



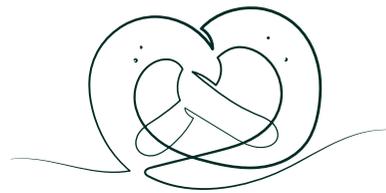
LIEBE GÄSTE, WILLKOMMEN IN UNSEREM HISTORISCHEN GARTEN!

Es heißt, dass der Turm zu einer Burg namens Schloss Tovalbo gehörte, die einst imposant war, aber im Laufe der Jahrhunderte verschwunden ist. Die Burg Tovalbo stand auf einer Anhöhe am Fuße des Monte Bondone und bot einen spektakulären Blick auf das Etschtal. Seine Geschichte und die alten Mauern sind verloren gegangen, und man nimmt an, dass nur der Turm von Ravina als stummer Zeuge dieser glorreichen Vergangenheit übrig geblieben ist.

Unser Willkommen

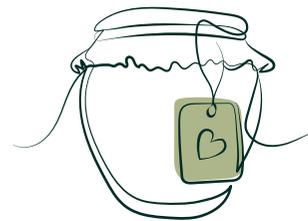
EINE BREZEL UND DIE DAZUGEHÖRIGEN SAUCEN, DIE IM EINTRITTSPREIS ENHALTEN SIND

BREZEL



So gut, weil täglich frisch gebacken

Sagen Sie nicht nein zu der Versuchung, ein weiteres Exemplar zu bestellen! 2,00



SENF

Artisan, Gourmand... Exklusiv bei uns!

Der ideale Begleiter für unsere Brezel! Auch in einer 100-ml-Dose zum Mitnehmen erhältlich. Fragen Sie an der Kasse! 5,00

und Sie nehmen das Glas mit!



AMARO DEL RICORDO

Ein einzigartiges 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 bei einem Essen. 5,00



GEDECK

Beinhaltet eine 70g Brezel pro Person. 2,50
Bitte fragen Sie unser Personal nach dem für Sie reservierten Brot (in 7 Minuten gebacken). Preise sind in Euro.

Wegen des Windes, der oft über unseren Garten streicht, ziehen wir es vor, den Tisch nicht im Voraus zu decken. In der Mitte finden Sie einen praktischen Becher mit Besteck und Servietten, darunter Tischsets. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und wünschen Ihnen eine gute Mahlzeit!

SYMBOLE



Gluten free



Vegetarisch



Nicht verfügbar von 14.30 bis 18.30 Uhr

INFORMATIONEN

* frisches Tiefkühlprodukt

** frisches Produkt, das vor Ort geschlachtet wird, um die Qualität und Sicherheit gemäß den EG-Verordnungen 852/04 und 853/04 zu gewährleisten

Wenn Sie besondere Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitten Sie unser Personal, das Allergenhandbuch zu konsultieren, wir stehen zu Ihrer Verfügung.

L'as del Formài

EIN GESCHMACKSPARCOURS ZUR ENTDECKUNG VON ALPKÄSE

3 KÄSESORTEN

Serviert mit rotem Pfeffersenf. 14,00

1. TRENTINGRANA 36 monate (Trentino)

Naturkäse aus Rohmilch, hart und nur mit Milch von Kühen aus dem Trentino gekocht.

2. PUZZONE DI MOENA 100 tage

Sehr seltene Würzung für diesen charakteristischen Käse. Er wird aus roher Kuhmilch hergestellt, hat einen scharfen Geruch und einen unverwechselbaren, leicht würzigen Geschmack mit einem bitteren Nachgeschmack.

3. STRACCHINO ALL'ANTICA

Der Name „Stracchino“ kann irreführend sein: Tatsächlich stammt er aus der Tradition der „Stracchi“, die aus der kleinen Milch der müden Kühe (Stracche) während der Transhumanz hergestellt wurden. Das hat nichts mit dem heutigen industriellen Stracchino zu tun. Dieser Stracchino aus den bergamasker Tälern wird das ganze Jahr über im Valtaleggio auf über 1.000 Metern Höhe hergestellt und reift mindestens 60 Tage lang in natürlichen Höhlen nach traditionellen Methoden (Slow-Food-Präsidium). Er hat eine gewaschene Rinde, weiße bis grüne Oberflächenschimmel, einen elastischen Teig und einen Geschmack, der von der Süße in der Unterkruste bis zu balsamischen und scharfen Noten im Kern reicht, was auf die Bergumgebung und die Reifung zurückzuführen ist.

PERFEKT
für
2



4 KÄSESORTEN

Serviert mit rotem Pfeffersenf und Senf von Sauerkraut und Honig. 17,00

1. TRENTINGRANA 36 monate (Trentino)

2. PUZZONE DI MOENA 100 tage

3. STRACCHINO ALL'ANTICA

4. VEZZENA D'ALPEGGIO

Es handelt sich um einen der ältesten und renommiertesten Käse des Trentino. Er ist ein klassischer Halbfettkäse aus den Alpen und ein begehrtes Produkt aufgrund der besonderen Aromen, die die Essenzen der Weiden der Hochebenen diesem Käse mit seinem angenehm bitteren und nicht zu pikanten Geschmack verleihen.

5 KÄSESORTEN

Serviert mit rotem Pfeffersenf und Senf von Sauerkraut und Honig. 19,00

1. TRENTINGRANA 36 monate (Trentino)

2. PUZZONE DI MOENA 100 tage

3. STRACCHINO ALL'ANTICA

4. VEZZENA D'ALPEGGIO

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

KARTOFFEL-TORTÈL
+ 5,00 €



ABWEICHUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG

Der typische Beginn

UNSERE BESTEN VORSCHLÄGE, IDEAL ZUM TEILEN ZWISCHEN ZWEI PERSONEN,
IN DEN VOLLEN GEIST DES TRENINO UND SEINER TRADITION EINZUTAUCHEN

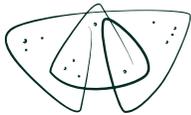


IDEALE
VORSPEISE
für
4

TAVOLA IMBANDITA

Unsere geschnittenen und gebratenen Fleischwaren!

Wurst und Käse begleitet von unseren gebratenen Pulled Pork Patties (6 Stück), BBQ Chicken Wings (6 Stück), knusprigen Zucchini und einer hausgemachten Giardiniera, frisch, knusprig und voller Geschmack, mit einer süß-sauren Marinade, die Sie zum nächsten Biss einlädt! 35,00



Genießen Sie es mit unserem
TORTÈL DI PATATE!

+ 5,00 €

empfohlener

FORST KRONEN BIER



IL GRAN TAGLIERE

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

Eine schmackhafte Auswahl an Wurst- und Käseaufschnitten, die unsere Typizität symbolisieren. 20,00



Genießen Sie es mit unserem
TORTÈL DI PATATE!

+ 5,00 €

empfohlener

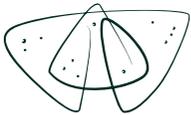
FORST KRONEN BIER





LA CARNE SALADA '700

Mit Gewürzen und Salz gepökelt Rindfleisch, mindestens zwanzig Tage lang mariniert, nach einem alten Rezept aus dem 18. Jh. Fein geschnitten und roh mit in Trento DOC marinierten Apfelscheiben und Trentingrana-Blütenblättern serviert. 20,00



Genießen Sie es mit unserem
TORTÈL DI PATATE!  5,00 €

empfohlenes

FORST FELSENKELLER BIER



ROAST-BEEF BBQ IN CAPRESE

Aus unseren BBQ-Öfen bieten wir Ihnen dieses Gericht mit einzigartigen und unverwechselbaren Aromen an, ein zartes und schmackhaftes Roastbeef nach englischer Art, serviert auf einem Bett aus Rinderherz-Tomaten-Robiola-Creme und Bergpesto. 19,00



Genießen Sie es mit unserem
TORTÈL DI PATATE!  5,00 €

empfohlenes

FORST KRONEN BIER





SPECK & TORTÈL  auf Anfrage

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

empfohlener

FORST KRONEN BIER



TORTÈL DI PATATE 

Eines der typischen Gerichte des Trentino, perfekt mit unseren Vorspeisen zu kombinieren.

Wonach sieht es aus? Es handelt sich um einen Pfannkuchen aus geriebenen Kartoffeln, der in der Pfanne gebraten wird, außen angenehm knusprig und innen weich ist... Man kann nicht sagen, dass man im Trentino war, wenn man noch nie Tortèl di patate probiert hat! 5,00

empfohlener

FORST KRONEN BIER



Erste Kurse



CANEDERLI: L'ASSAGGIO

Vier verschiedene Knödel**

- Alla nonesa, mit Speck, Lucanica und Mortandela, in einer reduzierten Gemüsebrühe;
- Spinat auf Casolét-Creme;
- Käse serviert mit einer Creme aus gemischten Pilzen der Saison;
- Canederlo di polenta, mit Wurstkäse und Speck, in Butter und Salbeicreme. 16,00

 CANEDERLI: DIE VEGETARISCHE VEREINIGUNG Spinatknödel und Canederlo mit Käse anstelle von Canederlo nach Nonesa-Art und Polenta.

empfohlenes

FORST KRONEN BIER



IL CANEDERLO CLASSICO

Knödel traditionelles Rezept aus dem Nonstal, zubereitet mit Speck, Lucanica und Mortandela. Serviert in Brühe oder mit zerlassener Butter und Salbei. 15,00

empfohlenes

FORST KRONEN BIER



CALAMARATA DI GAMBERO

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Calamarata mit Krabbenragout und frischer Tomaten-Basilikum-Creme, gekrönt mit einer Krabbe. 17,00

provalo con

BIRRA FORST HELLER BOCK



SPÄTZLE MEDITERRANEI 

Spätzle mit gebratenen Kirschtomaten, Mandeln und Basilikumpesto.
Eine Julienne aus knusprigem Speck rundet das Gericht ab.

Die Kombination aus alpiner und mediterraner Tradition. 15,00

provato con
BIRRA FORST KRONEN



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA 

Der Name "Strangolapreti" kommt daher, dass sie während des Konzils von Trient (1545-1563) das Lieblingsgericht der Bischöfe und Kardinäle waren.
Brot- und Spinatgnocchi** mit nach Salbei duftender Butter und Trentingranablütenblättern. 15,00

empfohlenes
FORST 1857 BIER



GULASCHSUPPE TRENTINA

Köstliche, leicht pikante Suppe nach Tiroler Art: mit Kartoffeln, Zwiebeln, Rindfleisch, Forst Kronen Bier, Paprika (süß und kräftig), Tomatenmark und Roggencroutons. Eine perfekte Kombination von Aromen und Gewürzen, die Körper und Seele wärmt. 13,00



**TAGLIATELLE AL
RAGÙ DI SELVAGGINA**

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Frische Eiernudeln** aus Buchweizen und Weißmehl mit hausgemachtem Wildragout**. 16,00

empfohlener

FORST 1857 BIER



**LASAGNA
DEL CACCIATORE**

Frische Eiernudeln in Schichten mit Rotweinragout, Tomaten und cremiger Bechamelsauce. Ein reichhaltiges und aromatisches Gericht, das die authentischen Aromen der Tradition feiert. 14,50

empfohlener

FORST HELLER BOCK BIER

Zweite Gänge

BEGLEITEN SIE DIE GERICHTE MIT UNSERER EXKLUSIVEN BREZEL! +2.00



IL SIGNOR STINCO

WARNUNG! Unser STINCO macht süchtig! (und die Warteschlange)

800 g, innen zart und von einer unwiderstehlich knusprigen Schwarte umhüllt, das Ergebnis eines langen und sorgfältigen Garprozesses.

Wir bieten es mit Sauerkraut und gebackenen Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck an. 18,50

empfohlener

FORST HELLER BOCK BIER



UNSERE VERSION **GROSTEL TORTÈL**  

Knuspriger Kartoffelkuchen* am Boden, Julienne von der Haxe mit Zwiebel, Speck, Speck und Alpenbutter gebraten. Serviert mit weichem Ei à la poche. 18,00

empfohlener

FORST KRONEN BIER



NUR
FÜR
2
PERSONEN

L'ASSE CONVIVIALE

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Unser köstliches Gericht zum Teilen!

Noneso-Knödel** mit geschmolzener Butter, warmes Roastbeef und Rippchen nach englischer Art aus dem BBQ-Ofen, Polenta aus Storo, getrüffelte Pilze* und Gewürzkartoffeln*.

38,00 (19,00 pro Person)

empfohlener

FORST KRONEN BIER



TORBURGER

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Köstlicher italienischer Rindfleisch-Burger (ca. 280 g), angereichert mit frischem grünen Salat, cremigem Stracciatella di Bufala-Käse und unserer hausgemachten Tartar-Sauce. Knuspriger Speck und karamellierte rote Zwiebeln runden diese Geschmacksexplosion ab. 18,50

empfohlener

FORST HELLER BOCK BIER



COSTINE FORST   12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Die historischen Forsterbräu Trent Schweinerrippchen werden gegrillt, mit unserer hausgemachten Spezialsauce bestrichen und mit Pommes serviert.

Costine Medium: das richtige Gleichgewicht zwischen Geschmack und Platz für das Dessert. 19,00

Costine Large: die ideale Wahl für die wirklich Hungrigen. 23,00

empfohlener

FORST KRONEN BIER



STUFATO DI CERVO

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

empfohlener

FORST KRONEN BIER



ANDIAMO ALL'ORTO 12.00 - 14.30 18.30 - 23.00

Unser historisches vegetarisches Gericht: Aubergine, geschmorte belgische Endivie, frisch blanchierter Fenchel und Brokkoli, rote Zwiebeln aus Tropea und geröstete Paprika. Dazu gibt es Polenta, Kartoffeltortèl und weichen gegrillten Ziegenkäse. 19,00

empfohlener

FORST V.I.P. PILS BIER



IL GRAN GALLETTO

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Unsere Interpretation eines typischen Biergerichts, eine Kombination aus dem kräftigen Geschmack des **Forst Heller Bockbiers** und der absoluten Zartheit eines auf heißen Kohlen gegrillten Hahns.

Dieses einzigartige Gericht verkörpert die Kunst des Grillens bei niedrigen Temperaturen, gebraten, aber mit saftigem Fleisch und gekennzeichnet durch eine TYPISCH ROSA FARBE, die manche Leute dazu verleitet, zu denken, es sei nicht durchgegart, aber das ist es nicht.

Serviert mit Gewürzkartoffeln*. 20,00

empfohlenes

FORST HELLER BOCK BIER



WÜRSTEL MERANER  auf Anfrage

Typisch für Meran, streng gekocht und mit Pommes frites* und hausgemachtem Senf-Trio (Feige, süß, Forst Kronen Bier) serviert. 15,00

empfohlener

FORST FELSENKELLER BIER



SELEZIONE DI WÜRSTEL  auf Anfrage

Drei Arten von hausgemachten Würsten, die sich in Konsistenz, Geschmack und Zubereitung unterscheiden: gekochte Weißwurst mit Paprika, Zitrone und Senf mit **Forst Kronen Bier**, gekochte Savelade mit Tiroler Kartoffeln, Meraner Würstel mit Gulaschsauce. 17,00

empfohlener

FORST FELSENKELLER BIER



TAGLIATA DI MANZO   12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

Rindfleisch von Alpenzuchtbetrieben, 35 Tage gereift. Gewürzt mit Maldon-Salz und serviert mit tiroler Kartoffeln, Kümmelkraut, Tomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum. 24,00

empfohlener

FORST FELSENKELLER BIER



WIENERSCHNITZEL 2012

Heute ist sie eine Institution, ein typisches Gericht der Tiroler Küche. Groß, dünn und knusprig, serviert mit Bratkartoffeln* und Preiselbeermarmelade.

Streng genommen aus KALF! 20,00

empfohlener

FORST KRONEN BIER



SALSICCIA TRENTINA  

Gekocht in unseren BBQ-Öfen.

Dazu gibt es Sauerkraut, gedünstete Bohnen, Polenta aus Storo und leckeren gegrillten Ziegenkäse. 18,00

empfohlener

FORST KRONEN BIER



SALMONE IN GRIGLIA  

Gegrilltes Lachsfilet, begleitet von einem Würfel frischen Gemüses der Saison mit Basilikumduft. Ein Pesto aus Mandeln und sonnengetrockneten Tomaten rundet das Gericht ab. 23,00

empfohlener

FORST KRONEN BIER

Salate

POLLO SALAD auf Anfrage

Grüner Salat, Karotten, Kohl, getrocknete Kirschtomaten, gezupftes Hühnerfleisch, Rosmarin-Croutons und Dressing Joghurt-Dressing. 17,00

empfohlener

FORST KRONEN BIER

"CIVETTA" SALAD

Grüner Salat, sonnengetrocknete Kirschtomaten, Paprika, bunte, bei niedriger Temperatur gekochte Karottenwürfel, Limettengarnelenschwänze, geröstete Pinienkerne und Sesam und Basilikumdressing. 16,00

empfohlener

FORST V.I.P. PILS BIER

"LA TORRE" SALAD auf Anfrage

Grüner Salat, Karotten, Kohl, getrocknete Kirschtomaten, Gurke, Melone, griechischer Feta, Brezelcroutons, Mandelsplitter und Basilikumdressing. 16,00

empfohlener

**WEIHENSTEPHANER
HEFEWEISSBIER BIER**

Seitengerichte

"LA TORRE"

Drei sind besser als einer... Kartoffeln in Tiroler Sauce, Kümmelkohl, Tomaten mit schwarzen Bohnen, roten Zwiebeln und Basilikum. 7,00

SAUERKRAUT

Fein geschnittener Kohl, der einer Milchsäuregärung unterzogen und dann zusammen mit Kaktusfeigen und Wurst zum Würzen geschmort wird. 5,00

GEBACKENES GEMÜSE

Auberginen, Paprika, Tropea-Zwiebeln, belgische Endivie und Piccadilly-Tomaten. 7,00

STORO-MEHL- POLENTA

5,00

KREUZKÜMME- KRAUTSALAT

5,00

DREIFLÜGELIGE MISCHPILZE

8,00

GEBRATENE KARTOFFELN**

5,00

GERÖSTETE KARTOFFELN

Mit Zwiebel und Speck. 7,00

FAGIOLI STUFATI

Rote Königsbohnen mit Speck, Tomatenconcassé und Salbei. 7,00

POKER DI CONTORNI

Wie können Sie widerstehen? Eine Kostprobe von 4 verschiedenen Beilagen: Sauerkraut, Kartoffeln in Tiroler Soße, getrüffelte Champignons* und Bohnenkompott. 12,00

ALLE BEILAGEN SIND  

Allergene

APPETITANREGER

CARNE SALADA '700
A7 - A12

GRAN TAGLIERE FORST
A3 - A7 - A9 - A10 - A12

L'AS DEL FORMÀI
A3 - A7 - A10 - A12

SPECK & TORTEL
A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

ROAST-BEEF BBQ IN CAPRESE
A6 - A7 - A9 - A10 - A12

TAVOLA IMBANDITA
A3 - A6 - A8 - A9 - A11 - A12

ERSTE KURSE

CANEDERLI L'ASSAGGIO
A1 - A3 - A7 - A9 - A12

CALAMARATA DI GAMBERO
A1 - A2 - A9 - A12

IL CANEDERLO ALLA NONESA
A1 - A3 - A7 - A9 - 12

GULASCHSUPPE TRENTINA
A1 - A12

LASAGNA DEL CACCIATORE
A1 - A3 - A7 - A9 - A12

LO SPAGHETTO DEL VENERDI
A1 - A2 - A12

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA
A1 - A3 - A7

TAGLIATELLE DI SELVAGGINA
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

SPÄTZLE MEDITERRANEI
A1 - A3 - A6 - A7 - A8 - A9 - A12

ZWEITE GÄNGE

ANDIAMO ALL'ORTO
A6 - A7 - A12

COSTINE FORST
A6 - A9 - A10 - A12

GRÖSTEL TORTEL
A3 - A6 - A7 - A9 - A12

LASSE CONVIVIALE
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

IL GRAN GALLETTO
A1 - A6 - A9 - A10 - A12

SALSICCIA TRENTINA
A6 - A7 - A9 - A12

SALMONE IN GRIGLIA
A4 - A6 - A7 - A8 - A9 - A12

SELEZIONE DI WÜRSTEL
A1 - A3 - A9 - A10 - A12

STINCO DI MAIALE
A6 - A9 - A12

STUFATO DI CERVO
A9 - A12

TAGLIATA DI MANZO
A3 - A12

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

UN INSOLITO FRITTO MISTO
A2 - A3 - A4 - A12

WIENERSCHNITZEL 2012
A1 - A3

WÜRSTEL MERANER
A1 - A9 - A10

SALATE

"CIVETTA" SALAD
A2 - A6 - A8 - A9 - A10 - A11 - A12

"LA TORRE" SALAD
A1 - A7 - A8 - A10

POLLO SALAD
A1 - A7 - A9 - A12

SEITENGERICHTE

CRAUTI
A12

CONTORNO LA TORRE
A3 - A12

FAGIOLI STUFATI
A6 - A9 - A12

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO
A12

POKER DI CONTORNI
A3 - A6 - A9 - A12

VERDURE INFORNATE
A6 - A12

SWEETS

DOLCE AMARO
A3 - A7 - A12

DOLCE SPIRITO
A1 - A3 - A7 - A8 - A12

GELATO SORBETTO
LIMONE E SALVIA
A3 - A7 - A12

SIXTUS CREME BRÛLÉE
A1 - A3 - A7 - A12

SACHER
A1 - A3 - A7 - A8

BIRRAMISÙ FORST
A1 - A3 - A7 - A12

STRUDEL FORST 1857
A1 - A3 - A7 - A8

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 e prodotti a base di soja

A7: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

Queensland-Nüsse und 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