



# Weihnachtszeit im Brauhof

(bis/fino al/till 30.12.2018)

<b>Maronschaumsuppe</b> (*G,H,L) Crema di castagne Sweet chestnut cream soup	€ 4,90
<b>Hirschcarpaccio</b> (*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	€ 10,80
<b>Geschmorter Rehbraten</b> (*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	€ 18,20
<b>Kalbsrollbraten</b> mit Natursaft'l, Gemüse und Erdäpfelkroketten (*AGL) Arrosto di vitello con una delicata salsina, verdure e crocchette Roast veal with a sauce, vegetables and croquettes	€ 18,90
<b>Hirschkalbsrückenmedaillons</b> mit Steinpilzrahmsauce, gebratener Polenta und Mandelbrokkoli (*A,G,H,M,O) Medaglioni di vitello di cervo con salsina di porcini e panna, polenta arrostita e broccoli con mandorle Medallions of deer calf with ceps sauce, polenta and broccoli with almond	€ 25,80
<b>Filetsteak vom Kärntner Almochsen</b> (*A,C,G,M,L) mit Steakhouse-Pommes, knackigem Gemüse und Kräuterbutter Filetto di manzo di bue 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	€ 26,20
<b>Zimtparfait</b> mit warmen Sauerkirschen (*C,G,H,O) Parfait di cannella servito con amarene calde Cinnamon parfait with warm sour cherries	€ 6,20