

SIZILIANISCHE BLUTORANGEN IM BRENNER

Rund um den Vulkan Etna wachsen einige der besten Orangen der Welt, die „Arance rosse di Sicilia IGP“. Heiße Tage, kalte Nächte und fruchtbare Vulkanböden sorgen dort für besonders viel Aroma. Wir haben uns direkt mit den Orangenbauern vor Ort ausgetauscht, jetzt können wir unsere Moro- und Tarocco-Orangen frisch gepflückt direkt aus Sizilien beziehen!

VORAB

PASTA

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Blutorangen Carpaccio..... | 16.50 | Mezzelune Scampi..... | 23.50 |
| mit cremiger Burrata aus Apulien, Balsamico - Zwiebeln, schwarzen Knusperoliven, grünen Pistazien und Basilikum | | Unsere brenner - Teigtaschen gefüllt mit Scampi, Blutorangen, sizilianischen Artischocken und Pistazien | |
| Tatar vom Thunfisch | 19.50 | Rotwein-Risotto | 19.50 |
| von Hand geschnitten, mit Blutorangenfilets, einer Kräuter- Gremolata mit dem Duft der Blutorangenschale und hausgemachten Blutorangen-Perlen | | mit Blutorangenfilets, geschmortem Radicchio, Rotweinreduktion und gereiftem Parmesan | |
| Carpaccio del Gamberi Rossi..... | 18.50 | | |
| kurz geblähtes Carpaccio von der großen roten Edelgarnele, mit Blutorangenfilets und Lachskaviar | | | |

VOM GRILL

| | |
|--|-------|
| Loup de Mer | 32.50 |
| mit Blutorangen-Kräuter-Gremolata, Chimichurri, und Fenchel-Blutorangensalat | |

— DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE —

| | |
|--|------------------------------|
| 2022 Etna Bianco „Alta Mora“, Cusumano, Sizilien | 0,1l · 9.50 / 0,75l · 69.00 |
| 2022 Fiano Bianco Cometa, Planeta, Sizilien | 0,1l · 11.50 / 0,75l · 85.00 |

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

| | |
|---|-------|
| Brenner Sbagliato..... | 12.50 |
| Aperol, Campari, Carpano Rosso und Vino Frizzante | |
| Amaretto Sour..... | 13.50 |
| Maker's Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft | |

VORSPEISEN & SALATE

| | | | |
|---|-------|--|---------------|
| Artischockensuppe | 12.50 | brenner Beef Salat | 18.00 / 21.50 |
| pur ohne Sahne, mit Parmesan Chips und spicy Granola | | gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen | |
| Gegrillte Avocado ^(v) | 15.50 | Warmer Gemüsesalat ^(v) | 14.50 / 17.50 |
| mit Limetten - Koriander Creme, Pico de Gallo und Black Lava Salz | | gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat | |
| Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse..... | 15.00 | Superfood Salat ^(v) | 16.00 / 19.50 |
| Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone | | mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten | |
| Avocado und cremiger Hummus ^(v) | 15.50 | Caesar Salat | 15.50 |
| mit marinierten Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch | | mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot | |
| 4 Stück Gillardeau Nr. 4 | 23.50 | | |
| Felsenauster aus der Gegend Marennes-Oléron. Die Austern sind natürlich Spéciales de claire, die schmecken sehr rein, ein besonderer Genuss | | | |
| Oktopussalat | 17.50 | | |
| mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln | | | |
| Tatar vom Rinderfilet..... | 19.00 | | |
| handgeschnitten, mit gerösteter Focaccia, eingelegten Zwiebeln und Parmesanchips | | | |
| Carpaccio vom Rinderfilet | 18.50 | | |
| mit Rucola und krossen Parmesanchips | | | |
| Vitello Tonnato..... | 17.50 | | |
| dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème | | | |

Alle Salate auch mit:

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

WEISSWEIN 0,1L

| | |
|---|------|
| 2023 Riesling Max Müller I, Franken | 5.50 |
| 2023 Grauburgunder Wolf, Pfalz..... | 5.80 |
| 2023 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

| | |
|----------------------------------|------|
| 2023 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 |
| Brenner Seafood Selection 38.00 mit perfekt gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli | Entrecôte 380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien |
| Dorade Royal 400 - 450g · 28.00 im Ganzen gegrillt | Pommersches Rinderfilet 380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage „dry aged“ |
| Thunfischfilet 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität | Rinderfilet Surf & Turf 43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri |
| Lachsfilet 26.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden | Scaloppine al Limone 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini |
| Atlantik Seezunge 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt | Maispouardenfilet 25.50 erstklassige Pouarden aus nachhaltiger Zucht |
| Gratinierte Aubergine mit Bulgur ^(v) 21.00 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 ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v) · Tomatensalat ^(v) jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen 8.50
- 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 · 95.00 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 |
| Irisches 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 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 Mühlensteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

| | |
|---|---|
| Spaghetti Pomodoro ^(v) 14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum | Hausgemachte Gnocchi Sorrentina 16.50 mit Aubergine, geschmorten Tomaten und Ricotta Salata di Bufala - einem würzigen Büffelricotta |
| Spaghetti Bolognese 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbsfleisch | Spaghetti allo Scoglio 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillte Riesengarnele, Thunfisch, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern |
| Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien | Risotto allo Zafferano 19.50 mit 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP und italienischen Weißwein |
| Tagliatelle ai Funghi 21.50 mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan | |

BRENNER BUSINESSLUNCH täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen 17.50
VON MONTAG BIS FREITAG

(v) = vegane Gerichte