



„Wild“(er Brauhof)-wochen (bis/fino al/till 5. November 2017)

- Kürbiscremesuppe (große Portion)** (*G,L,O) € 4,80
Vellutata di zucca (porzione grande)
Pumpkin cream soup (big portion)
- Hirschcarpaccio** (*FCLMO) € 10,40
mit **“Schleppe No. 1-Orangen-Mango-Chutney”** und **Vogerlsalat**
Carpaccio di cervo con **“Schleppe No. 1-arancia-mango-chutney”** e lattughella
Carpaccio of deer with a **“Schleppe No. 1-orange-mango-chutney”** and lamb’s lettuce
- Wildschweinbraten** € 14,20
mit **Serviettenknödel und Apfelrotkraut** (*A,C,G,M,O)
Arrosto di cinghiale con canederli a fette e cavolo rosso
Wild boar steak with bread dumplings and red cabbage
- Hirschragout** € 15,80
mit **Spätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne** (*A,C,L,O)
Ragù di cervo con spätzle (tipo di gnocchetti tradizionale), cavolo rosso
e confettura di mirtilli rossi e pera
Ragout of deer with spätzle, red cabbage, and cranberry-pear preserves
- Geschmorter Rehbraten** € 17,20
mit **Serviettenknödel und Kohlsprossen** (*A,C,G,M,O)
Brasato di capriolo con canederli a fette e cavolini di bruxelles
Braised venison with bread dumplings and brussels sprouts
- Hirschkalbsrückenmedaillons** € 24,80
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
- Malzrahmparfait mit warmen Sauerkirschen** (*C,G,O) € 5,80
Parfait di malto d’orzo servito con amarene calde
Malt parfait with warm sour cherries