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..

| Battuta di Manzo und Muskatkürbis | .22.50 |
|---|--------|
| zart geklopfte Chianinascheiben, hauchdünn, mit roh | |
| mariniertem Muskatkürbis und frisch gehobeltem | |
| Pecorino d'Abruzzo | |
| Tagliata di Chianina - kurz gogrilltos Filot | 22.50 |

Tagliata di Chianina - kurz gegrilltes Filet........22.50 dünn geschnitten, mit Apfel-Chilli-Salsa, Haselnussöl und gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont

DASTA

GRILL

Drei ganz besondere Cuts servieren wir jeweils mit cremiger Peperonata aus Ofenpaprika und geschmolzenen Schalotten

Bistecca Fiorentinapro 100g · 14.50 vom Chianina-Rind, ca. 1400g für 2-3 Personen, vielleicht die Krönung italienischer Grillkultur: Das größte und saftigste Steak vom berühmten Rind aus dem Val di Chiana, an der Rippe gegrillt

— DIE WELTBERÜHMTE "TENUTA SAN GUIDO" AUS DEM BOLGHERI GLASWEISE IM BRENNER —

| 2022 Le Difese, Toskana | 0,11 · | 13.50 / 0,751 · | 75.00 |
|---------------------------|------------------------------|------------------------|--------|
| 2020 Guidalberto, Toskana | 0,1l · | 24.50 / 0,751 · | 145.00 |
| 2014 Sassicaia, Toskana | Glasweise via Coravin 0,11 · | 99.00 / 0,751 · | 649.00 |

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

| Brenner Sbagliato | 12.50 |
|--|-------|
| Aperol, Campari, Martini Rubino und Vino Frizzante | |
| Amaretto Sour | 13.50 |
| Maker's Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft | |

VORSPEISEN & SALATE —

| East Coast Crab Cakes | brenner Beef Salat |
|---|---|
| Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone | Warmer Gemüsesalat ^(v) 14.50 / 17.50 gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, |
| Gegrillte Avocado und cremiger Hummus (*) 15.50 mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch | Žucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat |
| Yellowfin Thunfisch Tatar | Superfood Salat (M) |
| Oktopussalat | Caesar Salat |
| Carpaccio di Gamberi Rossi | aus unserem brenner Brot |
| Tatar vom Pommerschen Rind | Alle Salate auch mit: gegrillter Hähnchenbrust+ 6.50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet | Wildfanggarnele+ 6.50 dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind+ 6.50 |
| Vitello Tonnato | gratinierten Ziegenkäse+ 6.50 |

BRENNER MITTAGSSPECIALE

VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR

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 | 19.50 |
|--|--|
| aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden Oktopus | en |
| zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten Perade Povel A00, 450 28 50 | 24.50 |
| Dorado Doval 400 450 29 50 | 25.50 |
| im Ganzen gegrillt Scaloppine al Limone Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter z | 26.50 |
| Black Tiger Riesengarnelen | 31.50 |
| brenner Seafood Selection | |
| Thunfischfilet 380g · 65.00 / von Black Angus Weiderindern aus Argentinien erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität | 220g · 38.50 |
| Atlantik Seezunge | 43.00 |
| VEGETARISCH VOM GRILL | |
| Gratinierte Aubergine mit Bulgur (*) | kohl. Mandel- |
| SAUCEN BEILAGEN | |
| Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sause Résensine Gedünsteter Blattspinat (*) · Rosmarinkartoffeln (*) Gedämpftes Gemüse (*) Kleiner gemischter Salat (*) · Tomatensalat (*) Geschmorte Artischockenherzen | jeweils · 6.50 8.50 |
| · Sauce Bearnaise | |
| · Zweiter Teller mit 5 brenner Brotchen | |
| SPECIAL CUTS U.S. T-Bone Steak aus Nebraska für ca. 2 Pers., ca. 60 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "Greater Omaha Packers" |)0g · 95.00 |
| U.S. T-Bone Steak aus Nebraska für ca. 2 Pers., ca. 60 | |
| U.S. T-Bone Steak aus Nebraska | 0g · 109.00 |
| U.S. T-Bone Steak aus Nebraska für ca. 2 Pers., ca. 60 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "Greater Omaha Packers" U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus für ca. 2 Pers., ca. 500 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 10 | 0g · 109.00 |
| U.S. T-Bone Steak aus Nebraska für ca. 2 Pers., ca. 60 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "Greater Omaha Packers" U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus für ca. 2 Pers., ca. 500 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 10 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen ——— SOMMELIERS RED WINE CHOICE ——— | 0g · 109.00 00g · 13.50 |
| U.S. T-Bone Steak aus Nebraska | 0g · 109.00 00g · 13.50 |

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand. Vollkorn-Semolina von Grano Madre aus der uralten sizilianischen Hartweizensorte Tumminia verleiht Pasta einen besonderen Biss und ein feines, nussiges Aroma. Die naturbelassene Getreidesorte wird extrem schonend zwischen langsam drehenden Mühlsteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

| Paccheri al Pesto | Bigoli Amatriciana mit Burrata |
|--|--|
| Spaghetti Pomodoro (*)14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum | Risotto Asparagi e Scampi |
| Spaghetti Bolognese | Spaghetti allo Scoglio |
| Casarecce alla Norma | Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern |