

# HERBSTZEIT IM BRIXX

DUETT VOM TIROLER KALBIN <small>ACGLMO</small> beef tatar   carpaccio   wachtelei aus der kelchsau	€ 15,90
GEBRANNTER LAUCH <small>AGHLMO</small>  eingelegte walnuss   flüssiger vogersalat	€ 9,50
SUPPE VOM MUSKATKÜRBIS <small>ACGLMO</small> kernöl   petersilie   blätterteiggebäck	€ 6,90
MAISHENDLBRUST MIT BRENNNESSELSAMEN GEFÜLLT AUF BUNTEM TOMATENSALAT <small>ACGLMO</small>  thymianfocaccia   pinienkerne	€ 18,90
ÖSTERREICHISCHER HIRSCHRÜCKEN <small>AGLMO</small> kaffee   inntaler quetschkartoffel   babykarotten	€ 29,90
SAIBLINGSFILET VOM QUELLFISCH IN SCHWENDT <small>ADGHO</small> risotto von der tiroler beete   kräuterseitlinge   junger brokkoli	€ 26,50
LACHSFORELLENFILET VOM QUELLFISCHTEICH IN SCHWENDT <small>ADGLMO</small>  hokkaidokürbis   lauwarne linsen   zwetschken	€ 27,90
HANDGEMACHTE KÜRBISNUDELN <small>ACGHO</small> kerne   wildkräuter   parmesan	€ 16,90
SPINATKNÖDEL <small>ACGIU</small>  abgeschmolzene zwiebeln   spinatsalat   tiroler bergkäse	€ 12,90
EINGELEGTER WEINBERGPFIRSICH <small>ACGHO</small> safranmilch   mandelcrunch   vanille	€ 8,90

 MOVE & RELAX