

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, Granatapfel, Limette	
Gefülltes Croissant	7.50
mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	

brenner-FRÜHSTÜCK-SPECIAL

brenner Omelette	15.50
täglich wechselnd, mit kleinem Obstsalat und ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l	
oder wahlweise mit einem Glas Franciacorta Berlucci 0,1l	20.50

ZU ALLEN SPEISEN SERVIEREN WIR AUF WUNSCH:

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

UNSERE BIO EIER SPEISEN

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 Scarmoza (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	2.50
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	0,2l · 4.90
mit Zitronensaft, Sodawasser & Rosmarin		Deutz Brut	0,1l · 14.50
Mimosa	15.00	Ay, Champagne	
frischer Orangensaft mit Champagner aufgegossen		Deutz Rosé Brut	0,1l · 16.50
Virgin Bloody Mary	8.00	Ay, Champagne	
italienischer Tomatensaft, Salz, Pfeffer, frischer Meerrettich und Limette			

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	4.90	Kaffee Lungo	3.50
Verschiedene Teesorten (Eilles Bio Fairtrade) ...	4.90		
Darjeeling Imperial, China Jasmin, Baroness Grey, Rooibos Pur, Früchte natur und Vervene			

We are happy to serve all coffee drinks decaffeinated or with soy, oat, lactose free products