



Weihnachtszeit im Brauhof

(bis/fino al/till 31.12.2015)

Maronischaumsuppe (*G,H,L) Crema di castagne Sweet chestnut cream soup	€ 4,30
Geschmorter Rehbraten (*A,C,H,L,O) mit Mandelbällchen und Kohlsprossen Brasato di cervo con palline di mandorle e cavoletti di Bruxelles Deer braised with almond croquettes and brussels sprouts	€ 15,20
Gebratene Weihnachtente (*A,C,G,H,L,O) mit Orangensauce, Serviettenknödel und Maronirotkraut Anatra "natalizia" arrostita con una salsa d'arancia, canederli a fette e cavolo rosso raffinato con castagne Roast duck with orange sauce, bread dumplings and red cabbage with sweet chestnuts	€ 18,90
Filetsteak vom Kärntner Almochsen (*A,C,M,L) mit Pilzragout und Tagliatelle Filetto di manzo di bue allevato in malga carinziana con delicato ragù di funghi e tagliatelle Beef steak from the carinthian alps with fine mushroom ragout and noodles	€ 24,50
Zweierlei Parfait (Zimt und Maroni) (*C,G,H,O) mit warmen Sauerkirschen Parfait di castagne e cannella servito con amarene calde Sweet chestnut - cinnamon parfait with warm sour cherries	€ 5,40