

## Vorspeisen Starters

\*

<b>Frische Bruschetta-Auswahl mit Pilzen, Parmesan und Melanzani mit Oliven</b> Fresh bruschetta selection with mushrooms, parmesan, and eggplant with olives	<b>8,90</b>	A G F L O
<b>Bunter gemischter Salat mit nativem Olivenöl extra, getrockneten Tomaten und Karotten</b> Colorful mix salad with extra virgin olive oil, dried tomatoes, and carrots	<b>7,90</b>	F L M
<b>Classic Caprese mit Büffelmozzarella D.O.P., nativem Olivenöl extra, gereiftem Balsamico-Essig und Tomaten</b> Classic Caprese salad with mozzarella di bufala D.O.P., extra virgin olive oil, aged balsamic vinegar, and tomatoes	<b>14,90</b>	A G
<b>Bergziegenkäse mit Babyspinat, Rucola und karamellisierten Walnüssen</b> Alpine goat cheese salad with baby spinach, rocket, and caramelized walnuts	<b>14,90</b>	G H O
<b>Thunfischsalat mit eingelegten Zwiebeln, Artischocken und Oliven</b> Tuna salad with pickled onion, artichokes, and olives	<b>17,90</b>	D L M O
<b>Caesar Salad mit originalem Cipriani-Dressing – with original Cipriani dressing</b> mit Hühnchen with chicken mit Garnelen with prawns	<b>14,90</b> <b>17,90</b> <b>19,90</b>	A G C M D B
<b>Beef Tatar mit Senfkörnern, marinierten Zwiebeln und frischem Gemüse</b> Beef tartare with mustard seeds, marinated onions, and fresh vegetables	<b>21,90</b>	A L C M F
<b>Käseauflauf mit Steinpilzen, gewürzter Birne und Lauch</b> Cheese soufflé with porcini, spiced pear, and leek	<b>15,90</b>	A L C O G
<b>Pizzabrot mit Knoblauch und feinen Gewürzen</b> Garlic herb pizza bread	<b>6,90</b>	A O

# Trattoria Brunello

## Suppen Soups

\*

Schmackhafte kalte Obstsuppe des Tages – bitte beim Personal erkundigen Tasty cold fruit soup of the day – ask our staff	<b>7,90</b>	
Klare Rindssuppe mit Leberknödel, hausgemachten Tortellini oder Frittaten Consommé with liver dumpling, homemade tortellini, or savory pancake	<b>7,90</b>	A G C H F O
Toskanische Tomatensuppe mit Pecorino-Creme Tuscan Tomato soup with pecorino cream	<b>7,90</b>	G L O

## Hausgemachte Nudeln Homemade Pastas

\*

Penne all'arrabbiata mit Tomaten, rotem Chili und Knoblauch Penne all'arrabbiata with tomato, red chili, and garlic	<b>15,90</b>	A C L
Lasagne al Forno geschichtet mit grüner Pasta Lasagne al Forno layered with green pasta	<b>16,90</b>	A H C L G O
Tagliatelle mit „Ragù alla bolognese“ und Parmesan Tagliatelle with “ragù alla bolognese” with parmesan	<b>16,90</b>	A H C L G O
Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in San-Marzano-Tomatensoße Ravioli filled with ricotta and spinach in San Marzano tomato sauce	<b>16,90</b>	A H C L G
Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck und Pecorino Romano DOP Spaghetti Carbonara with guanciale bacon and pecorino romano DOP	<b>16,90</b>	A G C L F
Spaghetti mit Venusmuscheln – die berühmten Vongole Spaghetti with clams – the famous Vongole	<b>19,90</b>	A O C R L
Linguine Aglio e Olio mit Garnelen with prawns	<b>15,90</b> <b>19,90</b>	A G B R C
Gnocchi mit Vier-Käse-Soße Gnocchi ai quattro formaggi – four cheese sauce	<b>16,90</b>	A H C L G
Südtiroler Hirtenmakkaroni nach Omas Art South Tyrolean Shepard's macaroni granny style	<b>16,90</b>	A G C L F O
Käsespätzle mit alpinem Hartkäse und Röstzwiebeln Cheese spaetzle with alpine hard cheese and roasted onion	<b>16,90</b>	A G C L F O

### \*Allergeninformationen / Allergen overview:

A: Gluten B: Crustaceans/Krebstiere C: Eggs/Eier D: Fish/Fisch E: Peanuts/Erdnuss F: Soybeans/Soja G: Milk/Milch, Lactose/Laktose  
H: Nuts/Schalenfrüchte L: Celery/Sellerie M: Mustard/Senf N: Sesame/Sesam O: Sulphur/Sulfite P: Lupin/Lupinen R: Molluscs/Weichtiere

# Trattoria Brunello

## Pizze Pizzas \* auch als – also as Calzone

<b>Margherita</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil	<b>12,90</b>	A G
<b>Prosciutto</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto	<b>13,90</b>	A G
<b>Bianco</b> Knoblauchöl, San-Daniele-Schinken, Pecorino Garlic oil base, San Daniele ham, pecorino cheese	<b>13,90</b>	A G
<b>Prosciutto e funghi</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms	<b>14,90</b>	A G
<b>Quattro formaggi</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Provolone, Gorgonzola, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, provolone, gorgonzola, parmesan	<b>15,90</b>	A G
<b>Parmigiana</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Melanzani, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan	<b>13,90</b>	A G
<b>Salsiccia</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia-Ragout und frischer Rucola San Marzano tomato sauce, mozzarella, salsiccia ragout and fresh rocket	<b>15,90</b>	A G L O
<b>Porcini</b> Mascarpone, Mozzarella, Zwiebeln, Steinpilze Mascarpone base, mozzarella, onion, porcini mushrooms	<b>16,90</b>	A G L
<b>Bufalina</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten San Marzano tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cocktail tomatoes	<b>16,90</b>	A G
<b>Capricciosa</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Artischocken, Oliven, Champignons, Ei San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, artichokes, olives, mushrooms, egg	<b>16,90</b>	A C G L
<b>Diavola</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot peppers	<b>14,90</b>	A G
<b>Tonno</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln San Marzano tomato sauce, mozzarella, tuna, onion	<b>15,90</b>	A G D
<b>Frutti di mare</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Muscheln, Knoblauch San Marzano tomato sauce, mozzarella, scampi, mussels, garlic	<b>19,90</b>	A L B O G R
<b>San Daniele</b> San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, San-Daniele-Schinken, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, rocket, San Daniele ham, parmesan	<b>17,90</b>	A G

### \*Allergeninformationen / Allergen overview:

A: Gluten B: Crustaceans/Krebstiere C: Eggs/Eier D: Fish/Fisch E: Peanuts/Erdnuss F: Soybeans/Soja G: Milk/Milch, Lactose/Laktose  
H: Nuts/Schalenfrüchte L: Celery/Sellerie M: Mustard/Senf N: Sesame/Sesam O: Sulphur/Sulfite P: Lupin/Lupinen R: Molluscs/Weichtiere

# Trattoria Brunello

## Hauptspeisen Main Courses

\*

<b>Saltimbocca vom Hähnchen mit Parmaschinken PDO, verfeinert mit Marsala-Wein und Selleriepüree</b> Chicken Saltimbocca with Parma ham PDO, refined with Marsala wine and celery puree	<b>18,90</b>	G O L
<b>Brunello-Burger – 180 g Rindfleisch-Patty</b> Rohgewicht Brunello burger – 180g beef patty raw weight	<b>18,90</b>	A L C N G O
<b>Gebackenes Kabeljaufilet in knuspriger Kräuter-Panko-Kruste mit Süßkartoffeln und Babyspinat</b> Baked cod fillet in crispy herb panko breadcrumbs with sweet potato and baby spinach	<b>21,90</b>	A G D H E L
<b>Gebratene Ötztaler Forelle mit Taboulé-Salat</b> Ötz valley fried trout with tabbouleh salad	<b>19,90</b>	A L C O D
<b>Pestorisotto mit gerösteten Pinienkernen und Garnelen</b> Pesto Risotto with roasted pine nuts and prawns	<b>18,90</b>	B H E L G O
<b>Safranrisotto mit grünen Erbsen</b> Saffron risotto with green peas	<b>18,90</b>	G O L
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb (200 g)</b> Rohgewicht mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Preiselbeermarmelade Wiener schnitzel of veal (200g) raw weight with warm potato salad or French fries and cranberry jam	<b>25,90</b>	A L C O
<b>Piccata Milanese vom Schweinefilet mit Spaghetti Pomodoro und Parmesan</b> Piccata Milanese from pork fillet with spaghetti pomodoro and parmesan	<b>19,90</b>	A G C L
<b>Tagliata di Manzo – fein aufgeschnittenes Rinderfilet mit mariniertem Tomaten-Rucola-Salat und Steak-Kartoffeln (200 g Filet)</b> Rohgewicht Tagliata di Manzo – fine sliced beef steak with tomato rocket salad and steak potatoes (filet 200g) raw weight	<b>39,90</b>	G N L O M
<b>Rib Eye Steak 300 g</b> Rohgewicht mit Pfeffersoße oder Steinpilzsoße und Rosmarinkartoffeln Rib Eye steak 300g raw weight with pepper sauce or porcini sauce and rosemary potatoes	<b>39,90</b>	F M G O L

### \*Allergeninformationen / Allergen overview:

A: Gluten B: Crustaceans/Krebstiere C: Eggs/Eier D: Fish/Fisch E: Peanuts/Erdnuss F: Soybeans/Soja G: Milk/Milch, Lactose/Laktose  
H: Nuts/Schalenfrüchte L: Celery/Sellerie M: Mustard/Senf N: Sesame/Sesam O: Sulphur/Sulfite P: Lupin/Lupinen R: Molluscs/Weichtiere

# Trattoria Brunello

## Nachspeisen Desserts

\*

---

Sorrento Zitronenkuchen Sorrento lemon cake	<b>7,90</b>	A G C O
Klassisches Tiramisu – das Beste Classic Tiramisu – the best	<b>9,90</b>	A G C O
Apfelstrudel mit Vanillesoße Apple strudel with vanilla sauce	<b>8,90</b>	A H C O G
Topfenstrudel mit Marillensoße Curd cheese strudel with apricot sauce	<b>8,90</b>	A G C O
Panna Cotta mit hausgemachtem Fruchtピューree Panna Cotta with homemade fruit puree	<b>8,90</b>	A C G

---

**\*Allergeninformationen / Allergen overview:**

**A:** Gluten **B:** Crustaceans/Krebstiere **C:** Eggs/Eier **D:** Fish/Fisch **E:** Peanuts/Erdnuss **F:** Soybeans/Soja **G:** Milk/Milch, Lactose/Laktose  
**H:** Nuts/Schalenfrüchte **L:** Celery/Sellerie **M:** Mustard/Senf **N:** Sesame/Sesam **O:** Sulphur/Sulfite **P:** Lupin/Lupinen **R:** Molluscs/Weichtiere

# Trattoria Brunello

## Spirituosen Spirits

\*

Fernet Branca Minze Mint	4 cl	5,90	O	Rum Zacapa 23y Gran Reserva	4 cl	9,90
Jägermeister mini	2 cl	4,50		Diplomatico Reserva Exclusiva 12y	4 cl	7,90
Caffo Vecchio Amaro Del Capo Riserva	4 cl	5,90		Grey Goose Vodka	4 cl	7,90
Baileys	4 cl	4,90	G	Beluga Noble Russian Vodka	4 cl	7,90
Caffo Limoncino dell'Isola	4 cl	4,90		Russian Standard Platinum Vodka	4 cl	6,90
Lagavulin Islay Whisky 16y	4 cl	9,90		Absolut Vodka Mango	4 cl	5,90
Chivas Regal Whisky 12y	4 cl	6,90		Vecchia Romagna Brandy	2 cl	3,90
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	6,90		Courvoisier VSOP Cognac	2 cl	5,90
Johnnie Walker Black Label Whisky	4 cl	7,90		Frapin Fontpinot XO Cognac	2 cl	7,90
Jameson Irish Whiskey	4 cl	6,90		Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva	2 cl	5,90
Beefeater Gin	4 cl	6,90		Il Moscato di Nonino Grappa	2 cl	5,90
Brockmans Gin	4 cl	7,90		Grappa Barili di Sassiciaia	2 cl	6,90
Elephant Gin	4 cl	7,90		Erber Zirbe stone pine	2 cl	3,90
Plymouth Sloe Gin	4 cl	6,90		Erber Williamsbirne Williams pear	2 cl	3,90
Roku Japanese Craft Gin	4 cl	7,90		Erber Marille apricot	2 cl	3,90
Monkey 47 Gin	4 cl	8,90		Erber Haselnuss hazelnut	2 cl	3,90
Hendrick's Gin	4 cl	7,90		Scheyerer Alte Zwetschgen plum	2 cl	4,90
Gin Mare	4 cl	8,90		Scheyerer Alte Marillen apricot	2 cl	4,90
Koval Barreled Bio Gin	4 cl	8,90		Scheyerer Alte Kirschen cherry	2 cl	4,90
Olmecca Tequila Gold	4 cl	4,90		Scheyerer Alte Himbeeren raspberry	2 cl	4,90
Olmecca Tequila Blanco	4 cl	4,90		Scheyerer Alte Williamsbirne Williams pear	2 cl	4,90
Havana Club Anejo 3 Anos	4 cl	5,90		Scheyerer Haselnuss hazelnut	2 cl	4,90

### \*Allergeninformationen / Allergen overview:

A: Gluten B: Crustaceans/Krebstiere C: Eggs/Eier D: Fish/Fisch E: Peanuts/Erdnuss F: Soybeans/Soja G: Milk/Milch, Lactose/Laktose H: Nuts/Schalenfrüchte L: Celery/Sellerie M: Mustard/Senf N: Sesame/Sesam O: Sulphur/Sulfite P: Lupin/Lupinen R: Molluscs/Weichtiere

# Trattoria Brunello

## Bier vom Fass Draft beers

\*

Starkenberger Gold Lager	0,5 l	5,50	0,3 l	4,60	A
Erdinger Urweisse	0,5 l	5,90	0,3 l	4,90	A
Radler	0,5 l	5,50	0,3 l	4,60	A

## Flaschenbiere Bottled beers

Hacker Pschorr Kellerbier			0,5 l	5,50	A
Bitburger Drive alkoholfrei alcohol-free			0,3 l	4,90	A
Erdinger Weißbier alkoholfrei alcohol-free			0,5 l	5,50	A

## Aperitifs

Campari Soda			0,3 l	5,90	
Campari Orange			0,3 l	7,90	
Prosecco Bacio della Luna DOC			0,1 l	4,90	○
Hugo			0,3 l	7,90	○
Aperol Spritz mit Weißwein oder Prosecco Aperol Spritz with white wine or prosecco			0,3 l	7,90	○

## Champagner und Prosecco Champagne and Prosecco

Charles Heidsieck Brut Reserve			0,75 l	99,00	○
Perrier-Jouët Grand Brut			0,75 l	79,90	○
Ruinart Brut			0,75 l	89,90	○
Ruinart Rosé			0,75 l	109,90	○
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut			0,75 l	29,90	○

## Offene Weine Wines by the glass

Spritzer Wine Spritzer			0,3 l	3,80	○
Offene Weißweine White wine					
Flohaxn Grüner Veltliner	1/4 l	6,50	1/8 l	3,80	○
Riesling Urgestein	1/4 l	7,90	1/8 l	4,20	○
Offene Rotweine Red wine					
Blaufränkisch Zeitlos	1/4 l	7,90	1/8 l	4,20	○
Zweigelt Classic	1/4 l	8,50	1/8 l	4,90	○

### \*Allergeninformationen / Allergen overview:

A: Gluten B: Crustaceans/Krebstiere C: Eggs/Eier D: Fish/Fisch E: Peanuts/Erdnuss F: Soybeans/Soja G: Milk/Milch, Lactose/Laktose  
H: Nuts/Schalenfrüchte L: Celery/Sellerie M: Mustard/Senf N: Sesame/Sesam O: Sulphur/Sulfite P: Lupin/Lupinen R: Molluscs/Weichtiere

# Trattoria Brunello

## Weißweine White wine

\*

Markus Huber Flohhaxn Grüner Veltliner 2022	1 l	<b>19,90</b>	○
Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2022	0,75 l	<b>21,90</b>	○
Josef Salzl Chardonnay 2019	0,75 l	<b>29,90</b>	○
Göttweig Abbey Grüner Veltliner Messwein 2020	0,75 l	<b>31,90</b>	○
Fritsch Riesling Mordthal 2020	0,75 l	<b>45,90</b>	○
St. Pauls Sauvignon Gfill DOC 2021	0,75 l	<b>38,90</b>	○
I Frati Lugana DOC 2021	0,75 l	<b>42,90</b>	○

## Roséweine Rosé wine

Goldenits Tetuna Rosé 2021	0,75 l	<b>29,90</b>	○
Scalabrone Bolgheri DOC 2021	0,75 l	<b>38,90</b>	○

## Rotweine Red wine

Bayer Blaufränkisch Zeitlos 2019	0,75 l	<b>20,90</b>	○
Grassl Zweigelt Classic 2020	0,75 l	<b>23,90</b>	○
Falesco Tellus Lazio Syrah IGP 2019	0,375 l	<b>23,90</b>	○
Falesco Tellus Lazio Syrah IGP 2019	0,75 l	<b>42,90</b>	○
Pèppoli Chianti Classico DOCG 2020	0,375 l	<b>27,90</b>	○
Pèppoli Chianti Classico DOCG 2020	0,75 l	<b>48,90</b>	○
Torcicoda Primitivo Salento IGT 2019	0,75 l	<b>47,90</b>	○
Argiano Rosso di Montalcino DOC 2018	0,75 l	<b>66,90</b>	○
Biserno Insoglio del Cinghiale 2018	0,75 l	<b>68,90</b>	○
Caparzo Brunello di Montalcino DOCG 2015	0,75 l	<b>86,90</b>	○
Casa Vinicola Alfredo Prunotto Barollo 'Bussia' 2017	0,75 l	<b>99,90</b>	○

### \*Allergeninformationen / Allergen overview:

**A:** Gluten **B:** Crustaceans/Krebstiere **C:** Eggs/Eier **D:** Fish/Fisch **E:** Peanuts/Erdnuss **F:** Soybeans/Soja **G:** Milk/Milch, Lactose/Laktose  
**H:** Nuts/Schalenfrüchte **L:** Celery/Sellerie **M:** Mustard/Senf **N:** Sesame/Sesam **O:** Sulphur/Sulfite **P:** Lupin/Lupinen **R:** Molluscs/Weichtiere



# Trattoria Brunello

## Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages

\*

Leitungswasser Tap water			1 l	<b>0,90</b>
Soda			1 l	<b>1,50</b>
Montes Mineralwasser still still water			0,75 l	<b>5,90</b>
Montes Mineralwasser perlend sparkling water			0,75 l	<b>5,90</b>
Skiwasser Himbeer/Holunder raspberry/elderflower	0,3 l	<b>3,90</b>	0,5 l	<b>4,90</b>
Coca-Cola	0,3 l	<b>4,50</b>	0,5 l	<b>5,90</b>
Coca-Cola Zero			0,33 l	<b>4,50</b>
Sprite	0,3 l	<b>4,50</b>	0,5 l	<b>5,90</b>
Mezzo Mix	0,3 l	<b>4,50</b>	0,3 l	<b>5,90</b>
Fanta			0,33 l	<b>4,50</b>
Almdudler			0,3 l	<b>4,50</b>
Rauch Eistee Zitrone lemon ice tea			0,3 l	<b>4,50</b>
Rauch Eistee Pfirsich peach ice tea			0,3 l	<b>4,50</b>
Apfel Gespritzt apple juice with soda			0,3 l	<b>4,90</b>
Rauch Apfel apple juice			0,2 l	<b>4,50</b>
Rauch Orangenektar orange juice			0,2 l	<b>4,50</b>
Rauch Multivitamin multivitamin juice			0,2 l	<b>4,50</b>
Rauch Johannisbeer blackcurrant juice			0,2 l	<b>4,50</b>
Fever-Tree Aromatic Tonic Water			0,2 l	<b>5,90</b>
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water			0,2 l	<b>5,90</b>
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water			0,2 l	<b>5,90</b>
Thomas Henry Botanical Tonic Water			0,2 l	<b>5,90</b>
Fentimans Pink Grapefruit Tonic Water			0,2 l	<b>5,90</b>
Fentimans Ginger Beer			0,2 l	<b>5,90</b>
Fentimans Rose Lemonade			0,2 l	<b>5,90</b>

## Heißgetränke Hot beverages

Espresso				<b>3,50</b>	G
Verlängerter Caffè lungo				<b>3,50</b>	G
Latte Macchiato				<b>4,90</b>	G
Cappuccino				<b>3,90</b>	G
Heiße Schokolade mit Sahne Hot chocolate with cream	0,25 l			<b>4,90</b>	G
Tee – verschiedene Sorten Tea – different varieties	0,25 l			<b>4,90</b>	
Irish Coffee – with whisky (4cl)	0,25 l			<b>7,90</b>	G
Heiße Schokolade mit Rum (4 cl) Hot chocolate with rum (4cl)	0,25 l			<b>7,90</b>	G
Bombardino (4 cl) Eggnog (4cl)				<b>4,90</b>	C G
Jagertee	0,25 l			<b>5,90</b>	
Glühwein Mulled wine	0,25 l			<b>5,90</b>	O

### \*Allergeninformationen / Allergen overview:

**A:** Gluten **B:** Crustaceans/Krebstiere **C:** Eggs/Eier **D:** Fish/Fisch **E:** Peanuts/Erdnuss **F:** Soybeans/Soja **G:** Milk/Milch, Lactose/Laktose  
**H:** Nuts/Schalenfrüchte **L:** Celery/Sellerie **M:** Mustard/Senf **N:** Sesame/Sesam **O:** Sulphur/Sulfite **P:** Lupin/Lupinen **R:** Molluscs/Weichtiere