

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 Zedratzitronen 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

Puntarelle und Bergamotte	13.50
cremige weiße Bohnen, Blutorangen und knackig gebratene Puntarelle, mit Röstbrot und Bergamotte-Gremolata	
Blutorangen-Carpaccio	15.50
mit cremiger Burrata aus Apulien DOP, Balsamicozwiebeln, schwarze Oliven und grünen Pistazien	
Zedri und Ziegenkäse	14.00
hauchdünne Zedratzitrone, Kumquats und Blutorangen, zart mariniert, mit frischem Ziegenkäse und Fenchelgrün	

PASTA

Tagliatelle mit Chianina-Ragù und Blutorange	17.50
sehr saftig geschmortes Ragù aus dem Chianina-Rind, mit Bergamotte-Gremolata, Blutorange und einem Hauch Peperconcino	
Artischockenrisotto mit Zedri	18.50
besonders fein in einer Brühe aus Artischocken-Blütenblättern, mit Artischocken und Zedri	

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

SAUCEN

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

BLUMENKOHLSTEAK

Blumenkohlsteak	21.50
auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandelpetersilien-Salsa, Granatapfel, frisch gehobelte Parmesan	

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.....	0,75l · 24.50 / 0,75l · 145.00
2014 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana	Glasweise via Coravin 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	