



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

Kürbiscremesuppe (große Portion) (*G,L,O) Vellutata di zucca (porzione grande) Pumpkin cream soup (big portion)	€ 4,80
Hirschcarpaccio (*FCLMO) 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	€ 10,40
Wildschweinbraten 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	€ 14,20
Hirschragout 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	€ 15,80
Geschmorter Rehbraten 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	€ 17,20
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
Malzrahmparfait mit warmen Sauerkirschen (*C,G,O) Parfait di malto d’orzo servito con amarene calde Malt parfait with warm sour cherries	€ 5,80