



„Nudelkudelmudel“ und knackige Salate

(bis/fino al/till 28. Juli/luglio/july 2017)

Rindscarpaccio mit mariniertem Vogerlsalat und frischem Grana (*GHMO) € 10,40

Carpaccio di manzo con lattuga marinati e grana a scaglie
Beef carpaccio served with marinated lamb's lettuce and grana

BRAUHOF-Bauernsalat (*CGMO) € 9,80

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Schafskäse und rotem Zwiebel
Insalata contadina della casa – lattuga mista con pomodori, cetrioli, feta e cipolla rossa
Mixed leaf salads with tomatoes, cucumber, feta and red onion

Sommerliche Blattsalate mit Tomaten und Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl (*GMO) € 10,40

Lattuga mista con pomodori e mozzarella, basilico fresco e olio d'oliva
Mixed leaf salads with tomatoes and mozzarella, basil and olive oil

Mit Eierschwammerln gefüllte Hühnerbrustrollchen auf bunten Blattsalaten (*CGLMO) € 14,20

Petto di pollo farcito con finferli su lattuga mista
Stuffed chicken breast filled with chanterelles on mixed leaf salads

Kärntner Nudelteller mit grünem Salat (*ACGMO) € 11,80

(Spinat-, Tomate/Mozzarella-, Erdäpfel- und Polentanudel)
Piatto tipico della carinzia di diversi tortelloni e insalata verde
(con spinaci, ripieno di pomodori e mozzarella, patate, ripieno di polenta)
Four different noodles and green salad
(filled with spinach, tomato and mozzarella, potatoes, polenta)

Rosa gebratenes Rindsfilet auf Schwammerlrahmsauce, mit Tagliatelle und Kräuterbutter (*ACGO) € 24,80

Filetto di manzo (200 g) arrostito con crema ai funghi, tagliatelle e burro alle erbe
Roasted Filet of Beef (200 g) with mushroom cream sauce, noodles and herb butter

Apfel-Topfennudeln mit Honig-Nussbutter (*ACEGO) € 7,60

Tortelloni con ripieno di mele e ricotta essiccate, servito con burro di miele e noci
Noodles filled with apple and cottage cheese, served with honey-nut- butter