

## PFIFFERLINGE IM BRENNER

Sie sind die Avantgarde des Waldes: Die besten Pfifferlinge wachsen nicht etwa im Herbst, sondern genau jetzt, im Frühsommer. Wir kombinieren sie am liebsten mit den ersten Feigen, Radieschen oder Favabohnen zu besonders frischen und leichten Sommer-Menüs.

### VORAB

Lachsforellen Carpaccio .....	20.50
mit marinierten Pfifferlingen, Fava-Bohnen und knackigen Radieschen	
Italienische Feigen und marinierte Pfifferlinge .....	17.50
mit cremigem Büffel Ricotta und Granatapfelkernen	
Carpaccio vom Rinderfilet .....	19.50
mit marinierten Pfifferlingen und Parmesan	

### PASTA

Linguine mit Salsiccia und Pfifferlingen .....	19.50
Pfifferlings-Ragù mit sizilianischer Salsiccia, Kräutern, Weißwein und einer Prise Peperoncino	
Risotto mit Pfifferlingen .....	22.50
mit Blaubeeren, geschmolzenem Lauch, Rotweinreduktion und 24 Monate gereiftem Pecorino	
Mezzelune del bosco .....	23.50
unsere hausgemachten brenner-Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Pfifferlinge und Parmesan	

### HAUPTGANG

Scaloppine Pfifferlinge .....	29.50
dünne Kalbsscheiben mit marinierten Pfifferlingen und Kräutersalsa	

### ———— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS ————

2021 Chardonnay, Omina Romana, Lazio .....	0,1l · 11.50 / 0,75l · 75.00
2016 Merlot Sito Dell' Ulmo, Planeta, Sizilien .....	0,1l · 10.50 / 1,5l · 130.00

## ———— VORSPEISEN & SALATE ————

Gazpacho di pomodoro .....	10.50
kühle Tomatensuppe mit Wassermelone, Basilikum und Büffelmozzarella Bocconcini	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse .....	15.00
erfrischender Couscous-Salat, mit viel Minze und Zitrone	
Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> .....	15.50
mit marinierten Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch	
Caprese con Mozzarella di bufala DOP .....	16.50
mit sehr aromatischen Picadilly Pflaumentomaten aus Sizilien, gepickelten roten Zwiebeln, Basilikumpesto, Balsamico Kaviar	
Oktopussalat .....	17.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
Yellowfin Thunfisch Tatar .....	18.50
in Sashimi-Qualität mit Avocado-Wasabicrème, Fenchelsalat und Grapefruit	
Carpaccio di Gamberi Rossi .....	18.50
kurz geflammtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele und Saiblingskaviar	
Tatar vom Rinderfilet .....	19.00
handgeschnitten mit Artischockenherzen, gerösteter Focaccia und eingelegten Zwiebeln	
Vitello Tonnato .....	17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

brenner Beef Salat .....	18.00 / 21.50
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen	
Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> .....	14.50 / 17.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Wassermelone und Fetakäse Salat .....	13.00 / 16.00
Sommersalat mit Minze, knackiger Gartengurke und geriebenem Fetakäse	
Caesar Salat .....	15.50
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	

#### Alle Salate auch mit:

gegrillter Hähnchenbrust .....	+ 6.50
Garnelen aus Wildfang .....	+ 6.50
dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind .....	+ 6.50

#### WEISSWEIN 0,1L

2022 Riesling Max Müller I, Franken .....	5.50
2022 Grauburgunder Wolf, Pfalz .....	5.80
2022 Sauvignon Blanc Andres, Pfalz .....	5.80
2022 Verdicchio Stefano Antonucci, Marken .....	7.50
2022 Silvaner Max Müller I, Franken .....	8.50

#### CHAMPAGNER 0.1L

Deutz Brut Ay, Champagne .....	16.00
Deutz Rosé Brut Ay, Champagne .....	18.00

#### ROTWEIN 0,1L

2023 Primitivo Versante Vallone, Apulien .....	5.90
2021 Nero d'Avola Antura Maggio Vini, Sizilien .....	5.90
2021 Cabernet Cantina Colli Euganei, Venetien .....	5.60
2020 Tempranillo Protocolo .....	5.60
Vino de la Tierra de Castilla, Spanien	

#### ROSÉWEIN 0.1L

2022 Les Collines du Bordic .....	6.80
Racine Rosé, Languedoc	

## 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 .....28.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri	Salsiccia dell' Etna .....19.50 handgemacht aus Sizilien mit marinierten Tomaten
Oktopus .....28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	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	Rinderfilet .....380g · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal .....400 - 450g · 28.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte .....380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet .....38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Pommersches Rinderfilet .....380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage „dry aged“
Lachsfilet .....26.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Rinderfilet Surf & Turf .....43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri
Loup de Mer - aus Leinen Wildfang .....36.00 saftig gegrilltes Filetstück mit sizilianischer Gremolata	Scaloppine al Limone .....26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
Atlantik Seezunge .....400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Maispoulardenfilet .....25.50 erstklassige Poularden aus nachhaltiger, tierfreundlicher Zucht
Gratinierte Aubergine mit Bulgur <sup>(v)</sup> .....21.50 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfelkernen, 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 <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
- Gebratene Pfifferlinge ..... 11.00
- 2. Teller mit 5 gemischten italienischen Minibrötchen ..... 2.50

## SPECIAL CUTS

U.S. Prime T-Bone Steak aus Nebraska .....für ca. 2 Pers., ca. 600g · 105.00 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der „Greater Omaha Packers“
U.S. Prime 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
Pommersches Dry Aged Tomahawk-Steak .....für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 14.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN

## 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 Pomodoro .....14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	Linguine al Limone .....16.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggiasca-Oliven
Spaghetti Bolognese .....17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbsfleisch	Spaghetti Scampi e Finocchetti .....19.50 mit frischen Picadilly-Tomaten, Knoblauch und Röstbrotbrösel
Bigoli Amatriciana mit Burrata .....18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien	Fregola Mare .....18.50 mit leichtem cremigem Krustentiersud, Weißwein, Muscheln und Garnelen

**BRENNER MITTAGSSPECIAL** täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen ..... 16.90

(v) = vegane Gerichte