



Empfehlungen aus unserer Küche

Täglich von 11:30-14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr

Fruchtige Kürbissuppe mit Kokosmilch und
gerösteten Kürbiskernen
5,90

Ravioli gefüllt mit milder Birne, Radicchio und fein-würzigem Pecorino
auf Kürbismousse mit Parmesanspänen und karamelierten Kürbiskernen
12,80

Empfehlung unseres Braumeisters: Schloss Weisse

Wildfleischpflanzerl vom Hirsch
mit Kartoffel-Feldsalat
12,80

Empfehlung des Wirts : Marstall Dunkel

Wildschweingulasch mit Zwillingsknödel,
Blaukraut und Preiselbeer-Birne
15,30

Empfehlung des Wirts : Märzen Festbier

Rosa gebratene Hirschkeule mit Granatapfelsauce,
dazu Kartoffel-Maroni-Pürree und Rosenkohl
19,90

Red Snapper auf Steinpilzrisotto
mit Rote-Beete-Sauce
18,80

Wein-Empfehlung der Wirtin: ein köstlicher leichter Wein: Silvaner 0,2 l 5,90

Cocktail der Woche

Märzen Mai Tai

Rum weiss und braun, Triple sec, Mandelsirup, Limejuice, Zitrone und Märzen Festbier
6,80

**Das gesamte Brauhausteam wünscht einen angenehmen Aufenthalt und
guten Appetit**