days with spices and salt. Served raw on curly lettuce with honey dressing and rye croutons.

DE Rezept aus dem 18. Jh.: dünn aufgeschnittenes, 20+ Tage in Gewürzen gepökelt Rindfleisch. Roh auf Endiviansalat mit Honigdressing und Roggencroûtons. 20,00

IL TORTÈL DI PATATE 6,00



EN Crispy-outside, soft-inside grated potato pancake — the iconic dish of Trentino.

DE Knusprige Kartoffelrösti — außen kross, innen weich. Das Wahrzeichen der Trentiner Küche.



EN Want another tortèl?

DE Noch ein Tortèl gefällig?

TORTÈL DI PATATE + 6,00



Want another Brezel? Noch eine Brezel gefällig?

EN So good because it's baked fresh every day. Don't resist the temptation to order another one!

DE So gut, weil täglich frisch gebacken. Widersteh nicht der Versuchung, noch eine zu bestellen! 2,50



RAVIOLO

del bosco

ORTO E ZUPPE

ORTO E BRACE

EN Mixed salad with grilled chicken**, mountain cheese, croutons and yogurt dressing.

DE Blattsalat mit Grillhähnchen**, Almkäse, Croûtons und Joghurtdressing. **17,00**

ORTO & BURRATA

EN Fresh seasonal vegetables with burrata, Brezel croutons, walnuts and honey.

DE Frisches Saisongemüse mit Burrata, Brezel-Croûtons, Walnüssen und Honig. **16,00**

UMAMI GARDEN

EN Mixed greens with lime-marinated prawns*, toasted chickpeas, black sesame and sweet-sour soy reduction.

DE Blattsalat mit limettenmarinierten Garnelen*, gerösteten Kichererbsen, schwarzem Sesam und Soja-Süß-Sauerreduktion. **17,00**

GULASCHSUPPE TRENTINA

EN Hearty Trentino-style goulash soup with black bread croutons.

DE Herzhafte Gulaschsuppe nach Trentiner Art mit Schwarzbrotcroûtons. **13,00**



PRIMI PIATTI



RAVIOLO DEL BOSCO

EN Fresh pasta* filled with wild boar ragù, roasted tomato cream and seasonal mixed mushrooms.

DE Frische Pasta* gefüllt mit Wildschweinragù, gerösteter Tomatencreme und Saisonpilzen. **19,00**

RISOTTO MALGA E CAPRINO

EN Risotto with golden onion cream, aged Trentingrana and alpine butter, topped with fresh goat cheese cream and toasted hazelnuts.

DE Risotto mit Goldzwiebelcreme, gereiftem Trentingrana und Almbutter, gekrönt mit frischer Ziegenkäsecreme und gerösteten Haselnüssen. **19,00**

LASAGNA DEL CACCIATORE

EN Lasagna with venison ragù* and béchamel.

DE Lasagne mit Hirschragù* und Béchamel. **16,00**

RISOTTO SMALZATO TRENTINO

EN Risotto mantecato with Teroldego red wine, alpine butter and Trentingrana, topped with braised beef in red onion and its cooking juices.

DE Teroldego-Rotwein-Risotto mit Almbutter und Trentingrana, belegt mit Schmorrrindfleisch in roter Zwiebel. **18,00**

SPÄTZLE DI CASA

EN Spinach Spätzle* sautéed in butter with fresh sage, on a polenta & gorgonzola cream, topped with crispy Trentino Speck.

DE Spinat-Spätzle* in Butter mit frischem Salbei, auf Polenta-Gorgonzola-Creme, gekrönt mit knusprigem Trentiner Speck. **17,00**

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE

EN Rustic homemade tagliatelle with game meat ragù**.

DE Rustikale hausgemachte Tagliatelle mit Wildragù**. **18,00**



SPÄTZLE *di casa*



RISOTTO

malga e caprino



TIPICO ASSOLUTO

IL CANEDERLO E LO STRANGOLAPRETE



CANEDERLI: L'ASSAGGIO.

EN Tasting of 4 different bread dumplings: classic Nonesa (speck & sausage in broth) · spinach with Casolet cream · cheese with mixed mushroom sauce · polenta dumpling with sausage & speck in sage butter. Vegetarian option available.

DE Verkostung von 4 verschiedenen Knödeln: klassisch Nonesa (Speck & Wurst in Brühe) · Spinat mit Casolet-Creme · Käse mit Pilzsauce · Polentaknödel mit Wurst & Speck in Salbeibutter. Vegetarische Version möglich.
16,00

IL CANEDERLO CLASSICO

EN Traditional Trentino bread dumplings with speck, lukanica sausage and mortandela. Choose: in broth or with brown butter & sage.

DE Traditioneller Trentiner Knödel mit Speck, Lukanica-Wurst und Mortandela. Wahl: in Brühe oder mit Salbeibutter.
15,00

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA



EN Classic Trentino spinach & bread gnocchi** — said to have seduced the clergy at the Council of Trent. With sage butter and Trentingrana shavings.

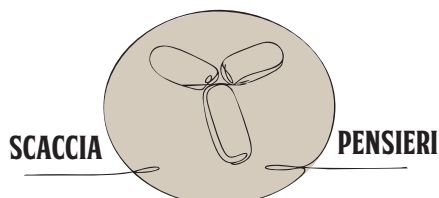
DE Klassische Trentiner Spinat-Brot-Nocken** — laut Überlieferung so gut, dass selbst Geistliche beim Konzil von Trient zu viel davon aßen. Mit Salbeibutter und Trentingrana.
15,00





CANEDERLI

l'assaggio



SIDE DISHES BEILAGEN

EN Fried polenta croquettes with a soft, cheesy heart.

DE Frittierte Polenta-Kroketten mit weichem Käsekern. 5,00

POKER DI CONTORNI   

EN Tasting of 4 sides: sauerkraut · Tyrolean potatoes · sautéed mixed mushrooms* · cumin coleslaw.

DE Verkostung von 4 Beilagen: Sauerkraut · Tiroler Kartoffeln · gemischte Pilze* · Krautsalat mit Kümmel. 12,00

FUNGHI MISTI TRIFOLATI   

EN Sautéed mixed mushrooms*.

DE Gemischte Pilze* in der Pfanne gebraten. 8,00

CRAUTI   

EN Fermented & braised white cabbage with spare ribs and sausage.

DE Fermentierter Weißkohl, mit Rippchen und Wurst gedünstet. 5,00

CAPPUCCI AL CUMINO   

EN White cabbage with cumin, sunflower oil, apple cider vinegar, salt and pepper.

DE Weißkraut mit Kümmel, Sonnenblumenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer. 5,00

CONTORNO FORST   

EN Three sides in one: Tyrolean potatoes · cumin coleslaw · tomato with red onion, basil and black beans.

DE Drei Beilagen in einer: Tiroler Kartoffeln · Krautsalat mit Kümmel · Tomaten mit roter Zwiebel, Basilikum und schwarzen Bohnen. 7,00

POLENTA DI FARINA DI STORO   

EN Traditional mountain polenta from Nostrano di Storo corn, grown in the Valle del Chiese.

DE Traditionelle Bergpolenta aus Nostrano-di-Storo-Mais aus dem Valle del Chiese. 5,00

PATATE FRITTE*   

EN Extra-crispy Belgian double-starch fries*.

DE Extra-knusprige belgische Doppelstärke-Pommes frites*. 5,00

VERDURE INFORMATE   

EN Oven-roasted seasonal vegetables.

DE Geröstetes Saisongemüse aus dem Ofen. 7,00

PATATE ARROSTO   

EN Roast potatoes with onion and bacon.

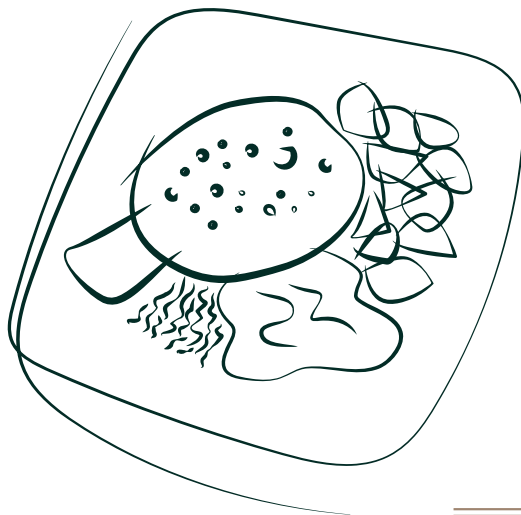
DE Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Speck. 7,00



Benvenuti nella casa della **BIRRA**
e dello **STINCO**

EN Pair your dishes with our **SCACCIA PENSIERI** — for that extra touch of tradition, history and indulgence!

DE Begleite deine Gerichte mit unseren **SCACCIA PENSIERI** — für das gewisse Extra an Tradition, Geschichte und Genuss!



IL SIGNOR STINCO

EN ~900g pork knuckle: meltingly tender inside, irresistibly crispy skin. Long slow-roasted. Served with sauerkraut and roast potatoes with onion & bacon.

DE ~900g Schweinshaxe: innen zart, außen unwiderstehlich knusprig. Lange geschmort. Mit Sauerkraut und Röstkartoffeln mit Zwiebel & Speck. **19,00**



ASSE DEL MASTRO BIRRAIO

EN The sharing platter: roast knuckle, roast potatoes, BBQ sausage on sauerkraut, polenta with mushrooms and classic Nonesa canederli in sage butter.

DE Die Sharing-Platte: Haxe, Röstkartoffeln, BBQ-Wurst auf Sauerkraut, Polenta mit Pilzen und klassische Nonesa-Knödel in Salbeibutter.

40,00 **EN** (€20 per person) **DE** (€20 pro Person)

WIENERSCHNITZEL 2012

EN Our legendary dish since 2012: large, thin, crispy Wiener Schnitzel with fries* and lingonberry jam.

DE Unser Kultgericht seit 2012: großes, dünnes, knuspriges Wiener Schnitzel mit Pommes frites* und Preiselbeerkonfitüre. **20,00**

ORTO ARROSTO

EN Roasted seasonal vegetables on fresh curly lettuce with a golden potato tortèl and a burrata that opens at the first cut.

DE Geröstetes Saisongemüse auf Endiviensalat, mit goldgelbem Kartoffel-Tortèl und Burrata. **19,00**

ASADO TRENTINO

EN BBQ-cooked Trentino-spiced beef, low and slow until it says it's ready. With honey-mustard dressed curly lettuce and tomato-onion-black bean salsa.

DE BBQ-Rindfleisch mit Trentiner Gewürzen, langsam gegart. Mit Honig-Senf-Endiviensalat und Tomaten-Zwiebel-Bohnensalsa. **25,00**

GROSTEL TORTEL

EN Our Version! Crispy potato tortèl* base topped with julienne of roast pork with onion, bacon and speck, finished with a soft poached egg.

DE Unsere Version! Knuspriger Kartoffel-Tortèl* mit Julienne vom Schweinebraten, Speck und Zwiebeln, dazu ein weiches pochiertes Ei. **18,00**

GULASCH 1903

EN Slow-braised beef with old-school spices and a warming kick. Served with Storo polenta or artisan canederli — your choice.

DE Langsam geschmortes Rindfleisch mit altmodischen Gewürzen und leichter Schärfe. Mit Storo-Polenta oder hausgemachten Knödeln — nach Wahl. **18,00**

SALSICCIA & FRIENDS

EN Two sausages: BBQ lucanica (robust, smoky) and Trentino roast sausage (finer, aromatic) on polenta with seasonal mushrooms. Plus traditional sauerkraut.

DE Zwei Würste: BBQ-Lukanica (kräftig, rauchig) und Trentiner Bratwurst (feiner, aromatisch) auf Polenta mit Saisonpilzen und Sauerkraut. **18,00**

MASTRO BIRRAIO





ORTO ARROSTO



ALTRI SECONDI



EN Pair your dishes with our **SCACCIA PENSIERI** — for that extra touch of tradition, history and indulgence!

DE Begleite deine Gerichte mit unseren **SCACCIA PENSIERI** — für das gewisse Extra an Tradition, Geschichte und Genuss!



GRAN GALLETTA ALLA BIRRA

EN 700g Vallespluga spring chicken* BBQ-roasted at low temperature with Heller Bock beer. Juicy inside with a characteristic PINK colour — this is normal for low-temp BBQ. Served with spiced potatoes*.

DE 700g Vallespluga-Hähnchen* am BBQ bei Niedrigtemperatur mit Heller Bock gegart. Innen saftig mit typisch ROSA Fleischfarbe — normal bei Niedrigtemperatur-BBQ. Mit gewürzten Kartoffeln*. **20,00**



IL TORTEL BURGER

EN Our burger. Full stop. 250g grilled pork patty in a homemade Brezel bun, crispy potato tortel, bacon, fresh lettuce and our special pink sauce with pickled vegetables.

DE Unser Burger. Punkt. 250g gegrillter Schweinehacksteak im hausgemachten Brezel-Brötchen, knuspriger Kartoffel-Tortel, Bacon, Salat und unsere spezielle rosa Sauce mit Essiggurken. **19,00**

FILETTO DI MANZO

EN Tender beef fillet* from selected farms. Seasoned with Maldon salt and thyme oil. Served with one side of your choice.

DE Zartes Rinderfilet* aus ausgewählten Betrieben. Mit Maldon-Salz und Thymianöl. Mit einer Beilage nach Wahl. **29,00**

WÜRSTEL MERANER

EN Classic Merano-style würstel, strictly boiled, served with fries* and a duo of homemade mustards.

DE Klassische Meraner Würstel, strikt gekocht, mit Pommes frites* und zwei Haussensorten. **15,00**

LO SPIEDONE FORST

EN Generous mixed skewer: beef, pork, würstel, chicken*, sausage, bacon, veal bombetta, carne salada, apple, zucchini, peppers. With coleslaw and fries*.

DE Großzügiger gemischter Spieß: Rind, Schwein, Würstel, Hähnchen*, Wurst, Speck, Kalbsbombette, Carne Salada, Apfel, Zucchini, Paprika. Mit Krautsalat und Pommes*. **24,00**

LE COSTINE BBQ

EN The legendary Forsterbräu Trento BBQ pork ribs, glazed with our special homemade BBQ sauce.

DE Die legendären BBQ-Spareribs des Forsterbräu Trento, mit unserer speziellen hausgemachten BBQ-Sauce glaciert. **20,00**

SELEZIONE DI WÜRSTEL

EN 3 artisan würstel, different style each: Weisswurst (boiled, with coleslaw, lemon & homemade mustard) · Servelade (boiled, with Tyrolean potatoes) · Merano würstel (with goulash sauce).

DE 3 handwerkliche Würste, jede anders: Weißwurst (gekocht, mit Kraut, Zitrone & Haussenf) · Servelade (gekocht, mit Tiroler Kartoffeln) · Meraner Würstel (mit Gulaschsauce). **17,00**



lo **SPIEDONE**



ASADO

DRINKS GETRÄNKE

Coca Cola	0,33 lt 3,00€
Coca Cola zero	0,33 lt 3,00€
Fanta	0,33 lt 3,00€

Mineral water "Merano"

Mineralwasser

Sparkling/Natural	0,50 lt 2,20€	1,00 lt 3,90€
Funkelnd/Natürlich		

Tap water SERVICE

Wasser abzapfen

1,00€

(FREE IF SELF-SERVICE Come pick it up directly at the counter!) (KOSTENLOS BEI SELBSTBEDIENUNG)

Holen Sie es sich direkt am Tresen ab!



WINES OF THE TERRITORY WEINE DES GEBIETS



This is the House of Beer, which is why we do not have bulk wine. For wine-loving customers, we have selected for them a small list of excellent Trentino labels.
Dies ist das Haus des Bieres, deshalb haben wir keinen Wein in großen Mengen. Für weinbegeisterte Kunden haben wir eine kleine Liste von ausgezeichneten Trentiner Etiketten ausgewählt.

SPARKLING WINES TRENTODOC

SCHAUMWEINE NOSTRUM

GLASS 0,10 LT 5,00 BOTT. 30,00



Millesimato Brut produced from our own vineyards *Aus unseren eigenen Weinbergen hergestellt*

In 2019, Forst purchased, a few kilometres from the centre of Trento, an estate with a tower from the 1300s and a vineyard of chardonnay grapes. From the vinification of those grapes comes NOSTRUM, a classic method sparkling wine TRENTO D.O.C. with an ageing on the lees of around 30 months.

Im Jahr 2019 erwarb Forst einige Kilometer vom Zentrum von Trient entfernt ein Anwesen mit einem Turm aus dem Jahr 1300 und einem Weinberg mit Chardonnay-Trauben. Aus der Vinifizierung dieser Trauben entsteht NOSTRUM, ein klassischer Sekt TRENTO D.O.C. mit einer Reifung auf der Hefe von etwa 30 Monaten.

NOSTRUM Rosé

BOTT. 50,00

Selection 2018, for an elegant and rare bubble, in a very limited edition. *Selection 2018, für eine elegante und seltene Blase, in einer sehr limitierten Auflage.*

WHITE WINES WEISSWEINE

Müller Thurgau Pelz

BICC. 0,10 LT 4,50 BOTT. 25,00

Gewürztraminer Pravis

BICC. 0,10 LT 4,50 BOTT. 25,00

Nosiola "Raetica" Villa Persani

BICC. 0,10 LT 4,50 BOTT. 25,00

Riesling renano Cembra Cantina di Montagna

BICC. 0,10 LT 5,00 BOTT. 28,00

RED WINES ROTWINE

Merlot Cabernet Riserva Kellerei Kaltern

BICC. 0,10 LT 5,00 BOTT. 28,00

Pinot Nero Fontana

BICC. 0,10 LT 5,50 BOTT. 30,00

Teroldego Rotaliano De Vigili

BICC. 0,10 LT 4,00 BOTT. 25,00

Lagrein Riserva Salizzoni

BICC. 0,10 LT 5,50 BOTT. 31,00

Marzemino Selezione Battistotti

BICC. 0,10 LT 5,00 BOTT. 28,00

BEERS BIER



FORST V.I.P. PILS

AROMA: Pleasant, with pleasant hop notes.

AROMA: Angenehm, mit angenehmen Hopfennoten.

TASTE: Elegant, particularly dry and fresh, with refined hop notes.

GESCHMACK: Elegant, besonders trocken und frisch, mit feinen Hopfennoten.

GLASS: A flute glass that keeps the lively hop aroma and the fine foam crown intact.

GLAS: Ein Flötenglas, das das lebendige Hopfenaroma und die feine Schaumkrone intakt hält.

ALCOHOLIC GRADE: 5,0 % vol.

ALKOHOLSTOFFSTAND: 5,0% vol.

IDEAL TEMPERATURE: 6 - 8 °C

IDEALE TEMPERATUR: 6 - 8 °C

0,20 LT 2,50 0,40 LT 5,00



FORST KRONEN

AROMA: High malt notes and suitable for true connoisseurs.

AROMA: Hohe Malznoten und geeignet für echte Kenner.

TASTE: Full-bodied and highly drinkable.

GESCHMACK: Vollmundig und sehr trinkbar.

GLASS: A thin, smooth glass goblet that allows the taste to unfold properly and enhances the brilliance of the beer.

GLAS: Ein dünner, glatter Glaskelch, in dem sich der Geschmack gut entfalten kann und der den Glanz des Bieres hervorhebt.

ALCOHOLIC GRADE: 5,2 % vol.

ALKOHOLSTOFFSTAND: 5,2 % vol.

IDEAL TEMPERATURE: 6 - 8 °C

IDEALE TEMPERATUR: 6 - 8 °C

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

BEERS BIER



FORST FELSENKELLER

AROMA: Soft and pleasant.

AROMA: Weich und angenehm.

TASTE: This naturally cloudy, unfiltered and unpasteurised beer speciality has a harmonious and well-structured taste.

GESCHMACK: Diese naturtrübe, unfiltrierte und unpasteurisierte Bierspezialität hat einen harmonischen und gut strukturierten Geschmack.

GLASS: A crystal-clear glass goblet with a very wide, square base that narrows towards the top to convey the aroma as much as possible.

GLAS: Ein kristallklares Glas mit einem sehr breiten, quadratischen Boden, der sich nach oben hin verjüngt, um das Aroma so gut wie möglich zu übertragen.

ALCOHOLIC GRADE: 5,2 % vol.

ALKOHOLSTOFFSTAND: 5,2 % vol.

IDEAL TEMPERATURE: 6 - 8 °C

IDEALE TEMPERATUR: 6 - 8 °C

0,30 LT 4,00



FORST SIXTUS

AROMA: Aroma of roasted malt.

AROMA: Aroma von geröstetem Malz.

TASTE: This dark double malt beer has a smooth and velvety taste with a characteristic malt aroma and pleasant notes of caramel and hops.

GESCHMACK: Dieses dunkle Doppelmalzbier hat einen weichen und samtigen Geschmack mit einem charakteristischen Malzaroma und angenehmen Noten von Karamell und Hopfen.

GLASS: An elegant tulip-shaped glass with a cylindrical body, central choker and flared top to emphasise the intensity of the aroma. The tulip-shaped neck envelops the beer foam and allows the aromas to unfold.

GLAS: Ein elegantes tulpenförmiges Glas mit zylindrischem Körper, zentralem Halsband und ausgestellter Spitze, um die Intensität des Aromas zu betonen. Der tulpenförmige Hals umhüllt den Bierschaum und ermöglicht die Entfaltung der Aromen.

ALCOHOLIC GRADE: 6,5 % vol.

ALKOHOLSTOFFGRAD: 6,5 % vol.

IDEAL TEMPERATURE: 7 - 9 °C

IDEALE TEMPERATUR: 7 - 9 °C

0,20 LT 3,00 0,40 LT 6,00



BEERS BIER



FORST HELLER BOCK

AROMA: Fruity with pleasant hints of hop flowers.

AROMA: Fruchtig mit angenehmen Noten von Hopfenblüten.

TASTE: Full, well-structured.

GESCHMACK: Voll, gut strukturiert.

GLASS: Cylindrical mug with handle. A smooth glass, worked on the bottom. One of the most traditional beer glasses, which optimally holds the creamy foam.

GLAS: Zylindrischer Becher mit Henkel. Ein glattes Glas, am Boden bearbeitet. Eines der traditionellsten Biergläser, das den cremigen Schaum optimal hält.

ALCOHOLIC GRADE: 7,5 % vol.

ALKOHOLSTOFFGRAD: 7,5 % vol.

IDEAL TEMPERATURE: 7 - 9 °C

IDEALE TEMPERATUR: 7 - 9 °C

0,30 LT 3,80 0,50 LT 6,30



WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER

AROMA: Hints of cloves and refined banana aroma.

AROMA: Ein Hauch von Nelken und feinem Bananenaroma.

TASTE: Full-bodied with a soft yeasty taste.

GESCHMACK: Vollmundig mit einem weichen Hefegeschmack.

GLASS: Typical wheat beer glass.

GLAS: Typisches Weizenbiertglas.

ALCOHOLIC GRADE: 5,4 % vol.

ALKOHOLSTOFFGRAD: 5,4 % vol.

IDEAL TEMPERATURE: 6 - 8 °C

IDEALE TEMPERATUR: 6 - 8 °C

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

BOTTLED BEERS FLASCHENBIERE



FORST 1857

0,33 LT 4,00

AROMA: Extremely pure, with light hints of hops.
AROMA: Äußerst rein, mit leichten Hopfennoten.

TASTE: Fresh light malt, combined with a slight hint of hops.
GESCHMACK: Frisches helles Malz, kombiniert mit einer leichten Hopfennote.

GLASS: None, FORST 1857 is drunk straight from the bottle.
GLAS: Keines, FORST 1857 wird direkt aus der Flasche getrunken.

ALCOHOLIC GRADE: 4,8% vol. ALKOHOLGEHALT: 4,8% vol.

IDEAL TEMPERATURE: 5 - 7 °C
IDEALE TEMPERATUR: 5 - 7 °C



FORST 0,0%



0,33 LT 3,70

AROMA: Delicate, with pleasant hop notes.
AROMA: Zart, mit angenehmen Hopfennoten.

TASTE: 100% FORST 0,0% GESCHMACK: 100% FORST 0,0%

GLASS: Cylindrical column.
GLAS: Zylindrische Säule.

ALCOHOLIC GRADE: 0,0% vol. ALKOHOLSTOFFSTAND: 0,0%

IDEAL TEMPERATURE: 5 - 7 °C
IDEALE TEMPERATUR: 5 - 7 °C



FORST 0,0% CITRUS & HERBS

0,33 LT 3,70

AROMA: fresh, citrusy, spicy.
AROMA: frisch, zitronig, würzig.

TASTE: Pleasantly sparkling and harmonious. Balanced citrus and a light, delicate malty sweetness. GESCHMACK: Angenehm spritzig und harmonisch. Ausgewogene Zitrusnoten und eine leichte, zarte Malzsüße.

GLASS: Cylindrical column.
GLAS: Zylindrische Säule.

ALCOHOLIC GRADE: 0,0% vol. ALKOHOLSTOFFSTAND: 0,0% vol.

IDEAL TEMPERATURE: 5 - 7 °C
IDEALE TEMPERATUR: 5 - 7 °C

allergeni

ORTO ARROSTO

A6 - A7 - A9 - A10 - A12

ASADO TRENTINO

A6 - A10 - A12

CANEDERLI L'ASSAGGIO

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CANEDERLI ALLA NONESA

A1 - A3 - A7 - A9 - 12

CARNE SALADA '700

A1 - A3 - A10 - A11 - A12

COSTINE FORST

A6 - A9 - A12

SPÄTZLE DI CASA

A1 - A3 - A7 - A8 - A12

GROSTEL TORTEL

A3 - A6 - A7 - A9 - A12

GULASCH 1903

A9 - A12
CON CANEDERLI A1 - A3 - A7

GULASHSUPPE TRENTINA

A1 - A11 - A12

GRAN GALLETTO

A1 - A6 - A9 - A10 - A12

GRAN TAGLIERE FORST

A3 - A7 - A9 - A10 - A12

ORTO & BURRATA

A1 - A7 - A8 - A10 - A12

INSALATA UMAMI GARDEN

A2 - A6 - A11 - A12

INSALATA ORTO E BRACE

A1 - A7 - A12

L'AS DEL FORMAI

A3 - A7 - A10 - A12

LASAGNA DEL CACCIATORE

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

RAVIOLO DEL BOSCO

A1 - A3 - A6 - A9 - A12

RISOTTO SMALZATO

A6 - A7 - A9 - A12

RISOTTO MALGA E CAPRINO

A7 - A8 - A9 - 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 - A12

SALSICCIA POLENTA E FUNGHI

A6 - A12

FILETTO DI MANZO

ALLERGENI SOLO DEL CONTORNO
SCELTO

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

TEGAME DELL'AMICIZIA

A1 - A3 - A6 - A9 - A12

IL TORTEL BURGER

A1 - A3 - A4 - A6 - 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

SCACCIA PENSIERI

A1 - A3 - A7

POKER DI CONTORNI

A3 - A10 - 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