



„Nudelkudelmudel“ und knackige Salate

(bis/fino al/till 19. Juni/giugno/june 2019)

- Cremesuppe vom Lavanttaler Spargel mit Bierbrezencroutons** (*AGLO) € 4,80
Vellutata di asparagi con crostini di Brezen alla birra
Asparagus cream soup with „pretzel“ croutons
- BRAUHOF-Bauernsalat** (*CGMO) € 10,20
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 Steinpilzen gefüllte Hühnerbrustrollchen auf bunten Blattsalaten** (*CGLMO) € 14,80
Petto di pollo farcito con funghi porcini su lattuga mista
Stuffed chicken breast filled with boletus on mixed leaf salads
- Fleischnudeln (3 Stk.) mit Grammeln und Sauerkraut** (*ACMO) € 11,80
Tortelloni (3 pc) con ripieno di carne, serviti con ciccioli e crauti
Noodles (3 pcs.) filled with meat, served with greaves and pickled cabbage
- Kärntner Nudelteller mit grünem Salat** (*ACGMO) € 12,20
(Bärlauch-, Tomate/Mozzarella-, Erdäpfel- und Polentanudel)
Piatto tipico della carinzia di diversi tortelloni e insalata verde
(con aglio orsino, ripieno di pomodori e mozzarella, patate, ripieno di polenta)
Four different noodles and green salad
(filled with wild garlic, tomato and mozzarella, potatoes, polenta)
- Rosa gebratenes Rindsfilet auf Schwammerlrahmsauce, mit Tagliatelle und Kräuterbutter** (*ACGO) € 25,80
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