



„Wild“(er Brauhof)-wochen (bis/fino al/till 24. Oktober 2018)

- Kürbiscremesuppe (große Portion)** (*G,L,O) € 4,90
Vellutata di zucca (porzione grande)
Pumpkin cream soup (big portion)
- Hirsch carpaccio** (*FCLMO) € 10,80
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** € 14,60
mit Serviettenknödel und Rotkraut (*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** € 16,60
mit Spätzle, Rotkraut 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** € 18,20
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** € 25,20
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) € 5,90
Parfait di malto d’orzo servito con amarene calde
Malt parfait with warm sour cherries