



„Wild“(er Brauhof)-wochen (bis/fino al/till 28. Oktober 2020)

- Kürbiscremesuppe (große Portion)** (*G,L,O) € 5,10
Vellutata di zucca (porzione grande)
Pumpkin cream soup (big portion)
- Hirschcarpaccio** (*FCLMO) € 11,20
mit Orangen-Mango-Chutney und Vogersalat
Carpaccio di cervo con arancia-mango-chutney e lattughella
Carpaccio of deer with a orange-mango-chutney and lamb's lettuce
- Wildschweinbraten** € 15,20
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** € 17,20
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
- Hirschkalbsrückenmedaillons** € 26,80
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
- Malzparfait mit warmen Sauerkirschen** (*C,G,O) € 6,20
Parfait di malto d'orzo servito con amarene calde
Malt parfait with warm sour cherries