



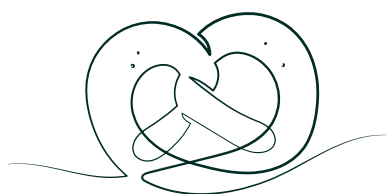
DEAR GUESTS, WELCOME TO OUR HISTORIC GARDEN!

It is said that the tower was part of a castle called **Tovalbo Castle**, which was once imposing but has now disappeared over the centuries. Tovalbo Castle stood on a hillock at the foot of Monte Bondone and offered a spectacular view of the Adige Valley. Its history and ancient walls are lost and it is assumed that only the Ravina Tower remains as a **silent witness to that glorious past**.



our welcome

A PRETZEL AND ITS SAUCES, INCLUDED IN THE COVER CHARGE



BREZEL

So good because baked fresh daily

Don't say no to the temptation to order another one! 2,50



MUSTARD

Homemade and tasty!

Perfect with our brezel! Also available in a 100 ml jar to take home. Ask at the counter! 5,00

and you can take the glass with you!



AMARO DEL RICORDO

A unique bitter, exclusively produced

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 you can only find 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. 5,00



COST OF SERVICE

It includes a Brezel 70 gr. 2,50 per person.

Ask our staff for your reserved bread (baked in 7 minutes).

Prices are intended in euros.

Because of the wind that often caresses our garden, we prefer not to set the table in advance. You will find a practical mug with cutlery and napkins in the centre, and placemats below it. We hope for your understanding and wish you a pleasant meal!

SIMBOLS



Gluten free



Vegetarian



Not available from 14.30 to 18.30

INFORMATIONS

* 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 manual, we are at your disposal.



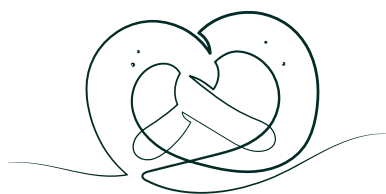
LIEBE GÄSTE, WILLKOMMEN IN UNSEREM HISTORISCHEN GARTEN!

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

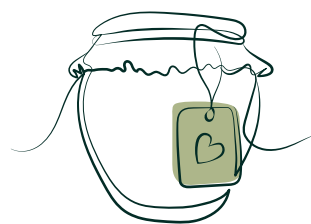
EINE BREZEL UND DIE DAZUGEHÖRIGEN SAUCEN, DIE IM EINTRITTSPREIS ENTHALTEN SIND



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. 5,50

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 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.

la nostra birra!



FORST V.I.P. PILS

AROMA: Gradevole, piacevoli note di luppolo.

GUSTO: Elegante, particolarmente secco e di grande freschezza.

BICCHIERE: Un bicchiere flute che mantiene intatto il vivace aroma di luppolo e la pregiata corona di schiuma.

GRADO ALCOLICO: 5,0 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

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



FORST KRONEN

AROMA: Elevate note di malto, adatta ai veri intenditori.

GUSTO: Grande corpo ed elevata bevibilità.

BICCHIERE: Un calice di vetro sottile e liscio che permette il corretto dispiegamento del gusto ed esalta la brillantezza della birra.

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

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



FORST FELSENKELLER BIER

AROMA: Morbido e piacevole.

GUSTO: Specialità birraria, naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata ha un gusto armonioso e ben strutturato.

BICCHIERE: Calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia e squadrata che si restringe verso l'alto per convogliare al massimo l'aroma.

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

0,30 LT 4,00



FORST SIXTUS

AROMA: Profumo di malto tostato.

GUSTO: Gusto morbido e vellutato con un caratteristico aroma di malto e piacevoli note di caramello e luppolo.

BICCHIERE: Un elegante bicchiere a tulipano con il corpo cilindrico, strozzatura centrale e parte superiore svasata per dare risalto all'intensità dell'aroma. Il collo a tulipano avvolge la schiuma della birra e permette lo sprigionarsi degli aromi.

GRADO ALCOLICO: 6,5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 7 - 9 °C

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



FORST HELLER BOCK

AROMA: Fruttato con richiamo piacevole di fiori di luppolo.

GUSTO: Pieno, ben strutturato.

BICCHIERE: Boccale cilindrico con manico, tra i bicchieri da birra più tradizionali, ideale per mantenere al meglio la schiuma cremosa.

GRADO ALCOLICO: 7,5 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 7 - 9 °C

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



WEIHENSTEPHANER HEFEWEISSBIER

AROMA: Sentori di chiodi di garofano e raffinato aroma di banana.

GUSTO: Corposo con un morbido gusto di lievito.

BICCHIERE: Bicchiere tipico per birra di frumento.

GRADO ALCOLICO: 5,4 % vol.

TEMPERATURA IDEALE: 6 - 8 °C

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



"Il riconoscimento
attribuito a locali che
dimostrano **passione
autentica**, grande
attenzione nella **scelta
delle birre** e nella **tecnica
di spillatura**."



BIRRE E BEVANDE



FORST 1857

AROMA: Estremamente puro, con leggeri
sentori di luppolo.

GUSTO: Fresco di malto chiaro, unito ad
una leggera nota di luppolo.

BICCHIERE: Nessuno, FORST 1857 si beve
direttamente dalla bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 4,8% vol.

TEMPERATURA IDEALE: 5 - 7 °C

0,33 LT 4,00



analcolica

FORST 0,0%



AROMA: Delicato, con piacevoli note di
luppolo.

GUSTO: 100% FORST 0,0% ALCOOL
pieno e bilanciato.

BICCHIERE: Colonna cilindrica.

GRADO ALCOLICO: 0,0% vol.

TEMPERATURA IDEALE: 5 - 7 °C

0,33 LT 3,70



analcolica

FORST 0,0% CITRUS & HERBS

AROMA: Fresco, agrumato e speziato.

GUSTO: Piacevolmente frizzante,
armonioso. Equilibrio dell'agrumo e
leggera delicata dolcezza maltata.

BICCHIERE: Colonna cilindrica.

GRADO ALCOLICO: 0,0% vol.

TEMPERATURA IDEALE: 5 - 7 °C

0,33 LT 3,70

vini



SPUMANTI TRENTO DOC

NOSTRUM La bollicina

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

Millesimato Brut prodotto dalle nostre vigne.

Nel 2019 Forst acquista, a pochi km dal centro di Trento, una tenuta con una torre del 1.300 e un vigneto di uve Chardonnay. Dalla vinificazione di quelle uve viene realizzato NOSTRUM, uno **spumante metodo classico TRENTO D.O.C.** con un affinamento sui lieviti di circa 30 mesi.



NOSTRUM Riserva 2019

BOTT. 50,00

Rosé Brut, per una bollicina elegante e rara, in **edizione limitatissima**

CHAMPAGNE

PN TX20 Bollinger

BOTT. 179,00

ROSÉ Bollinger

BOTT. 129,00

SPECIAL CUVÉE Bollinger

BOTT. 89,00

BIANCHI

Müller Thurgau Pelz

BICC. 0,10 LT. 4,50 BOTT. 24,00

Gewürztraminer Ritratti

BICC. 0,10 LT. 4,80 BOTT. 26,00

Riesling renano Cembra Cantina di montagna

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

ROSSI *freschi*

SCHIAVA NERA "sull'albero" - Azienda agricola Benedict

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

CHILL YA JOLO 100% Cilieggiolo - Badia a Coltibuono

BICC. 0,10 LT. 4,00 BOTT. 24,00

ROSSI

Pinot Nero Cembra Cantina di montagna

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

Teroldego Rotaliano De Vigili

BICC. 0,10 LT. 4,80 BOTT. 26,00

Lagrein Ritratti

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

Acqua Minerale Merano

0,50 LT. 2,90 1LT. 3,90

Bibite bott.

0,33 LT. 3,00

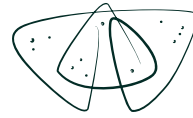
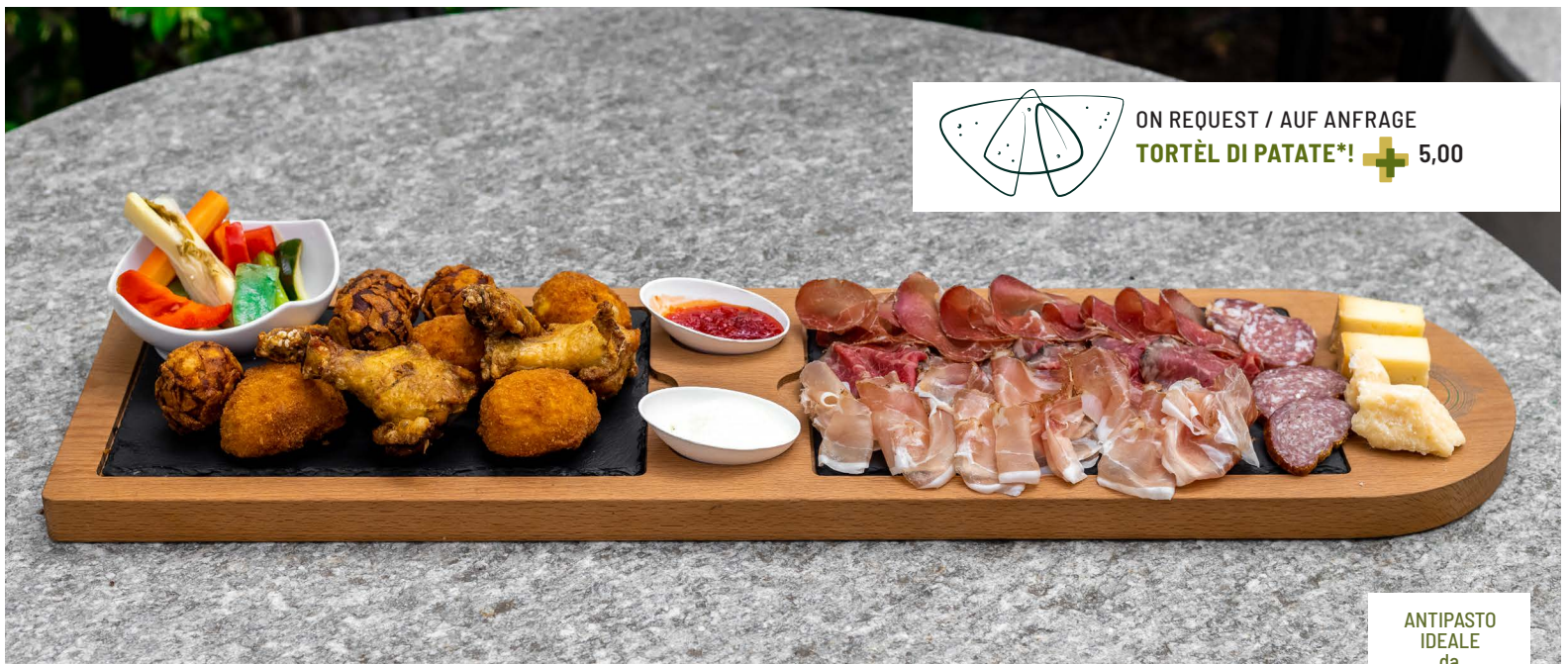
Acqua del Rubinetto

SERVIZIO 1,00

GRATUITA SE SELF-SERVICE. Vieni a ritirarla direttamente al banco!

il fresco della Torre

LE NOSTRE MIGLIORI PROPOSTE, IDEALI PER ESSERE **CONDIVISE OGNI DUE PERSONE**,
PER ENTRARE NEL PIENO SPIRITO TRENINO E DELLA SUA TRADIZIONE



ON REQUEST / AUF ANFRAGE
TORTÈL DI PATATE*! + 5,00

ANTIPASTO
IDEALE
da
condividere

TAVOLA IMBANDITA 35,00

Il nostro tagliere più generoso:

 Our most generous sharing board – designed to land in the middle of the table and feed the whole group. Cured meats and local cheeses, fried pulled pork balls (4 pcs), BBQ chicken wings (4 pcs), fried polenta concia (4 pcs – polenta melted with local cheese, then deep-fried),

and house giardiniera (Italian pickled vegetables). For 2–4 people.

 Unser grosszuegigster Teller fuer die ganze Runde: Aufschnitt und Bergkaese, gebratene Pulled-Pork-Baellchen (4 Stk.), BBQ-Chicken Wings (4 Stk.), frittierte Polenta Concia (4 Stk. – mit Kaese geschmolzene Polenta, dann frittiert) und Giardiniera (italianisches Sauergemaese). Fuer 2–4 Personen.



consiglia

BIRRA FORST KRONEN

IL GRAN TAGLIERE 20,00

Il meglio del territorio in un unico piatto:

 A wooden board showcasing the best of the Alpine larder: a generous selection of local cured meats (Speck, salami, bresaola) and mountain cheeses from Trentino, served with house horseradish sauce and pepper mostarda – a classic Italian sweet-

spiced condiment made from pickled peppers.

 Ein Holzbrett mit dem Besten aus der alpinen Speisekammer: eine grosszuegige Auswahl lokaler Aufschnitte (Speck, Salami, Bresaola) und Bergkaese aus dem Trentino, mit hausgemachter Meerrettichsauce und Pfeffermostarda – einem klassisch italienischen suesskraeuter-eingelegten Paprikagewuerz.



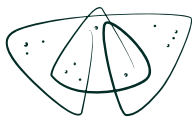
consiglio

BIRRA FORST KRONEN

SPECK & TORTÈL 19,00 ON REQUEST / AUF ANFRAGE

 Speck is the iconic smoked and air-dried cured ham of Trentino/South Tyrol – more aromatic than prosciutto, aged 6 months. Served on our crispy potato pancake (Tortèl) with Comté cheese, horseradish sauce, pickled gherkin, pepper mostarda and Schüttelbrot – a crunchy South Tyrolean flatbread.

 Speck ist der ikonische geraucherte und luftgetrocknete Schinken des Trentino und Suedtirols – aromatischer als normaler Prosciutto, 6 Monate gereift. Auf unserem knusprigen Kartoffelpfannkuchen (Tortèl) mit Comté-Kaese, Meerrettichsauce, Gewuerzguerkerchen, Pfeffermostarda und Schüttelbrot.



ON REQUEST / AUF ANFRAGE
TORTÈL DI PATATE*!  5,00

LA CARNE SALADA '700 20,00

 A centuries-old Trentino recipe from the 1700s: beef cured for at least 20 days in salt, herbs and spices, then sliced paper-thin and served raw – similar to bresaola, but more delicately spiced and softer in texture. Served with a honey-and-mustard frilly lettuce salad and shavings of Trentingrana (the local Grana-style hard cheese).

 Ein jahrhundertealtes Trentiner Rezept aus dem 18. Jahrhundert: Rindfleisch wird mindestens 20 Tage in Salz, Kraeutern und Gewuerzen eingelegt und dann hauchdünn roh aufgeschnitten – vergleichbar mit Bresaola, aber feiner gewuerzt. Serviert mit einem Honig-Senf-Krausesalat und Trentingrana-Spaenen.

consiglio

BIRRA FORST FELSENKELLER



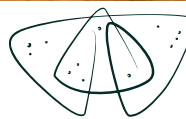
AS DEL FORMAI 16,00

 Three great Alpine cheeses, each with its own character: Puzzzone di Moena (a pungent semi-washed rind cheese from the Trentino mountains), Trentingrana (a hard, nutty cheese in the Grana family) and Comté (the celebrated French mountain cheese). With pepper mostarda and shelled walnuts.

 Drei grosse Bergkaese: Puzzzone di Moena (ein kraeftiger, halbgereifter Rotschmierkaese aus den Trentiner Bergen), Trentingrana (ein harter, nussiger Kaese der Grana-Familie) und Comté (der beruehm französische Bergkaese). Mit Pfeffermostarda und Walnusskernen.

consiglio

BIRRA FORST FELSENKELLER



ON REQUEST / AUF ANFRAGE
TORTÈL DI PATATE*! + 5,00



LA PANZANELLA 17,00

 A Tuscan bread salad, reimagined: yellow, red and green cherry tomatoes marinated with basil, toasted croutons and Burrata from Campania. Burrata is a fresh mozzarella shell filled with a luscious, soft cream centre – it flows beautifully when cut.

 Ein toskanischer Brotsalat, neu interpretiert: gelbe, rote und grüne Kirschtomaten in Basilikum-Marinade, mit geröstetem Brot und Burrata aus Kampanien. Burrata ist eine frische Mozzarella-Huelle, gefuellt mit cremiger Sahnefuellung – beim Anschneiden fliesst sie wunderschön heraus.

consiglio

BIRRA FORST V.I.P. PILS



CRUDO & MELONE POP 19,00

 An elegant riff on Prosciutto e Melone: marinated melon ribbons, Culatta di Parma (a refined, boneless cured ham from the Parma region – leaner and more delicate than standard prosciutto), mini burrata and basil oil.

 Eine elegante Variante des Klassikers Prosciutto e Melone: marinierte Melonenbänder, Culatta di Parma (ein besonders feiner, entknochter Schinken aus der Parma-Region – magerer und delikater als Standard-Prosciutto), Mini-Burrata und Basilikumöl.

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



TARTARE DI MANZO 18,00

 A dish for true meat lovers: 100 g of hand-chopped raw Italian-select beef, seasoned with the house's secret Civetta sauce. Served with toast slivers, a honey-mustard frilly salad and a creamy black-pepper egg yolk. Served raw.

 Ein Gericht fuer echte Fleischkenner: 100 g fein gehacktes, rohes Rindfleisch, gewuerzt mit der geheimen Civetta-Sauce des Hauses. Mit Toast-Brotkroemel, einem Honig-Senf-Krausesalat und einem cremigen, schwarzpfefferwuerzig abgeschmeckten Eigelb. Wird roh serviert.

consiglia

BIRRA FORST KRONEN



consiglio

BIRRA FORST V.I.P. PILS

CIVETTA SALAD 17,00

 A fresh, meal-size salad: seasonal mixed leaves, crunchy vegetables, cherry tomatoes, chickpeas and Mazzancolle prawns (medium Mediterranean prawns) quickly seared with lemon, finished with a sweet-and-sour soy glaze and toasted sesame seeds.

 Ein frischer Hauptgerichts-Salat: saisonale Blattsalate, knackiges Gemüse, Kirschtomaten, Kichererbsen und Mazzancolle-Garnelen (mittelgrosse Mittelmeergarnelen), kurz mit Zitrone angebraten und mit süß-scharfer Sojaglasur und geröstetem Sesam abgeschlossen.



TORRE SALAD 16,00

 Our house meal-size salad: seasonal mixed leaves, crunchy vegetables, cherry tomatoes, rosemary croutons, cubes of malga cheese (cheese made in Alpine summer-pasture dairies – rustic and full-flavoured), BBQ-grilled chicken and yogurt dressing.

 Unser Signatur-Hauptsalat: saisonale Blattsalate, knackiges Gemüse, Kirschtomaten, Rosmarincroûtons, Wuerfel von Malga-Kaese (auf Almsennereien hergestellter Bergkaese – rustikal und vollmundig), gegrilltes BBQ-Huehnchen und Joghurtdressing.

consiglio

BIRRA FORST FELSENKELLER

Side Dishes – Beilagen

POLENTA DI STORO 5,00

 Classic Trentino polenta made with Storo corn – a heritage variety from a small village in Trentino, slow-cooked until thick and creamy. One of the great comfort foods of Northern Italy.

 Klassische Trentiner Polenta aus Storo-Mais – einer alten Sorte aus dem gleichnamigen Trentiner Dorf, langsam gekocht bis sie dickflüssig und cremig wird. Eines der grossen Komfortessen Norditaliens.

POLENTA CONCIA FRITTA 5,00

 Polenta Concia is polenta generously stirred with local cheese until melting-rich. Here it is chilled, shaped into quenelles and deep-fried – shattering-crisp outside, molten inside. Three pieces. Genuinely irresistible.

 Polenta Concia ist Polenta, grosszügig mit lokalem Käse verrührt bis sie schmelzend cremig ist. Hier wird sie dann gekühlt, in Quenellen geformt und frittiert – aussen splitterkross, innen vulkanartig weich. Drei Stücke.

PATATE: 5,00

 Classic French fries.

 Klassische Pommes Frites.

 Pan-tossed with onions and spices in the Tyrolean style – more aromatic than plain boiled potatoes.

 In der Pfanne mit Zwiebeln und Gewürzen geschwenkt auf Tiroler Art – weit aromatischer als schlichte Kartoffeln.

 Oven-roasted potatoes with onion and bacon.

 Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Speck.

VERDURE INFORNATE 8,00

 Seasonal vegetables, simply oven-roasted.

 Saisonales Gemüse, einfach im Ofen geröstet.

POKER DI CONTORNI 12,00

 Four traditional Trentino sides on one plate: sauerkraut, Tyrolean potatoes, sautéed mixed mushrooms and caraway-spiced white cabbage salad. The best way to explore local accompaniments.

 Vier traditionelle Trentiner Beilagen auf einem Teller: Sauerkraut, Tiroler Kartoffeln, angebratene gemischte Pilze und Weisskohl-Kuemmelsalat. Die beste Art, die lokale Beilagenkultur kennenzulernen.

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO 5,00

 A classic Alpine side salad: finely shredded white cabbage dressed with caraway seeds, a touch of vinegar and oil. Light, crunchy and refreshing – the traditional Tyrolean counterpart to rich meat dishes.

 Ein klassischer Alpenbeilagensalat: fein gehobelter Weisskohl mit Kümmel, einem Schuss Essig und Öl angemacht. Leicht, knackig und erfrischend – die traditionelle Tiroler Begleitung zu kräftigen Fleischgerichten.

CRAUTI 5,00

 Finely shredded white cabbage fermented in the traditional way, then braised with pork spare ribs, sausage and bacon – giving it a deep, savoury richness. The definitive companion to pork shank and sausages.

 Fein geschnittener Weisskohl, traditionell fermentiert und dann mit Schweinsrippchen, Wurst und Speck geschmort – das verleiht ihm eine tiefe, herzhaft-würzige Note. Der unverzichtbare Begleiter zu Schweinshaxe und Wurstwaren.

FUNGI MISTI TRIFOLATI* 21,00

 Mixed seasonal mushrooms sautéed with garlic and parsley – a simple, classic Italian technique that lets the mushrooms speak for themselves.

 Gemischte Saisonpilze, in Knoblauch und Petersilie geschwenkt – eine schlichte, klassisch italienische Zubereitung, die den Pilzen Raum lässt.



Qualche primo Forst

ACCOMPAGNA AI PIATTI I NOSTRI ESCLUSIVI **BREZEL** +2,50



CANEDERLI: L'ASSAGGIO 17,00

 Canederli are the iconic dumplings of Trentino and South Tyrol: large, round, bread-based balls studded with Speck (smoked cured ham), lucanica (a local fresh sausage) and mortandela (a traditional spiced sausage from the Non Valley). Four classic canederli**, each with a different sauce: wild mushroom cream, sage butter, Casolet cheese cream and goulash gravy. The best

introduction to this Alpine staple.

 Knoedel sind das Herzgericht des Trentino und Suedtirols: grosse, runde Broeseknoedel mit Speck, Lucanica (einer lokalen Frischbratwurst) und Mortandela (einer traditionellen gewuerzten Wurst aus dem Nonstal). Vier klassische Knoedel**, je mit anderer Sosse: Wildpilzrahm, Salbei-Butter, Casolet-Kaesecreme und Gulaschsosse.



IL CANEDERLO 15,00

 The purist's version: a single large canederlo, made to the original recipe with Speck, lucanica and mortandela. Choose your style: in a rich Speck broth, or with melted brown butter and sage.

 Die puristische Version: ein einzelner grosser Knoedel nach dem Originalrezept mit Speck, Lucanica und Mortandela. Wählbar: in einer kraeftigen Speckbruehe oder mit brauner Salbeibutter.

consiglio

BIRRA FORST KRONEN



consiglio

BIRRA FELSENKELLER

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA 17,00

12.00 - 14.30
18.30 - 23.00

🇬🇧 Fresh egg tagliatelle* (a broad ribbon pasta, wider than spaghetti) with a slowly braised, home-style ragù of wild game** – venison or similar local game from the Trentino mountains. Intensely fragrant and rooted in the Alpine forest. Available at lunch and dinner only (not 14.30–18.30).

🇩🇪 Frische Eitagliatelle* (ein breites Bandnudel, breiter als Spaghetti) mit langsam geschmortem, hausgemachtem Wildragout** – Reh oder ähnliches einheimisches Wild aus den Trentiner Bergen. Nur zu Mittag- und Abendessenszeiten erhältlich (nicht 14.30–18.30 Uhr).



LASAGNA TRENTINA 14,50

🇬🇧 The Trentino take on lasagne: instead of the classic beef ragù, layers of fresh egg pasta* are filled with a richly flavoured ragù of sweet Italian sausage (salsiccia) and mixed wild mushrooms, bound together with a creamy Trentingrana béchamel. Hearty, filling and comforting.

🇩🇪 Die Trentiner Variante der Lasagne: statt klassischem Hackfleischragout Lagen frischer Eierteigplatten* mit einem wuerzigen Ragout aus suesslicher Salsiccia-Wurst und gemischten Wildpilzen, mit Trentingrana-Bechamelsauce. Herzhaft, saettigend, wohltuend.

consiglio

BIRRA FORST HELLER BOCK



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA 15,00

 The name literally means 'priest stranglers' — legend has it that bishops at the Council of Trent (1545-1563) were so greedy they nearly choked on these. They are large, soft gnocchi made from stale bread and spinach*, topped with sage butter and Trentingrana shavings. A genuinely ancient recipe with a story as long as its flavour.

 Der Name bedeutet 'Priesterwuerger' — der Legende nach waren die Bischoefe beim Konzil von Trient (1545-1563) so gierig, dass sie an diesen Knoessen fast erstickten. Grosse, weiche Gnocchi aus altbackenem Brot und Spinat*, mit Salbeibutter und Trentingrana-Spaenen. Ein Uraltrezept mit Geschichte.

consiglia

BIRRA FORST 1857



secondi

ACCOMPAGNA AI PIATTI I NOSTRI ESCLUSIVI **BREZEL** +2,50



WIENERSCHNITZEL 21,00

 The most iconic dish of Austrian cuisine, done properly. A thin veal escalope (strictly veal – it's not a Wiener Schnitzel if it's pork) breaded and shallow-fried in clarified butter until golden and cracking-crisp. Served with fries and lingonberry jam – the classic Tyrolean pairing.

 Das berühmteste Gericht der österreichischen Küche – wie es sich gehört. Ein dünnes Kalbsschnitzel (streng aus Kalbfleisch – mit Schwein ist es kein Wiener Schnitzel) in Mehl, Ei und Semmelbroeseln paniert und in Butterschmalz goldbraun ausgebacken. Mit Pommes Frites und Preiselbeerkonfitüre.

consiglio

BIRRA FORST KRONEN



GRÖSTEL TORTÈL 18,00



 Gröstel is a traditional Tyrolean pan-fry, originally a peasant dish made from leftover roast meat. Our version: a crispy potato pancake (Tortel) as the base, topped with julienned suckling pig roast tossed in a hot pan with onion, bacon, Speck and mountain butter, crowned with a soft poached egg. Available at lunch and dinner only.

 Groestel ist ein traditionelles Tiroler Pfannengericht – ursprünglich ein Bauernessen aus Bratenfleischresten. Unsere Version: ein knuspriger Kartoffelpfannkuchen (Tortel) als Basis, belegt mit Julienne vom Spanferkelbraten mit Zwiebeln, Speck, Pancetta und Almbutter, gekrönt von einem weichen pochiertem Ei. Nur zu Mittag- und Abendessenszeiten erhältlich.

consiglio

BIRRA FORST KRONEN



IL SIGNOR STINCO 18,00

 Warning: our pork shank is addictive. Approximately 800 g of pork hock — slow-cooked for hours until falling-tender, then finished in the oven until the skin turns into shattering, crackling perfection. Served with sauerkraut and oven-roasted potatoes with onion and bacon. Bring your appetite.

 Achtung: Unsere Schweinshaxe macht süchtig. 800 g Schweinhaxe — stundenlang bei Niedertemperatur gegart bis das Fleisch vom Knochen faellt, dann im Ofen fertiggestellt bis die Schwarte krachend-kross wird. Mit Sauerkraut und Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Speck.

consiglia

BIRRA FORST HELLER BOCK



TAGLIATA DI FILETTO 30,00

 Beef fillet from select farms, cooked to your ideal doneness and served sliced ('tagliata') — seasoned simply with Maldon sea salt flakes (a British finishing salt prized for its crispy pyramid crystals) and thyme oil. With seasonal vegetables sautéed with basil and oven-roasted potatoes. Available at lunch and dinner only.

 Rinderfilet von sorgfaeltig ausgewaehlten Betrieben, auf den Garpunkt gebracht und aufgefaechert serviert — schlicht gewuerzt mit Maldon-Meersalzflocken (einem britischen Finishing-Salz, bekannt fuer seine knusprigen Pyramidenkristalle) und Thymianol. Nur zu Mittag- und Abendessenszeiten erhaeltlich.

consiglia

BIRRA FORST HELLER BOCK



TAGLIATA DI POLLO 19,00



🇬🇧 Tender chicken supreme fillets slow-cooked in our wood-fired BBQ oven – the indirect heat keeps them moist while developing a gentle smokiness. Served sliced over seasonal vegetables sautéed with basil. Light, clean and full of flavour. Available at lunch and dinner only.

🇩🇪 Zarte Haechnchen-Supreme-Filets, schonend im Holzkohle-BBQ-Ofen gegart – die indirekte Hitze haelt sie saftig und verleiht eine dezente Rauchigkeit. Aufgefaechert serviert ueber saisonal in Basilikum geschwenktem Gemuese. Nur zu Mittag- und Abendessenszeiten erhaeltlich.

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



SPIEDO BBQ 19,00



🇬🇧 Everything cooked in our wood-fired BBQ oven: chicken wings, coppa di maiale (pork neck – beautifully marbled and juicy) and salsiccia (Italian grilling sausage). Served with a Mediterranean salad and Tzatziki (yogurt and cucumber sauce). Available at lunch and dinner only.

🇩🇪 Alles im Holzkohle-BBQ-Ofen gegart: Chicken Wings, Coppa di Maiale (Schweinsnacken – herrlich marmoriert und saftig) und Salsiccia (italianische Grillwurst). Mit mediterranem Salat und Tzatziki (Joghurt-Gurken-Sauce). Nur zu Mittag- und Abendessenszeiten erhaeltlich.

consiglia

BIRRA FORST KRONEN



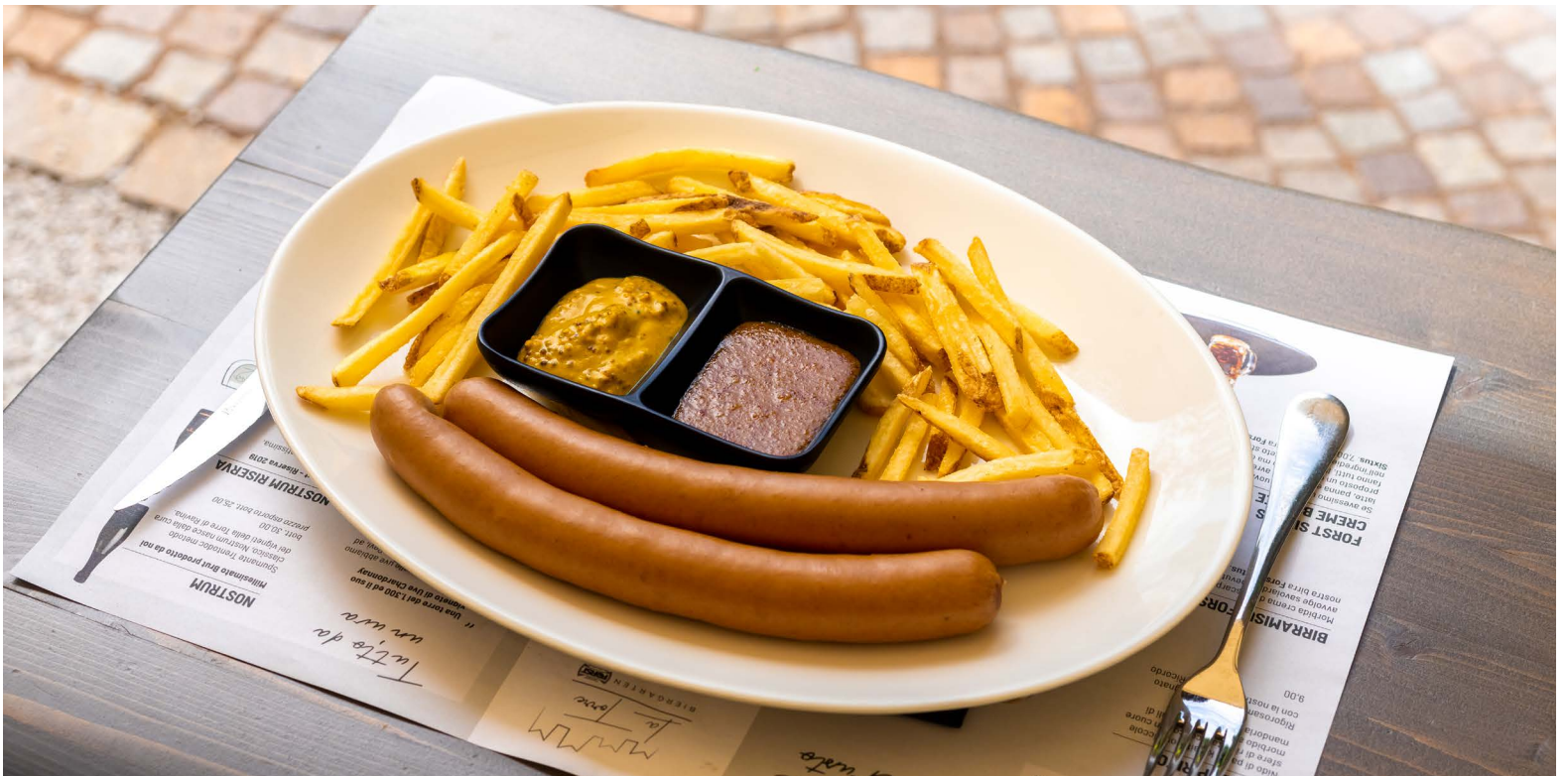
FORMAGGIO POLENTA E FUNGHI 17,00

 A simple, honest Trentino trinity: a slab of cheese grilled on the plancha (crispy outside, melting within), creamy polenta and mixed mushrooms* sautéed with garlic and parsley. Unpretentious and deeply satisfying.

 Ein einfaches, ehrliches Trentiner Dreigestirn: eine Scheibe Kaese auf der Grillplatte (aussen kross, innen schmelzend), cremige Polenta und in Knoblauch und Petersilie geschwenkte gemischte Pilze*. Unkompliziert und tief befriedigend.

consiglia

BIRRA FORST HELLER BOCK



WÜRSTEL MERANER 15,00 su richiesta

 The authentic Würstel Meraner from Merano (South Tyrol) – finer and more delicately spiced than standard sausages, served strictly boiled (not grilled or fried) as tradition demands. With fries* and two mustards: our house sweet mustard and a Forst Kronen beer mustard.

 Die echten Wuerstel Meraner aus Meran (Suedtirol) – feiner und delikater gewuerzt als Standard-Wurst, streng gekocht (nicht gegrillt oder gebraten), wie die Tradition es verlangt. Mit Pommes Frites* und zwei Senfsorten: hausgemachtem suessen Senf und Forst-Kronen-Biersenf.

consiglia

BIRRA FORST FELSENKELLER



BEEFBURGER 18,00

🇬🇧 A 250 g beef patty in a soft house-made pretzel bun (brioche with a lye crust) with green salad, caramelised red onion, almond pesto (uses ground almonds instead of pine nuts) and Stracciatella – the impossibly creamy, stringy heart of burrata cheese. With fries.

🇩🇪 Ein 250-g-Rindfleischpatty in einem weichen, hausgemachten Laugenbrüch-Bun mit grünem Salat, karamellisierten roten Zwiebeln, Mandelpesto (mit gemahlenden Mandeln statt Pinienkerne) und Stracciatella – der unglaublich cremigen Füllung von Burrata-Käse. Mit Pommes Frites.

consiglia

BIRRA FORST Felsenkeller



TRENTINBURGER 18,00

🇬🇧 The burger that tells the story of Trentino: a 250 g pork patty in crispy flatbread instead of a standard bun, with a crispy Tortèl di Patate (potato pancake) inside, crispy bacon and a special house burger sauce. A locally-rooted creation that works far better than it sounds. With fries.

🇩🇪 Der Burger, der die Geschichte des Trentino erzählt: ein 250-g-Schweinfleischpatty in knusprigem Fladenbrot, mit einem Tortèl di Patate (knuspriger Kartoffelpfannkuchen), knusprigem Speck und spezieller Hausburgersauce. Eine lokal verwurzelte Kreation, die weitaus besser funktioniert als man erwartet. Mit Pommes Frites.

consiglia

BIRRA FORST Kronen



ANDIAMO ALL'ORTO 19,00

 The vegetarian dish that makes no apologies: seasonal vegetables, creamy polenta, a crispy Tortèl di Patate and a grilled Tomino. Tomino is a small fresh goat's cheese from Piedmont – it turns lightly crispy on the outside and molten within when grilled. A complete and genuinely satisfying plate.

 Der vegetarische Teller, der keine Entschuldigungen macht: saisonales Gemüse, cremige Polenta, ein knuspriger Tortèl di Patate und ein gegrillter Tomino. Tomino ist ein kleiner frischer Ziegenkaese aus dem Piemont – beim Grillen aussen kross und innen schmelzend weich.

consiglio

BIRRA FORST V.I.P. PILS



allergene

IL FRESCO DELLA TORRE

CARNE SALADA '700
A7 - A10 - A12

CIVETTA SALAD
A2 - A6 - A11 - A12

CRUDO E MELONE POP
A7 - A10 - A12

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

L'AS DEL FORMÀI
A3 - A7 - A8 - A10 - A12

LA PANZANELLA
A1 - A7 - A10

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

TAVOLA IMBANDITA
A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

TARTARE DI MANZO
A1 - A3 - A4 - A6 - A7 - A10 - A12

TORRE SALAD
A1 - A7 - A12

PRIMI

CANEDERLI L'ASSAGGIO
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

IL CANEDERLO
A1 - A3 - A7 - A9 - 12

LASAGNA TRENTINA
A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA
A1 - A3 - A7 - A9

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

SECONDI

ANDIAMO ALL'ORTO
A6 - A7 - A9 - A12

BEEFBURGER
A1 - A7 - A8 - A11 - A12

FORMAGGIO POLENTA E FUNGHI
A7

GRÖSTEL TORTEL
A3 - A6 - A7 - A9 - A12

IL SIGNOR STINCO
A6 - A9 - A12

SPIEDO BBQ
A6 - A7 - A12

TAGLIATA DI FILETTO
NESSUNO

TAGLIATA DI POLLO
A10

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

WIENERSCHNITZEL 2012
A1 - A3

WÜRSTEL MERANER
A1 - A9 - A10

DOLCI

BIRRAMISÙ FORST
A1 - A3 - A7 - A12

DOLCE AMARO
A3 - A7 - A8 - A12

GELATO SORBETTO
LIMONE E SALVIA
A3 - A7 - A12

SACHER
A1 - A3 - A7 - A8

SACHER gluten-free
A3 - A7 - A8

STRUDEL FORST 1857
A1 - A3 - A7 - A8

TRILOGIA DOLCE
A1 - A3 - A7 - A12

CONTORNI

BREZEL
A1

CRAUTI
A12

FUNGHI TRIFOLATI
nessuno

INSALATA DI CAPPUCCI AL CUMINO
A12

PATATE TIROLESÌ
A3 - A12

PATATE FRITTE
nessuno

PATATE ARROSTO
nessuno

POLENTA CONCIA FRITTA
A1 - A3 - A7

POLENTA DI STORO
nessuno

POKER DI CONTORNI
A3 - A6 - A9 - A12

SENAPE DOLCE
A10

TORTÉL DI PATATE
nessuno

VERDURE INFORMATE
A6 - A9 - A12



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

or Queensland nuts and 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: soia e prodotti a base di soia

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