



Weihnachtszeit im Brauhof

(bis/fino al/till 31.12.2017)

Maronschaumsuppe (*G,H,L) Crema di castagne Sweet chestnut cream soup	€ 4,80
Hirschcarpaccio (*F,C,L,M,O) mit Orangen-Mango-Chutney und Vogerlsalat Carpaccio di cervo con arancia-mango-chutney e lattughella Carpaccio of deer with a orange-mango-chutney and lamb's lettuce	€ 10,40
Geschmorter Rehbraten (*A,C,H,L,O) mit Erdäpfelkroketten und Kohlsprossen Brasato di cervo con crocchette e cavoletti di Bruxelles Deer braised with croquettes and brussels sprouts	€ 17,20
Kalbsrollbraten mit Schwammerlrahm und Erdäpfelkroketten (*AGL) Arrosto di vitello con crema ai funghi e crocchette Roast veal with mushroom cream sauce and croquettes	€ 17,90
Hirschkalbsrückenmedaillons mit Steinpilzrahmsauce, gebratener Polenta und Mandelbrokkoli (*A,G,H,M,O) Medaglioni di vitello di cervo con salsa di porcini e panna, polenta arrostita e broccoli con mandorle Medallions of deer calf with ceps sauce, polenta and broccoli with almond	€ 24,80
Filetsteak vom Kärntner Almochsen (*A,C,G,M,L) mit Steakhouse-Pommes, knackigem Gemüse und Kräuterbutter Filetto di manzo di bua allevato in malga carinziana con patatine fritte, verdure e burro alle erbe Beef steak from the carinthian alps with french fries, vegetables and herb butter	€ 25,80
Zweierlei Parfait (Zimt und Malz) (*C,G,H,O) mit warmen Sauerkirschen Parfait di malto e cannella servito con amarene calde Malt and cinnamon parfait with warm sour cherries	€ 5,80