DRY AGED BEEF IM BRENNER

Unsere Küchenchefs verwenden sehr viel Zeit und Leidenschaft für die Suche nach den besten Cuts und den saftigsten Steaks - dabei spielt die perfekte Reifung eine entscheidende Rolle. Wir grillen für Sie eine Auswahl unserer Lieblingsstücke. Alle sind sensibel trocken gereift, unsere Affineure sind bei der World Steak Challenge regelmäßig weit vorne.

VORAB

Carpaccio vom Büffel-Bill-Rinderfilet 22.50
gerollt in geschrotetem Pfeffer, Piemonteser Trüffel, Rucola und gehackten Pistazien

Rindertatar 22.50
mit marinierten Steinpilzen, hausgebeiztem Eigelb in Buchenasche, fein gehobelt, Crème fraîche d´Isigny

PASTA

Fregole Sarde 23.00
in Rotwein geschmorte Rinderbacke, gebratene Steinpilze und Kräutersalsa

GRILL

Rinderfilet ..... 220g · 52.50
von der Bodensee-Färse, streng selektiert und 21 Tage lang perfekt gereift

Entrecôte „Gold-Beef“ ..... 280g · 49.00
von Simmentaler Weiderindern aus dem Allgäu, Goldmedaille bei der WSC 2024

T-Bone-Steak vom Schwarzbunten ..... pro 100g · 14.50
ein grandioses Steak, 5 Wochen am Knochen gereift, perfekt marmoriert, zart und saftig

ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR COGNAC-PFEFFERSAUCE

WIR EMPFEHLEN DAZU RIDGE VINEYARDS AUS KALIFORNIEN GLASWEISE

Ridge Vineyards ist eine kalifornische Weinlegende, weltberühmt für den Monte Bello und herkunftsgeprägte Spitzen-Zinfandels.

2019 Petit Syrah - Lyton Estate ..... 0,1l · 19.00 / 0,75l · 118.00
2020 Zinfandl - East Bench ..... 0,1l · 19.00 / 0,75l · 118.00
2008 Monte Bello - Santa Cruz Mountains ..... Glasweise via Coravin 0,1l · 85.00 / 0,75l · 555.00

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Passion Fruit Martini...14.50
Patron Silver, Maracuja, Vanille, Limette

Amaretto Sour...13.50
Maker´s Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft

BRENNER SUNDAY BURGER

VON 12:00 UHR BIS 17:00 UHR

Brenner Cheeseburger 18.50
saftiger Burger aus zartem Rindfleisch, mit karamellisierten Zwiebeln, homemade Brenner-Burgersauce, knackigen Gurken und einem hausgemachten Rinderjus zum Dippen

VORSPEISEN & SALATE

Minestrone 9.50
unsere traditionelle Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und einem Spritzer feinsten Olivenöl

6 Stück Fines de Claires Nr. 3 ..... 24.50
mit Chesterbrot und Schalotten-Vinaigrette

Gegrillte Avocado und cremiger Hummus (v) 15.50
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico-de-Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch

Zucchini Carpaccio 15.50
mit gerösteten Pinienkernen, Sardellen-Kapern-Vinaigrette, Thymian und eingelegten Sardellen

Carpaccio di Gamberi Rossi 18.50
mit Peperonata-Crème, Basilikumöl, Bio-Rotalgen aus der Bretagne, eingelegter Zitrone und Lachskaviar

Yellowfin Thunfisch Tatar 19.50
von Hand geschnitten, mit mariniertem Fenchel, knackigen Gurken und Wasabi-Crème-fraîche

Oktopussalat 17.50
mit Oliven, Staudensellerie, gewürfelten roten Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffeln

Vitello Tonnato 17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème

Brenner Beef Salat 18.00
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen

Warmer Gemüsesalat (v) 14.50
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

Diese Toppings für die Salate sind ausschließlich in Verbindung mit einem Salat erhältlich.

(v) = vegane Gerichte

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Wir lieben unseren Fisch und unser Fleisch! Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen besonders schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und einer Prise Meersalz.

Wildfang Calamari 26.50
mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri

Lachsfilet 28.00
aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden

Oktopus 29.00
zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten

Dorade Royal ..... 400 - 450g · 31.00
im Ganzen gegrillt

Black Tiger Riesengarnelen 34.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli

brenner Seafood Selection 38.00
mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli

Thunfischfilet 38.50
erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität

Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 49.00
im Ganzen gegrillt

Salsiccia dell'Etna 19.50
handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten

Scaloppine di Vitello 27.50
Dünne Scheiben vom Kalb mit Salsa Verde und geschmorten Artischocken

Gegrillte Maispoularde 28.50
knusprig gegrillt, ausgelöste Keule mit Zitronen-Chimichurri und marinierten Tomaten

Dünne Scheiben vom Rinderfilet 31.50
kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Entrecôte ..... 380g · 49.00 / 280g · 36.00
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Rinderfilet ..... 380g · 69.00 / 220g · 39.50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Rinderfilet Surf & Turf 45.00
180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri

VEGETARISCH VOM GRILL

Gratinierte Aubergine mit Bulgur (v) 21.00
gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfel, dazu Limonen-Koriander-Dip

Blumenkohlsteak 21.50
auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, mit Mandel- Petersilien-Salsa, Granatapfel und frisch gehobeltem Parmesan

SAUCEN

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

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

John Stone Ribeye Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 95.00
Der irische Beef-Affineur hat mit seinem Ribeye schon die World Steak Challenge gewonnen - superzart und saftig

Pommersches Dry Aged Tomahawk-Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50
21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR COGNAC-PFEFFERSAUCE UND ROSMARINKARTOFFELN

SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2020 Guidalberto, Tenuta San Guido, Toskana ..... 0,1l · 24.50 / 0,75l · 145.00
2014 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana ..... Glasweise via Coravin 0,1l · 99.00 / 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

Tagliatelle ai Funghi 21.50
mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan

Risotto Scampi 21.50
mit gebratenen Black Tiger Garnelen, wildem Fenchelkraut aus Sizilien, Safranfäden und einem Schuss Weißwein

Spaghetti allo Scoglio 28.00
mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern

(v) = vegane Gerichte
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal