

Trattoria Brunello

Willkommen
Welcome



Für Online-Menü QR-Code scannen
Scan QR code for online menu



Brunello



Mybrunello

* Informieren Sie im Fall von Allergien bitte das Servicepersonal vor der Bestellung
In case of any allergies, please let our staff know before ordering for your own safety

Trattoria Brunello

Vorspeisen Starters

*

Frische Bruschetta-Auswahl mit Pilzen, Parmesan und Melanzani mit Oliven Fresh bruschetta selection with mushrooms, parmesan, and eggplant with olives	8,90	A G F L O
Bunter gemischter Salat mit nativem Olivenöl extra, getrockneten Tomaten und Karotten Colorful mix salad with extra virgin olive oil, dried tomatoes, and carrots	7,90	F L M
Classic Caprese mit Büffelmozzarella DOP, nativem Olivenöl extra und Tomaten Classic Caprese salad with mozzarella di bufala PDO, extra virgin olive oil, and tomatoes	14,90	A G
Bergziegenkäse Salat mit Babyspinat, Rucola und karamellisierten Walnüssen Alpine goat cheese salad with baby spinach, rocket, and caramelized walnuts	16,90	G H O
Thunfischsalat mit eingelegten Zwiebeln, Artischocken und Oliven Tuna salad with pickled onion, artichokes, and olives	15,90	D L M O
Caesar Salad mit originalem Cipriani-Dressing – with original Cipriani dressing mit Hühnchen with chicken mit Garnelen with prawns	14,90 17,90 19,90	A G B M C L F O
Beef Tatar mit Senfkörnern, marinierten Zwiebeln und frischem Gemüse Beef tartare with mustard seeds, marinated onions, and fresh vegetables	21,90	A L C M F O
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan Beef carpaccio with rocket and parmesan	17,90	A O
Pizzabrot mit Knoblauch und feinen Gewürzen Garlic herb pizza bread	6,90	A L C O 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

Suppen Soups

*

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

Hausgemachte Nudeln Homemade Pastas

*

Maccheroncini all'arrabbiata mit Tomaten, rotem Chili und Knoblauch Maccheroncini all'arrabbiata with tomato, red chili, and garlic	16,90	A C L
Lasagne al Forno geschichtet mit grüner Pasta Lasagne al Forno layered with green pasta	16,90	A H C L G O
Tagliatelle mit „Ragù alla bolognese“ und Parmesan Tagliatelle with “ragù alla bolognese” with parmesan	17,90	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	16,90	A H C L G
Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck und Pecorino Romano DOP Spaghetti Carbonara with guanciale bacon and pecorino romano PDO	17,90	A G C L F
Casarecce Puttanesca – mit Sardellen und Oliven Casarecce Puttanesca – with anchovies and olives	18,90	A O C R L
Linguine Aglio e Olio mit Garnelen with prawns	15,90 21,90	A G B R C L O
Gnocchi mit Vier-Käse-Soße Gnocchi ai quattro formaggi – four cheese sauce	16,90	A H C L G
Südtiroler Hirtenmakkaroni nach Omas Art South Tyrolean Shepard's macaroni granny style	16,90	A G C L F O
Käsespätzle mit alpinem Hartkäse und Röstzwiebeln Cheese spaetzle with alpine hard cheese and roasted onion	16,90	A G C L F O H

*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

*

Margherita San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil	13,90	A G
Prosciutto San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto Cotto San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto	14,90	A G
Bianco Knoblauchöl, San-Daniele-Schinken, Pecorino Garlic oil base, San Daniele ham, pecorino cheese	14,90	A G
Prosciutto e funghi San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms	14,90	A G
Quattro formaggi San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Provolone, Gorgonzola, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, provolone, gorgonzola, parmesan	15,90	A G L O
Parmigiana San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Melanzani, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan	15,90	A G
Salsiccia San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia-Ragout und frischer Rucola San Marzano tomato sauce, mozzarella, salsiccia ragout and fresh rocket	15,90	A G L O
Porcini Mascarpone, Mozzarella, Zwiebeln, Steinpilze Mascarpone base, mozzarella, onion, porcini mushrooms	16,90	A G L
Bufalina San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten San Marzano tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cocktail tomatoes	16,90	A G
Capricciosa San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Artischocken, Oliven, Champignons, Ei San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, artichokes, olives, mushrooms, egg	16,90	A C G L
Diavola San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot peppers	15,90	A G
Tonno San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln San Marzano tomato sauce, mozzarella, tuna, onion	15,90	A G D
Frutti di mare San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Scampi, Muscheln, Knoblauch San Marzano tomato sauce, mozzarella, scampi, mussels, garlic	19,90	A L B O G R
San Daniele San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, San-Daniele-Schinken, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, rocket, San Daniele ham, parmesan	18,90	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

*

Saltimbocca vom Hähnchen mit Parmaschinken DOP, verfeinert mit Marsala-Wein und Selleriepüree Chicken Saltimbocca with Parma ham PDO, refined with Marsala wine and celery puree	18,90	G O L
Brunello-Burger – saftiges Rindfleisch auf Salat, Tomaten, Zwiebel mit hausgemachter Sauce und Cheddar & Gorgonzola Brunello burger – juicy beef on salad, tomato, onion with homemade sauce and cheddar & gorgonzola	19,90	A L C N G O
Gebackenes Kabeljaufilet in knuspriger Kräuter-Panko-Kruste mit Süßkartoffeln und Babyspinat Baked cod fillet in crispy herb panko breadcrumbs with sweet potato and baby spinach	21,90	A G D H E L C O
Gebratene Ötztaler Forelle mit Taboulé-Salat Ötz valley fried trout with tabbouleh salad	21,90	A L C O D
Risotto mit Trüffel und Steinpilze Truffle & porcini risotto	18,90	F G O P
Parmigiana di Melanzane Parmigiana di Melanzane	17,90	G O L
Wiener Schnitzel vom Kalb (200 g) <small>Rohgewicht</small> mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Preiselbeermarmelade Wiener schnitzel of veal (200g) <small>raw weight</small> with warm potato salad or French fries and cranberry jam	25,90	A L C O
Piccata Milanese vom Schweinefilet mit Spaghetti Pomodoro und Parmesan Piccata Milanese from pork fillet with spaghetti pomodoro and parmesan	19,90	A G C L
Tagliata di Manzo – fein aufgeschnittenes Rinderfilet mit mariniertem Tomaten-Rucola-Salat und Steak-Kartoffeln (200 g Filet) <small>Rohgewicht</small> Tagliata di Manzo – fine sliced beef steak with tomato rocket salad and steak potatoes (filet 200g) <small>raw weight</small>	39,90	G N L O M H
Rib Eye Steak 300 g <small>Rohgewicht</small> mit Pfeffer- oder Steinpilzsoße und Rosmarinkartoffeln und kleiner gemischter Salat Rib Eye steak 300g <small>raw weight</small> with pepper or porcini sauce and rosemary potatoes and small mixed salad	39,90	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	8,90	A G C O
Klassisches Tiramisu – das Beste Classic Tiramisu – the best	8,90	A G C O
Omas Apfelstrudel mit Vanillesoße Granny´s Apple strudel with vanilla sauce	8,90	A H C O G E
Omas Topfenstrudel mit Marillensoße Granny´s curd cheese strudel with apricot sauce	8,90	A G C O
Panna Cotta mit hausgemachtem Fruchtpüree Panna Cotta with homemade fruit puree	8,90	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	o
Hugo			0,3 l	7,90	o
Aperol Spritz mit Weißwein oder Prosecco Aperol Spritz with white wine or prosecco			0,3 l	7,90	o

Champagner und Prosecco Champagne and Prosecco

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

Offene Weine Wines by the glass

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

Weißweine White wine

*

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

Roséweine Rosé wine

Goldenits Tetuna Rosé 2021	0,75 l	29,90	○
Scalabrone Bolgheri DOC 2021	0,75 l	38,90	○

Rotweine Red wine

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

*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

Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages

*

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

Heißgetränke Hot beverages

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