

PIFFERLINGE IM BRENNER

Die besten Pfifferlinge wachsen genau jetzt, im Frühsommer. Wir kombinieren sie am liebsten mit den ersten Feigen, Wassermelone oder Favabohnen zu besonders frischen und leichten Sommer-Gerichten.

VORAB

PASTA

Battuta di Manzo 19.50 sanft geklopfter Rinderrücken, hauchdünn, mit marinierten Pfifferlingen, Rucola und Parmesan-Crumble	Linguine ai Finferli e Prosciutto di Parma..... 21.50 Pfifferlings-Ragout mit Frühlingszwiebeln, Thymian, einer Prise Peperoncino und Parmaschinken
Italienische Feigen & marinierte Pfifferlinge 16.50 mit Ricotta-Salata, Feigenblättröl, frischer Wassermelone und grünen Pistazien	Gnocchi ai Pesto di Erbe con Finferli 19.50 mit Kräuterpesto, frisch geriebener Zitronenschale und knusprigen Kräuter-Röstbröseln
Seeforellen-Carpaccio 18.50 mit gebratenen Pfifferlingen, marinierten Favabohnen, Rucola und Zitronen-Salsa-Verde	

HAUPTGANG

Gegrillte Kalbs-Scallopine 29.50 zart gegrillte Kalbsrücken-Scheiben mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola
--

— DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE —

2024 Sauvignon Blanc „Fransola“ Torres Penedès..... 0,1l · 13.90 / 0,75l · 85.00
2024 St. Veran „Prestige“ Domaine Lassaret & Fils Burgund..... 0,1l · 14.90 / 0,75l · 96.00

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Passion Fruit Martini...14.50
Patron Silver, Maracuja, Vanille, Limette

Amaretto Sour...13.50
Maker's Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft

Fragolino Royal.....19.50
frisches Erdbeer-Püree mit Deutz Brut Champagner aufgegossen

VORSPEISEN & SALATE

Gazpacho di pomodoro 10.50 kühle Tomatensuppe mit Wassermelone, Basilikum und Büffelmozzarella Bocconcini	brenner Beef Salat 18.00 / 21.50 gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilze, Tomaten, Pinienkerne
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse..... 15.00 Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone	Warmer Gemüsesalat ^(v) 14.50 / 17.50 gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat
Gegrillte Avocado und cremiger Hummus ^(v) 15.50 mit Limetten-Koriander-Creme, Pico-de-Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch	Salat mit Wassermelone und Fetakäse 16.50 Sommersalat mit Minze, knackiger Gartengurke, Oliven und geriebenem Fetakäse
Zucchini Carpaccio 15.50 mit gerösteten Pinienkernen, Sardellen-Kapern-Vinaigrette, Thymian und eingelegten Sardellen	Caesar Salat 15.50 mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot
Yellowfin Thunfisch Tatar 19.50 von Hand geschnitten, mit mariniertem Fenchel, knackigen Gurken und Wasabi-Crème-fraîche	Alle Salate auch mit: gegrillter Hähnchenbrust..... + 6.50 Wildfanggarnele + 6.50 dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind..... + 6.50 gratiniertem Ziegenkäse + 6.50
Oktopussalat 17.50 mit Oliven, Staudensellerie, gewürfelten roten Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffeln	
Carpaccio di Gamberi Rossi..... 18.50 kurz geblähtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele, mit Orangenfilets und Lachskaviar	
Tatar vom Pommerschen Rind 19.50 mit marinierten und gratinierten Artischocken, gepickelten Zwiebelchen und Focaccia	
Carpaccio vom Rinderfilet 18.50 mit Rucola und krossen Parmesan-Chips	
Vitello Tonnato..... 17.50 dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

BRENNER MITTAGSSPECIALE

VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR

täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen..... 17.50

(v) = vegane Gerichte

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

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

Wildfang Calamari 26.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri	Salsiccia dell'Etna 19.50 handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten
Lachsfilet 28.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Gegrillte Maispoularde 28.50 knusprig gegrillt, aufgelöste Keule mit Zitronen-Chimichurri und marinierte Tomaten
Oktopus 29.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Dorade Royal 400 - 450g · 31.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 49.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Black Tiger Riesengarnelen 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet 380g · 69.00 / 220g · 39.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
brenner Seafood Selection 38.00 mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Rinderfilet Surf & Turf 45.00 180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri
Thunfischfilet 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Chianina-Rinderfilet 220g · 59.50 besonders zartes Filet vom Weiderind aus der Toskana
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	

VEGETARISCH VOM GRILL

Gratinierte Aubergine mit Bulgur ^(v) 21.00 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfel, dazu Limonen-Koriander-Dip	Blumenkohlsteak 21.50 auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, mit Mandel- Petersilien-Salsa, Granatapfel und frisch gehobeltem Parmesan
---	--

SAUCEN

- Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- Hausgemachtes Basilikum-Pesto
- Hausgemachte Chimichurri
- Sauce Béarnaise jeweils · 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v) · Tomatensalat ^(v) jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen 8.50
- Gebratene Pfifferlinge 13.50
- Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen 2.50

SPECIAL CUTS

John Stone Ribeye Steak für ca. 2 Pers., ca. 500g · 95.00 Der irische Beef-Affineur hat mit seinem Ribeye schon die World Steak Challenge gewonnen - superzart und saftig
Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind für ca. 2 bis 3 Pers., ca. 1200g, pro 100g · 15.50 Vielleicht die Krönung italienischer Grillkultur: das größte und saftigste Rippen-Steak vom Rind aus dem Val di Chiana
Pommersches Dry Aged Tomahawk-Steak für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN

SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2020 Guidalberto, Tenuta San Guido, Toskana 0,1l · 24.50 / 0,75l · 145.00
2014 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana Glasweise via Coravin 0,1l · 99.00 / 0,75l · 649.00

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

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

Paccheri al Pesto 14.50 mit Basilikum-Pesto, Zitronenschale, einem Hauch Peperoncino und cremigem Ricotta	Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Spaghetti Pomodoro ^(v) 14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	Risotto Scampi 21.50 mit gebratenen Black Tiger Garnelen, wildem Fenchelkraut aus Sizilien, Safranfäden und einem Schuss Weißwein
Spaghetti Bolognese 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch	Spaghetti allo Scoglio 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten: gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari und Oktopus - in einer frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und mediterranen Kräutern

(v) = vegane Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal