

## 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 <sup>(V)</sup> .....	9.50
unsere traditionelle Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und einem Spritzer feinsten Olivenöl	
Gegrillte Avocado und cremiger Hummus <sup>(V)</sup> .....	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 Lachskaivar	
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 <sup>(V)</sup> .....	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

## 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		Kalbsschnitzel 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 gebrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gebrillter 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 <sup>(V)</sup> .....	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 .....	21.50
auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandelpetersilien-Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter Parmesan	

## BEILAGEN

· Gedüstter Blattspinat <sup>(V)</sup> . Rosmarinkartoffeln <sup>(V)</sup>	
· Gedämpftes Gemüse <sup>(V)</sup> .....	jeweils · 5.90
· Kleiner gemischter Salat <sup>(V)</sup> . Tomatensalat <sup>(V)</sup> .....	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 - gebrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern	