



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

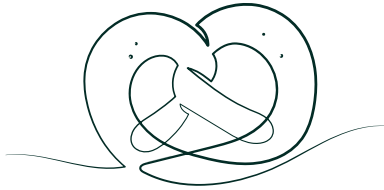
ist ein wahrer Protagonist der Zeit. Seit 1903 ist unser Haus ein Treffpunkt der Kulturen, der die bürgerliche Tradition und die majestätische Atmosphäre der Jahrhundertwende (19./20. Jh.) bewahrt. Ohne unsere Wurzeln je zu vergessen, zelebrieren wir die Trentiner Volkskultur in ihrer edelsten Form. 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. 5,50

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. 6,00

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

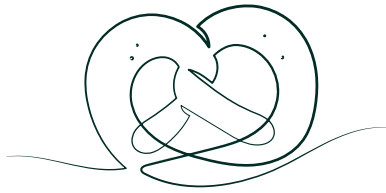


Lactose-free



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. 5,50



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. 6,00

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 FORST

GB

Local cold cuts and cheeses served with horseradish sauce, bell pepper chutney, and house pickled veggies. 21.-

DE

Aufschnitt und Käse aus der Region, serviert mit Meerrettich, Paprika-Senfsauce und hausgemachtem Essiggemüse 21.-



CARNE SALADA

GB

Traditional Trentino dish. Cured beef marinated in oil and spices, served thinly sliced and raw. 20.-

DE

Typisches Trentiner Gericht. In Öl und Gewürzen mariniertes Rindfleisch, hauchdünn und roh serviert. 20.-



SPECK & TORTÈL

GB

Crispy potato pancake with Comté cheese and Trentino speck. Served with horseradish sauce, bell pepper chutney, mini Schüttelbrot flatbread, and gherkin. 18.-

DE

Knuspriger Kartoffelpuffer mit Comté-Käse und Trentiner Speck. Serviert mit Meerrettich, Paprika-Senfsauce, Mini-Schüttelbrot und Gewürzgurke. 18.-

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 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.



SCACCIA PENSIERI

EN Fried polenta croquettes with a soft, cheesy heart.

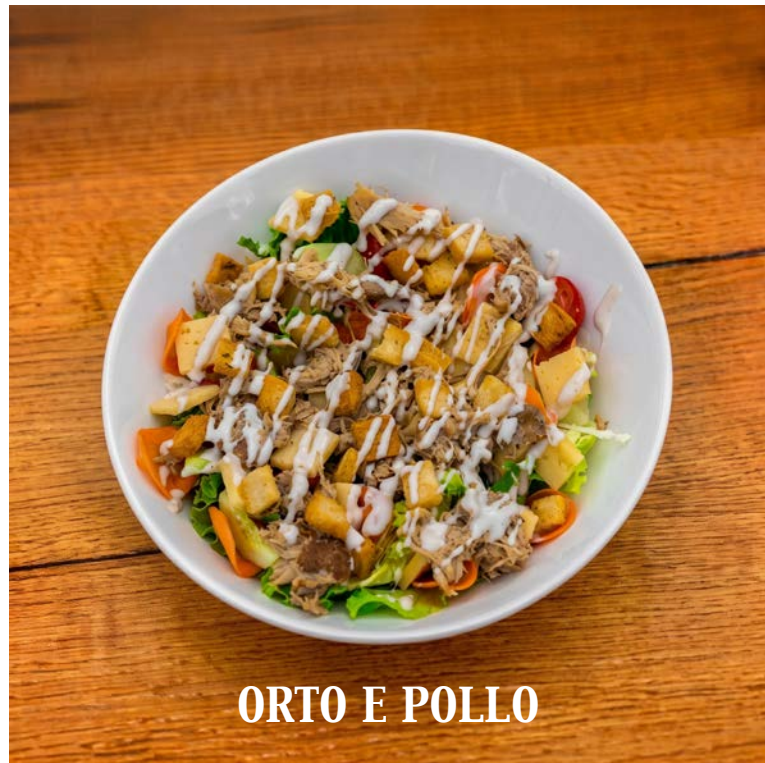
DE Frittierte Polenta-Kroketten mit weichem Käsekern. 5,00



ORTO E BURRATA

GB
Seasonal mixed greens with cherry tomatoes, cucumbers, walnuts, rosemary croutons, burrata, and honey dressing. 17.-

DE
Saisonaler gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Walnüssen, Rosmarin-Croutons, Burrata und Honig-Dressing. 17.-



ORTO E POLLO

GB
Seasonal mixed greens with cabbage, grilled chicken, alpine cheese, croutons, and yogurt dressing. 17.-

DE
Saisonaler gemischter Salat mit Kraut, gegrilltem Hähnchen, Almkäse, Croutons und Joghurt-Dressing. 17.-



CREMA DI ZUCCA

GB
PUMPKIN SOUP
Slightly spicy pumpkin cream soup served with pretzel croutons and crispy bacon. 14.-

DE
KÜRBISCREMESUPPE
Leicht scharfe Kürbiscremesuppe, serviert mit Laugen-Croutons und knusprigem Bacon. 14.-



GULASHSOUPE

GB
TRENTINO GULASH SOUP
Traditional Trentino goulash soup served with rye bread croutons. 14.-

DE
TRENTINER GULASCHSUPPE
Traditionelle Trentiner Gulaschsuppe, serviert mit Schwarzbrot-Croutons. 14.-



DEGUSTAZIONE DI ZUPPE

GB

SOUP TASTING

Our three soups on one platter: pasta and bean soup, pumpkin cream soup, and goulash soup. 16.-

DE

SUPPEN-DEGUSTATION

Unsere drei Suppen auf einem Teller: Pasta e Fagioli (Nudel-Bohnen-Suppe), Kürbiscremesuppe und Gulaschsuppe. 16.-



PASTA E FAGIOLI

GB

Traditional Trentino pasta and bean soup made with bacon. 14.-

DE

Traditionelle Trentiner Nudel-Bohnen-Suppe mit Speck. 14.-



RISOTTO AI PORCINI

GB

Porcini mushroom* risotto whipped with alpine butter and Trentingrana, finished with a Lagrein and blueberry coulis. 19.-

DE

Steinpilz-Risotto* cremig gerührt mit Almbutter und Trentingrana, verfeinert mit einer Lagrein-Blaubeer-Coulis. 19.-



RISOTTO SMALZATO TRENTINO

GB

A local classic revisited. Teroldego wine risotto whipped with alpine butter and Trentingrana, topped with braised beef bites. 19.-

DE

Der klassische Klassiker neu interpretiert. Teroldego-Wein-Risotto, cremig gerührt mit Almbutter und Trentingrana, garniert mit Schmorbraten-Mundhäppchen. 19.-



TORTELLONE ZUCCONE

GB

CHARCOAL TORTELLONI
Charcoal tortelloni stuffed with pumpkin, Asiago, and apple, tossed in butter, sage, and yellow BBQ tomato sauce. Topped with pumpkin seeds and crispy onion. 18.-

DE

KOHLE-TORTELLONI
Pflanzenkohle-Tortelloni mit Kürbis-, Asiago- und Apfelfüllung an Butter, Salbei und gelber BBQ-Tomatensauce. Garniert mit Kürbiskernen und Röstzwiebeln. 18.-



LO GNOCCHO CHE NON TI ASPETTI

GB

HOMEMADE POLENTA GNOCCHI
Homemade polenta gnocci sautéed with king prawns* and coconut milk, flavored with lime and ginger. 19.-

DE

HAUSGEMACHTE POLENTA-GNOCCHI
Gnocchi mit Riesengarnelen* und Kokosmilch, verfeinert mit Limette und Ingwer. 19.-



LASAGNA DEL CACCIATORE

GB

HUNTER'S LASAGNA
Lasagna with venison* ragù and bechamel sauce. 16.-

DE

JÄGER-LASAGNE
Lasagne mit Hirschragout* und Bechamel. 16.-



TAGLIATELLE SELVAGGINA

GB

HUNTER'S TAGLIATELLE
Homemade rustic tagliatelle with game ragù**. 18.-

DE

JÄGER-TAGLIATELLE
Hausgemachte rustikale Tagliatelle mit Wildragout. 18.-



TORTELLONE ZUCCONO

GB

DUMPLING SAMPLER

Four traditional dumplings (Canederli):

Val di Non style with speck & salami, in vegetable broth

Spinach dumpling with Casolet-cheese sauce

Cheese dumpling with onion & beer soup

Polenta dumpling with sausage, speck, and sage butter 16.--

DE

KNÖDEL-TASTING

Vier verschiedene Knödel (Canederli):

Nach Nonstal-Art mit Speck & Wurst in Gemüsebrühe

Spinatknödel mit Casolet-Käsecreme

Käseknödel mit Zwiebel-Biersuppe

Polentaknödel mit Wurst, Speck und Salbeibutter 16.--



ORTO ARROSTO

GB

ROASTED VEGGIES & TOLO

Roasted pumpkin, radicchio, and cauliflower with oriental spices, served with Storo polenta, mushrooms*, chickpea hummus, and grilled Tomino cheese. 19.-

DE

JOFENGEMÜSE & POLENTA

Gerösteter Kürbis, Radicchio und Blumenkohl mit orientalischen Gewürzen, serviert mit Storo-Polenta, Pilzen*, Kichererbsen-Hummus und gegrilltem Tomino-Käse. 19.-



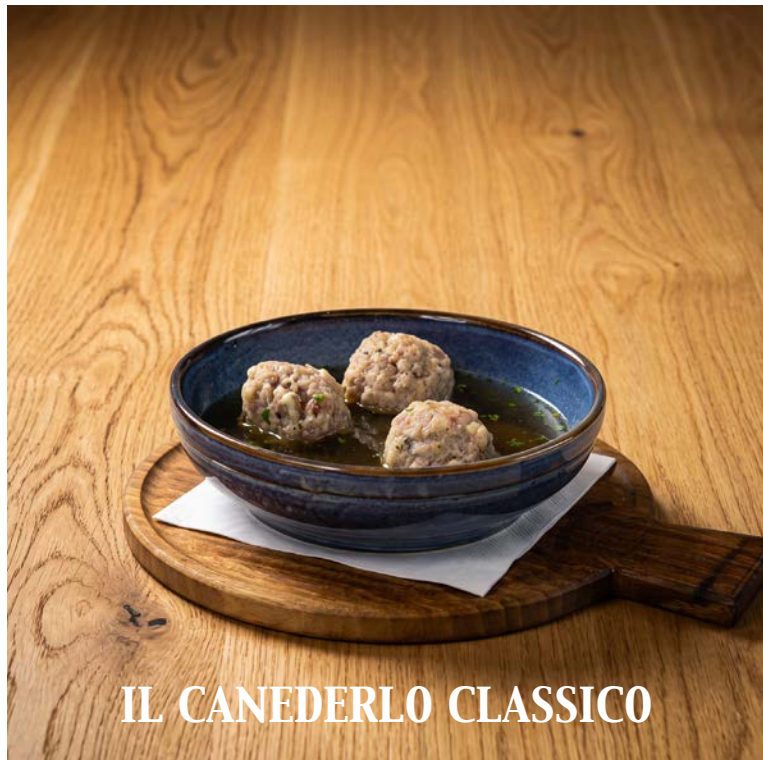
STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

GB

Spinach and bread dumplings served with sage butter and Trentingrana cheese. 15.-

DE

Spinat-Brot-Knödel serviert mit Salbeibutter und Trentingrana. 15.-



IL CANEDERLO CLASSICO

GB

Traditional speck and lucanica salami dumplings served in broth. 15.-

DE

Traditionelle Speck- und Lucanica-Knödel in Brühe. 15.-



MASTRO BIRRAIO

GB

BREWMASTER'S BOARD
Our signature sharing platter: roasted pork knuckle, baked potatoes, BBQ sausage on sauerkraut, polenta, mushrooms*, and classic dumplings (canederli) with butter and Trentingrana. 42.- (€21 per person)

DE

BRAUMEISTER-PLATTE
Unsere kultige Platte zum Teilen: Ofen-Schweinshaxe, Ofenkartoffeln, BBQ-Wurst auf Sauerkraut, Polenta, Pilze* und klassische Knödel (Canederli) mit Butter und Trentingrana. 42.- (21 € pro Person)



SIGNOR STINCO

GB

MASTER PORK KNUCKLE
~900g roasted pork knuckle, tender inside with crispy crackling. Served with sauerkraut and baked potatoes with onions and bacon. 19.-

DE

DER PERFEKTE SCHWEINSHAXEN
~900g gebratene Schweinshaxe, zart innen und mit knuspriger Kruste. Serviert mit Sauerkraut und Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Speck. 19.-



WIENERSCHNITZEL

GB

Large, thin, and crispy veal cutlet, fried in clarified butter following traditional Viennese recipe. Served with French fries* and cranberry jam. 21.-

DE

Großes, dünnes und knuspriges Kalbsschnitzel, nach Wiener Tradition in Schmalz/Klärbutter gebacken. Serviert mit Pommes frites* and Preiselbeermarmelade. 21.-



IL TONCO DEL PONTEËL

GB

Our version: white stew made with mixed meats (beef, veal, and pork) with bacon and sausage. Served with Storo polenta. 19.-

DE

Unsere Version: helles Ragout aus gemischtem Fleisch (Rind, Kalb und Schwein) mit Speck und Wurst. Serviert mit Storo-Polenta. 19.-



COSTINE BBQ

GB

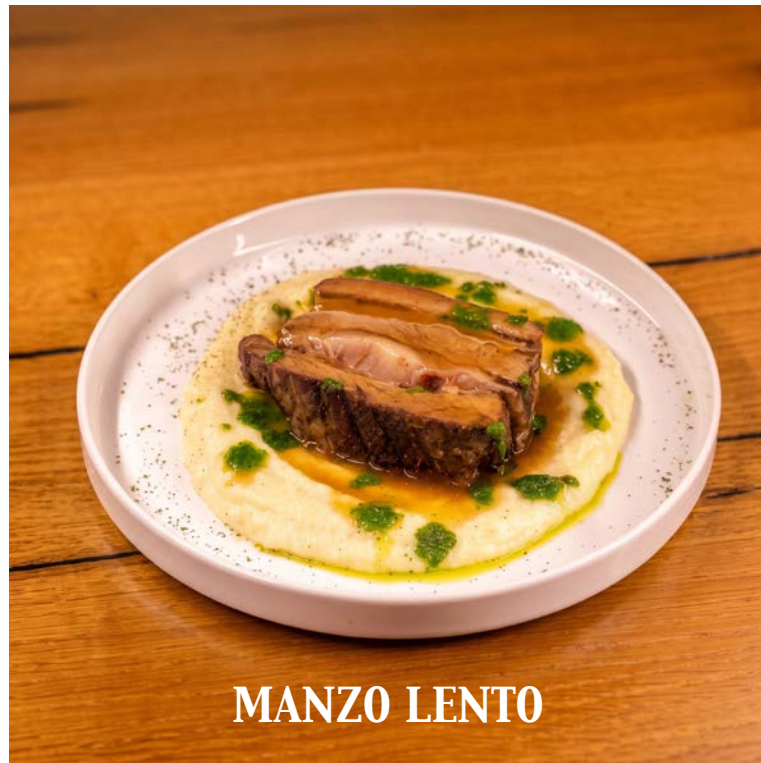
BBQ RIBS

Slow-cooked pork ribs with homemade BBQ sauce and cumin. Served with French fries*. 20.-

DE

BBQ-RIPPCHEN

Langsamm gegarte Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ-Sauce und Kreuzkümmel. Serviert mit Pommes frites*. 20.-



MANZO LENTO

GB

SLOW-COOKED BEEF

BBQ slow-cooked beef with Trentino spices, served with celeriac puree and salsa verde. 25.-

DE

RIND LANGSAM GEGART

Langsam gegartes BBQ-Rindfleisch mit Trentiner Gewürzen, serviert mit Selleriepüree und Salsa Verde. 25.-



GROSTEL TORTEL

GB

GROSTEL TORTEL

Our version: crispy potato fritter* (tortel), julienne of roast suckling pig and pork knuckle with onion, bacon, and speck. Served with a fried egg. 19.-

DE

GROSTEL TORTEL

Unsere Version: knuspriger Kartoffelpuffer* (Tortel), Julienne von Spanferkel- und Haxenbraten mit Zwiebeln, Bauchspeck und Speck. Serviert mit Spiegelei. 19.-



GOULASH DI MANZO

GB

Slow-braised beef with spices and a spicy kick. Served with Storo polenta or homemade dumplings (canederli): your choice. 18.-

DE

Langsam geschmorter Rindsbraten mit Gewürzen und einer pikanten Note. Serviert wahlweise mit Storo-Polenta oder hausgemachten Knödeln (Canederli). 18.-



LO SPIEDONE

GB

Generous and satisfying. A delicious mix of beef, pork, sausage, chicken*, würstel, bacon, veal bombetta, carne salada, apples, zucchini, and bell peppers, served with cumin cabbage salad and French fries*. 25.-

DE

Reichhaltig und köstlich. Eine leckere Mischung aus Rind, Schwein, Wurst, Hähnchen*, Würstchen, Bauchspeck, Kalbs-Bombetta, Carne Salada, Äpfeln, Zucchini und Paprika, serviert mit Krautsalat mit Kreuzkümmel und Pommes frites*. 25.-



IL GRAN GALLETTO BBQ

GB

FORST BBQ ROOSTER
700g beer-marinated Vallespluga cockerel*, slow BBQ roasted (tender & pink inside from smoked cooking, fully cooked!). With spiced potatoes*. 20.-

DE

FORST BBQ-HÄHNCHEN
700g Bier-mariniertes Vallespluga-Hähnchen*, langsam gegrillt (saftig & rosa durch BBQ-Räucherung, durchgegart!). Mit würzigen Kartoffeln*. 20.-



TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

GB

BEEF TENDERLOIN STRIPS
Tender fillet* with roasted pumpkin and radicchio, honey-mustard dressing, pumpkin seeds, and crispy onion. 30.-

DE

RINDERFILET-TAGLIATA
Zartes Filet* mit geröstetem Kürbis und Radicchio, Honig-Senf-Dressing, Kürbiskernen und Röstzwiebeln. 30.--



ORTO ARROSTO

GB

Roasted pumpkin, radicchio, and cauliflower with spices, served with Storo polenta, mushrooms*, chickpea hummus, and grilled Tomino cheese. 19.-

DE

Gerösteter Kürbis, Radicchio und Blumenkohl mit Gewürzen, serviert mit Storo-Polenta, Pilzen*, Kichererbsen-Hummus und gegrilltem Tomino-Käse. 19.-



SELEZIONE DI WÜRSTEL

GB

3 artisanal sausages: boiled Weisswurst with cabbage, lemon & homemade mustard; boiled Savelade with Tyrolean potatoes; Meraner sausage with goulash sauce. 17.-

DE

3 handwerkliche Würstchen: gekochte Weißwurst mit Kraut, Zitrone & Hausmanns-Senf; gekochte Savelat mit Tiroler Kartoffeln; Meraner Würstchen mit Gulaschsoße. 17.-



WÜRSTEL MERANER

GB

MERANER SAUSAGE
Traditional Merano boiled sausages served with French fries* and a pair of homemade mustards. 15.-

DE

MERANER WÜRSTCHEN
Südtiroler Klassiker (gekocht), serviert mit Pommes frites* und zweierlei hausgemachtem Senf. 15.-



TRENTINBURGER

GB

Flatbread*, 250g pork burger with potato fritter* (tortel), green salad, caramelized onion, and special burger sauce. Served with French fries*. 19.-

DE

Fladenbrot*, 250g Schweineburger mit Kartoffelpuffer* (Tortel), grünem Salat, karamellisierten Zwiebeln und Spezial-Burgersoße. Serviert mit Pommes frites*. 19.-

SIDE DISHES/ BEILAGEN



SCACCIAPENSIERI

GB Fried polenta croquettes with a soft cheesy heart. 5.-

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

POKER DI CONTORNI

GB SIDE DISH SAMPLER

Four sides: sauerkraut, Tyrolean potato salad, sautéed mushrooms*, and cabbage with cumin. 12.-

DE BEILAGEN-VARIATION

Vier Beilagen: Sauerkraut, Kartoffeln in Südtiroler Soße, geschmorte Pilze* und Krautsalat mit Kreuzkümmel. 12.-

FUNGHI MISTI TRIFOLATI

GB MIXED SAUTÉED MUSHROOMS

DE Pan-sautéed mushrooms*. 8.-

DRINKS GETRÄNKE

Coca Cola	0,33 lt 3,00€	Mineral water "Merano"	
Coca Cola zero	0,33 lt 3,00€	Mineralwasser	
Fanta	0,33 lt 3,00€	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

Pinot Nero Cembra Cantina di Montagna	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

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

0,33 LT 4,00



FORST 0,0%

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

0,33 LT 3,70



FORST 0,0% CITRUS & HERBS

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

0,33 LT 3,70

allergeni

CANEDERLI L'ASSAGGIO

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CANEDERLO CLASSICO

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CARNE SALADA '700

A1 - A3 - A10 - A11 - A12

COSTINE BBQ

A6 - A9 - A10 - A12

GROSTEL TORTEL

A3 - A6 - A7 - A9 - A12

GULASCH 1903

A9 - A12
CON CANEDERLI A1 - A3 - A7

GULASHUPPE TRENTINA

A1 - A11 - A12

GRAN GALLETTO

A1 - A6 - A9 - A10 - A12

GRAN TAGLIERE FORST

A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

ORTO & BURRATA

A1 - A7 - A8 - A10 - A12

INSALATA ORTO E POLLO

A1 - A7 - A12

L'AS DEL FORMAI

A3 - A7 - A10 - A12

LASAGNA DEL CACCIATORE

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

LO GNOCCO CHE NON TI ASPETTI

A1 - A2 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

MANZO LENTO

A4 - A6 - A7 - A9 - A12

ORTO ARROSTO

A6 - A7 - A11 - A12

ASSE DEL MASTRO BIRRAIO

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

RISOTTO SMALZATO

A6 - A7 - A9 - A12

RISOTTO AI PORCINI

A6 - A7 - A9 - A12

SELEZIONE DI WÜRSTEL

A1 - A3 - A9 - A10 - A12

SPECK & TORTÈL

A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

SPIEDONE FORST

A12 (NEI CAPPUCCI)

SIGNOR STINCO

A6 - A9 - A12

STRANGOLAPRETI

A1 - A3 - A7 - A12

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

A6 - A8 - A10 - A12

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

TEGAME DELL'AMICIZIA

A1 - A3 - A6 - A9 - A12

TONCO DEL PONTESÉL

A12

TORTELLONE ZUCCONE

A1 - A3 - A6 - A7 - A8 - A12

TRENTINBURGER

A1 - A3 - A4 - A6 - A9 - A10 - A12

WIENERSCHNITZEL

A1 - A3

WÜRSTEL MERANER

A1 - A9 - A10

ALTRO

VERDURE INFORNATE

A6 - A12

CRAUTI

A12

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO

A12

SCACCIA PENSIERI

A1 - A3 - A7

POKER DI CONTORNI

A3 - A10 - A12

POLENTA DI STORO NESSUNO

PATATE FRITTE NESSUNO

FUNGHI TRIFOLATI NESSUNO

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