CHIANINA-RIND IM BRENNER

Die älteste Rinderrasse der Welt erscheint schon auf prähistorischen Höhlenmalereien, die Römer liebten das Chianina. Heute gehört es zu den seltenen Edelrindern. Wir haben leidenschaftliche Züchter gefunden auf San Giobbe im Val di Chiana: Umweltschonende Kreislaufwirtschaft ist das oberste Ziel, die Rinder verbringen viel Zeit auf der Weide, Heu und Getreide wird auf eigenen Ländereien angebaut - besser geht es nicht.

VORAB	GRILL
Battuta di Manzo und Muskatkürbis	Drei ganz besondere Cuts servieren wir jeweils mit cremiger Peperonata aus Ofenpaprika und geschmolzenen Schalotten
Pecorino d'Abruzzo	Chianina-Rinderfilet
Tagliata di Chianina - kurz gegrilltes Filet22.50	das zarteste Steak vom besten Rind
dünn geschnitten, mit Apfel-Chilli-Šalsa, Haselnussöl und gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont	Entrecôte vom Chianina-Rind300g · 64.50 fein marmoriert, sehr angenehmes Aroma -
PASTA	perfekt am Stück gereift
Tagliatelle con Brasato al Barolo	Bistecca Fiorentina
Waldpilz-Risotto	aus dem Val di Chiana, an der Rippe gegrillt
— DIE WELTBERÜHMTE "TENUTA SAN GUIDO" A	US DEM BOLGHERI GLASWEISE IM BRENNER —
2022 Le Difese, Toskana	0,1I · 13.50 / 0,75I · 75.00
2020 Guidalberto, Toskana	

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGE	N
ONSERE COCKTAIL EMPT ETIEONOL	14
Brenner Sbagliato Aperol, Campari, Martini Rubino und Vino Frizzante	12.50
Amaretto Sour	13.50

VORSPEISEN & SALATE		
East Coast Crab Cakes	21.00	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone	15.00	
Gegrillte Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50 Salat	
Caesar Salat mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	15.50	
Yellowfin Thunfisch Tatar	19.50	
Oktopussalat	17.50	
Carpaccio di Gamberi Rossi	18.50	
Tatar vom Pommerschen Rind	19.50	
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und krossen Parmesan Chips	18.50	
Vitello Tonnatodünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	17.50	

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Wir lieben unseren Fisch und unser Fleisch! Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

Wildfang Calamari	Salsiccia dell' Etna
Lachsfilet	Filet vom Freilandhuhn
Oktopus	Scaloppine al Limone 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
Dorade Royal400 - 450g · 28.50 im Ganzen gegrillt	Dünne Scheiben vom Rinderfilet31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Entrecôte380g \cdot 48.00 / 280g \cdot 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
brenner Seafood Selection	Rinderfilet
gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli Thunfischfilet38.50	Rinderfilet Surf & Turf
erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität Atlantik Seezunge400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage "dry aged"
———VEGETARISC	H VOM GRILL ———
Gratinierte Aubergine mit Bulgur (*)	Blumenkohlsteak
	BEILAGEN —
· Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran	· Gedünsteter Blattspinat ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v)
· Hausgemachtes Basilikum-Pesto	· Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils · 5.90
· Hausgemachte Chimichurri	· Kleiner gemischter Salat (v) · Tomatensalat (v)jeweils · 6.50
· Sauce Béarnaisejeweils · 3.50	Geschmorte Artischockenherzen
SPECIAL	CUTS
1 0.5. I DONE SICUR GUS NEDIGSRU	für ca 2 Pers ca $600a \cdot 9500$ L
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G	für ca. 2 Pers., ca. 600g · 95.00 Ireater Omaha Packers"
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus	reater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g • 109.00
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak	### Packers ###################################
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen	meater Omaha Packers"für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 zertifiziert vom amerikanischen USDAfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 knochen
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak	meater Omaha Packers"für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 zertifiziert vom amerikanischen USDAfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE ———
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen	meater Omaha Packers"für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 zertifiziert vom amerikanischen USDAfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE ———
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ———————————————————————————————————	meater Omaha Packers"für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 zertifiziert vom amerikanischen USDAfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE ———
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ——————————————————————————————————	meater Omaha Packers"
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ——————————————————————————————————	meater Omaha Packers"
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen SOMMELIERS RED 2016 Othello, Dominus Estate, Napa Valley, Kalifo Kräftiger, harmonischer und eleganter Rotwein aus Cabern ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SA UNSERE HAUSG Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand. Vollkorn-Sem Tumminia verleiht Pasta einen besonderen Biss und ein feines, nussi zwischen langsam drehenden Mühlsteinen g	meater Omaha Packers"
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ———————————————————————————————————	meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 knochen D WINE CHOICE mien mien O,1I · 18.50 / 0,75I · 115.00 et Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot AUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN EMACHTE PASTA Digna von Grano Madre aus der uralten sizilianischen Hartweizensorte ges Aroma. Die naturbelassene Getreidesorte wird extrem schonend gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl. 17.00 lbfleisch
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ——————————————————————————————————	meater Omaha Packers"
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ——————————————————————————————————	meater Omaha Packers"
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ——————————————————————————————————	meater Omaha Packers"
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ——————————————————————————————————	meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen Mackers pro 115.00 Monate gereiftem Parmesan meater Omaha Packers noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen noter Sauvig
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippen ——————————————————————————————————	meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers" für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen O WINE CHOICE meater Omaha Packers noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen Mackers pro 115.00 Monate gereiftem Parmesan meater Omaha Packers noter Sauvignon, pro 100g · 13.50 knochen noter Sauvig

aus unserem brenner Brot