

brenner

Frühstückskarte

8:30 Uhr - 11:30 Uhr

Frühstücksmenü

Veganes Blaubeer Porridge.....	7.50
mit Haferflocken, Apfel, Chiasamen und Mandelsplitter	
Veganes Frühstück.....	8.50
Cremiger Hummus, Avocado mit Koriander und Chili, Obstsalat, gegrilltes Vollkornbrot	
brenner Käse- und Salumiselektion.....	12.50
Südtiroler Bergkäse, Provolone und Tomaten-Basilikum Frischkäse mit Auberginen Dip, Salami und Prosciutto Rovagnati	
Italienisches Frühstück.....	8.50
Croissant aus der Bar Centrale, Cappuccino, frischer Orangensaft 0,1l	
Gegrilltes Avocado-Vollkornbrot.....	10.50
Avocado, Chili, Koriander, Rührei, Quinoa, Granatapfel, Limette	
Gegrilltes Maisbrot.....	8.50
aus Apulien mit gegrilltem, mariniertem Gemüse und Rührei	
Pan con Tomaten Tosato.....	8.50
Gegrilltes Maisbrot aus Apulien, gebrillte Avocado und Tomaten-Concassé	

Zu allen Speisen servieren wir auf Wunsch:

Hausgemachte italienische Mini-Brötchen oder Vollkornbrot.....	2.50
mit Butter und hausgemachter Marmelade	

Unsere Bio Eierspeisen

Omelette

mit Avocado, Rucola & Provolonekäse.....	8.50
mit Spinat, Ziegenkäse und Tomatenwürfel.....	9.50
„American Style“.....	10.50
mit Provolonekäse, Waldpilzen und Speck gefüllt	
Omelette Salsiccia.....	9.50
mit Scarmozza (Räucherkäse) und geschmorte Zwiebeln	
Omelette Scampi.....	11.50
mit Scampi, Kirschtomaten, grünem Spargel und Provolonekäse	

2 Eier als Rühr- oder Spiegeleier

natur.....	4.60
mit Spinat.....	6.50
mit Tomatenwürfeln.....	6.50
mit Waldpilzen und Zwiebeln.....	6.50
mit Schinken und Schnittlauch.....	6.50
mit kross gebratenen Speck.....	6.50
mit Scampi.....	12.50
Emmas Feta-Käse-Eier.....	7.50
mit griechischem Feta Käse & Tomaten-Concassée	

Zu allen Ei-Spezialitäten servieren wir auf Wunsch:

Rosmarinkartoffeln, geschmorte Zwiebeln.....	4.50
--	------

brenner

Frühstückskarte

Klassiker

Bar Centrale Cornetto	
natur, ohne Füllung.....	2.30
Italienischer Toast vom Grill	
mit Provolone und Schinken	3.90
mit Provolone und Gemüse.....	3.90
Brezn und Butter	2.00
Pancake	
mit Blaubeeren.....	6.50
mit Schokolade	6.50
mit Bananen	6.50

Obst, Joghurt, Müsli, Granola

Bircher Müsli	
„klassisch“	7.50
mit kleinem Obstsalat extra	+2.00
Granola	
mit Hafermilch und Honig	5.50
mit Natur- oder Sojajoghurt	6.50
mit kleinem Obstsalat extra	+2.00
Obstsalat	
frisch geschnitten	5.50
mit Natur- oder Sojajoghurt	6.50

Säfte & Champagner

Citron Soda ohne Zucker	3.90	Frisch gepresster Orangensaft	4.20
mit Zitronensaft, Sodawasser & Rosmarin			
Mimosa	15.00	Deutz Brut	0,1l · 14.50
frischer Orangensaft mit Champagner aufgegossen		Ay, Champagne	
Virgin Bloody Mary	8.00	Deutz Rosé Brut	0,1l · 16.50
italienischer Tomatensaft, Salz, Pfeffer, frischer Meerrettich, Limette		Ay, Champagne	

Heissgetränke

Frische Minze	4.90	Espresso	2.80
mit heißem Wasser und Ingwer		Espresso Macchiato	2.90
Warmer Orangensaft	4.90	Doppio Espresso	4.70
mit Ingwer und Minze		Doppio Espresso Macchiato	4.90
Heiße Zitrone	4.90	Flat White	4.90
mit Agavensirup, Ingwer und Chiliflocken		Cappuccino	3.60
Chai-Latte	5.50	Latte Macchiato	3.90
Hausbrandt Choko-lá	4.50	Kaffee Lungo	3.50
Verschiedene Teesorten (Eilles Bio Fairtrade)	4.90		
Darjeeling Imperial, China Jasmin, Baroness Grey, Rooibos Pur, Früchte natur und Vervene			

Gerne servieren wir Ihnen wahlweise alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei oder mit Sojadrink, Hafermilch oder laktosefrei



Auf Grund der aktuellen Situation bitten wir Sie, sich zu registrieren!