

SIZILIANISCHE ZITRUSFRÜCHTE IM BRENNER

Rund um den Vulkan Etna wachsen einige der besten Zitrusfrüchte der Welt, nicht nur „Arancie rosse die Sicilia IGP“, sondern auch frischsüße Kumquats, beeindruckende Zedratzitrone und sogar die duftigen Bergamotten. Heiße Tage, kalte Nächte und fruchtbare Vulkanböden sorgen dort für besonders viel Aroma. Für uns gehören zu diesen wunderbaren Früchten auch unsere Lieblings-Wintergemüse: Artischocken, Puntarelle und Fenchel.

VORAB

PASTA

Puntarelle und Bergamotte.....	13.50	Tagliatelle mit Chianina-Ragù und Blutorange...17.50
cremige weiße Bohnen, Blutorangen und knackig gebratene Puntarelle, mit Röstbrot und Bergamotte-Gremolata		sehr saftig geschmortes Ragù aus dem Chianina-Rind, mit Bergamotte-Gremolata, Blutorange und einem Hauch Peperoncino
Blutorangen-Carpaccio	15.50	Artischockenrisotto mit Zedri.....18.50
mit cremiger Burrata aus Apulien DOP, Balsamicozwiebeln, schwarze Oliven und grünen Pistazien		besonders fein in einer Brühe aus Artischocken-Blütenblättern, mit Artischocken und Zedri
Zedri und Ziegenkäse.....	14.00	
hauchdünne Zedratzitrone, Kumquats und Blutorangen, zart mariniert, mit frischem Ziegenkäse und Fenchelgrün		

DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE

2024 Bramito, Castello della Sala, Umbrien.....	0,1l • 14.50 / 0,75l • 85.00
2021 St. Maurice - Blanc, Guillaume de Rouville, Côtes du Rhône.....	0,1l • 12.50 / 0,75l • 76.00

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

Minestrone ^(v)	9.50
unsere traditionelle Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und einem Spritzer feinsten Olivenöl	
Gegrillte Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch	
Yellowfin Thunfisch Tatar	19.50
von Hand geschnitten, mit Orangenfilets und einer Kräuter-Gremolata mit dem Duft frisch geriebener Orangenschale	
Oktopussalat	17.50
mit Oliven, Staudensellerie, gewürfelten roten Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffeln	
East Coast Crab Cakes	21.00
saftige Crab-Cakes mit gegrillter Mais-Salsa und hausgemachter Sauce Tatar	
Carpaccio di Gamberi Rossi.....	18.50
kurz geflammtes 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 Beef Salat	21.50
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	17.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grüner Salat	
Caesar Salat	15.50
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	

Alle Salate auch mit:

gegrillter Hähnchenbrust, Wildfanggarnele, dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind oder gratinierten Ziegenkäse jeweils + 6.50

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 sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

Wildfang Calamari 26.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri	Salsiccia dell' Etna 19.50 handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten
Lachsfilet 27.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Getrübte Poularde 32.00 langsam gegrillt, gefüllt mit schwarzem Wintertrüffel unter der knusprigen Haut und Portwein-Schalotten
Oktopus 28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Kalbs-Piccata 24.50 Kalbsschnitzel in Parmesan-Kräuter-Hülle mit geschmorten Artischocken
Dorade Royal 400 - 450g · 28.50 im Ganzen gegrillt	Dünne Scheiben vom Rinderfilet 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Entrecôte 380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
brenner Seafood Selection 38.00 mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Rinderfilet 380g · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Rinderfilet Surf & Turf 43.00 180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Chianina-Rinderfilet 220g · 59.50 besonders zartes Filet vom Weiderind aus der Toskana

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, Mandel-Petersilien-Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter 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
- Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen 2.50

SPECIAL CUTS

U.S. T-Bone Steak aus Nebraska für ca. 2 Pers., ca. 600g · 95.00 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. 500g · 109.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA
U.S. Porterhouse Steak für ca. 2 bis 4 Pers., ca. 1200g, pro 100g · 14.50 wunderbares Ochsensteak mit besonders zartem Filetanteil

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 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.

Spaghetti Bolognese 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch
Spaghetti Pomodoro e Burrata 18.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum
Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Risotto Zafferano 19.50 mit 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP und italienischem Weißwein
Tagliatelle ai Funghi 21.50 mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan
Spaghetti allo Scoglio 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern

(v) = vegane Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wendet Sie sich bitte an unser Personal