

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

*

Crostini mit Parmesancreme, bunten Tomaten und Balsamico di Modena DOP Crostini with parmesan crème, colorful tomatoes and balsamic di Modena DOP	9,90	A O G
Bunter gemischter Salat mit nativem Olivenöl extra, getrockneten Tomaten und Karotten Colorful mix salad with extra virgin olive oil, dried tomatoes, and carrots	9,90	O L
Caprese mit Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten und Basilikumpesto Caprese salad with mozzarella di bufala, datterini tomatoes and basil pesto	17,90	O G H
Bergziegenkäse Salat mit Taggiasca-Oliven, Haselnüssen und Zitronendressing Alpine goat cheese or Quartirolo Lombardo salad with taggiasca olives, hazelnuts and lemon dressing	18,90	G O H
Rindercarpaccio mit eingelegtem Gemüse, Rucola und Parmesan Beef carpaccio with giardiniera, rocket and parmesan	19,90	G M O
Caesar Salad mit originalelem Cipriani-Dressing – with original Cipriani dressing mit Hühnchen with chicken mit Garnelen with prawns	16,90 17,90 22,90	A G B M C L F O
Emilia-Romagna Mortadella-Kroketten mit Röstzwiebelmayonnaise, Pecorino und Mandeln Emilia-Romagna mortadella croquettes with roasted onion mayonnaise and almonds	9,90	A H C G
Pizzabrot mit Knoblauch und feinen Gewürzen Garlic herb pizza bread	7,90	A O

*Allergeninformationen / Allergen overview:

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

Trattoria Brunello

Suppen Soups

*

Schmackhafte kalte Suppe des Tages – bitte beim Personal erkundigen Tasty cold soup of the day – please ask our staff	8,90	H G
Klare Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten Consommé with liver dumpling or savory pancake	8,90	A G C F O L M
Stracciatella-Suppe mit grünen Kräutern Stracciatella soup with green herbs	8,90	C G

Hausgemachte Nudeln Homemade Pasta

*

Tagliatelle mit „Ragù alla bolognese“ und Parmesan Tagliatelle with “ragù alla bolognese” with parmesan	18,90	A C L G O
Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck und Pecorino Romano DOP Spaghetti Carbonara with guanciale bacon and pecorino romano PDO	18,90	A C
Linguine Aglio e Olio mit Garnelen with prawns	18,90 22,90	A B C R
Gnocchi mit Erbsenpesto, knuspriger Pancetta, geräucherter Scamorza- oder Vier-Käse-Soße Gnocchi with peas pesto, pancetta, smoked scamorza or four cheese sauce	18,90	A H C M G

*Allergeninformationen / Allergen overview:

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

Trattoria Brunello

Pizze Pizzas *

auch als – also as Calzone

Margherita San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil	16,90	A G
Prosciutto San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto	18,90	A G
Bianco Knoblauchöl, San-Daniele-Schinken, Pecorino Garlic oil base, San Daniele ham, pecorino cheese	18,90	A G
Prosciutto e funghi San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms	18,90	A G
Quattro formaggi San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Provolone, Gorgonzola, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, provolone, gorgonzola, parmesan	18,90	A G L O
Parmigiana San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Melanzani, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan	18,90	A G
Salsiccia San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia-Ragout und frischer Rucola San Marzano tomato sauce, mozzarella, salsiccia ragout and fresh rocket	18,90	A G L O
Porcini Mascarpone, Mozzarella, Zwiebeln, Steinpilze Mascarpone base, mozzarella, onion, porcini mushrooms	18,90	A G L
Bufalina San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten San Marzano tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cocktail tomatoes	18,90	A G
Capricciosa San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Artischocken, Oliven, Champignons, Ei San Marzano tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, artichokes, olives, mushrooms, egg	18,90	A C G L
Diavola San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot peppers	18,90	A G
Tonno San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln San Marzano tomato sauce, mozzarella, tuna, onion	18,90	A G D
Frutti di mare San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Muscheln, Knoblauch San Marzano tomato sauce, mozzarella, scampi, mussels, garlic	21,90	A L B O G R
San Daniele San-Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, San-Daniele-Schinken, Parmesan San Marzano tomato sauce, mozzarella, rocket, San Daniele ham, parmesan	19,90	A G

*Allergeninformationen / Allergen overview:

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

Trattoria Brunello

Hauptspeisen Main Courses

*

Hähnchen Suprême gebraten mit Zuckermaisrisotto, Broccoli, schwarzem Knoblauch und Pancetta-Soße Fried supreme chicken with sweet corn risotto, broccoli, black garlic and pancetta sauce	22,90	G O
Brunello-Burger – 180 g Rindfleisch-Patty ^{Rohgewicht} mit Pommes Frites Brunello burger – 180g beef patty ^{raw weight} with French fries	22,90	A C G O
Buttermakrele mit gegrilltem Römersalat, süß-saurer Soße und Sesamsamen Butter mackerel with grilled romaine lettuce, sweet sour sauce and sesame seeds	23,90	A B D L F N R O
Gegrillte Melanzani, Kichererbsen, Marinara-Soße, Ricotta Alpeggio und Schnittlauch Grilled eggplant, chickpeas, marinara sauce, ricotta alpeggio and chives	19,90	H E G L O
Wiener Schnitzel vom Kalb (200 g) ^{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	27,90	A C L O
Kalbpiccata mit Tagliatelle in Zitronenbuttersoße, Kapern und Zwiebelkrümeln Veal piccata with tagliatelle in lemon-butter sauce, capers and onion crumbs	25,90	A C G L
Flanksteak mit Salmoriglio-Soße, Espelette-Pfeffer, Steak-Kartoffeln und kleinem gemischtem Salat (200 g) ^{Rohgewicht} Flank steak with salmoriglio sauce, espelette pepper, steak potatoes and small mixed salad (200g) ^{raw weight}	39,90	N L M O H
Malfatti in Marinara-Soße mit Parmesan Spinach ricotta dumplings in marinara sauce with parmesan	18,90	A G L M O

*Allergeninformationen / Allergen overview:

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

Trattoria Brunello

Nachspeisen Desserts

*

Klassisches Tiramisu – das Beste Classic Tiramisu – the best	8,90	A G C O
Sorrento Zitronenkuchen mit Blaubeeren Sorrento lemon cake with blueberries	8,90	A G C O
Topfenstrudel mit Marillensoße Curd cheese strudel with apricot sauce	8,90	A G C O
Panna Cotta mit Himbeeren Panna Cotta with raspberries	8,90	G O
Tagesdessert – bitte beim Personal erkundigen Dessert of the day – please ask our staff	8,90	G H A O

*Allergeninformationen / Allergen overview:

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

Trattoria Brunello

Spirituosen Spirits

*

Fernet Branca Minze Mint	2 cl	4,60	O	Rum Zacapa 23y Gran Reserva	4 cl	10,90
Jägermeister Mini	2 cl	4,60		Diplomatico Reserva Exclusiva 12y	4 cl	9,90
Caffo Vecchio Amaro Del Capo Riserva	2 cl	5,90		Grey Goose Vodka	4 cl	9,90
Baileys	2 cl	4,90	G	Beluga Noble Russian Vodka	4 cl	9,90
Caffo Limoncino dell'Isola	2 cl	4,90		Russian Standard Platinum Vodka	4 cl	8,90
Lagavulin Islay Whisky 16y	4 cl	10,90		Absolut Vodka Mango	4 cl	8,90
Chivas Regal Whisky 12y	4 cl	9,90		Vecchia Romagna Brandy	2 cl	5,90
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	9,90		Courvoisier VSOP Cognac	2 cl	9,90
Johnnie Walker Black Label Whisky	4 cl	9,90		Frapin Fontpinot XO Cognac	2 cl	11,90
Jameson Irish Whiskey	4 cl	8,20		Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva	2 cl	7,90
Beefeater Gin	4 cl	8,90		Il Moscato di Nonino Grappa	2 cl	8,90
Brockmans Gin	4 cl	9,90		Grappa Barili di Sassiciaia	2 cl	9,90
Elephant Gin	4 cl	9,90		Erber Zirbe stone pine	2 cl	4,20
Plymouth Sloe Gin	4 cl	9,90		Erber Williamsbirne Williams pear	2 cl	4,20
Roku Japanese Craft Gin	4 cl	9,90		Erber Marille apricot	2 cl	4,20
Monkey 47 Gin	4 cl	9,90		Erber Haselnuss hazelnut	2 cl	4,20
Hendrick's Gin	4 cl	9,90		Scheyerer Alte Zwetschgen plum	2 cl	5,90
Gin Mare	4 cl	9,90		Scheyerer Alte Marillen apricot	2 cl	5,90
Koval Barreled Bio Gin	4 cl	9,90		Scheyerer Alte Kirschen cherry	2 cl	5,90
Olmecca Tequila Gold	4 cl	8,90		Scheyerer Alte Himbeeren raspberry	2 cl	5,90
Olmecca Tequila Blanco	4 cl	8,90		Scheyerer Alte Williamsbirne Williams pear	2 cl	5,90
Havana Club Anejo 3 Anos	4 cl	8,90		Scheyerer Haselnuss hazelnut	2 cl	5,90

*Allergeninformationen / Allergen overview:

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

Alle Preise in Euro inkl. Abgaben und Service / All prices are in euro and include taxes and service

www.brunello.at

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	6,60	A
Bitburger Drive alkoholfrei alcohol-free			0,3 l	5,90	A
Erdinger Weißbier alkoholfrei alcohol-free			0,5 l	6,60	A

Aperitifs

Campari Soda			0,3 l	6,50	
Campari Orange			0,3 l	7,90	
Prosecco Bacio della Luna DOC			0,1 l	6,90	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					
Blaufränkisch 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/Erdnüsse F: Soybeans/Soja G: Milk/Milch, Lactose/Laktose
H: Nuts/Schalenfrüchte L: Celery/Sellerie M: Mustard/Senf N: Sesame/Sesam O: Sulphites/Sulfite P: Lupins/Lupinen R: Molluscs/Weichtiere

Trattoria Brunello

Weißweine White wine

*

Markus Huber Flohhaxn Grüner Veltliner 2022	1 l	19,90	o
Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2022	0,75 l	21,90	o
Josef Salzl Chardonnay 2019 – 2020	0,75 l	29,90	o
Göttweig Abbey Grüner Veltliner Messwein 2023	0,75 l	31,90	o
Fritsch Riesling Mordthal 2020	0,75 l	45,90	o
St. Pauls Sauvignon Gfill DOC 2022	0,75 l	38,90	o
I Frati Lugana DOC 2021	0,75 l	42,90	o

Roséweine Rosé wine

Mardonna Rosé 2022	0,75 l	39,90	o
Scalabrone Bolgheri DOC 2021	0,75 l	38,90	o

Rotweine Red wine

Bayer Blaufränkisch Zeitlos 2019	0,75 l	20,90	o
Grassl Zweigelt Classic 2022	0,75 l	23,90	o
Falesco Tellus Lazio Syrah IGP 2021	0,375 l	23,90	o
Falesco Tellus Lazio Syrah IGP 2022	0,75 l	42,90	o
Pèppoli Chianti Classico DOCG 2022	0,375 l	27,90	o
Pèppoli Chianti Classico DOCG 2022	0,75 l	48,90	o
Torcicoda Primitivo Salento IGT 2022	0,75 l	47,90	o
Argiano Rosso di Montalcino DOC 2019-2022	0,75 l	66,90	o
Biserno Insoglio del Cinghiale 2017	0,75 l	68,90	o
Caparzo Brunello di Montalcino DOCG 2017-2019	0,75 l	86,90	o
Casa Vinicola Alfredo Prunotto Barrolo 'Bussia' 2018	0,75 l	99,90	o

*Allergeninformationen / Allergen overview:

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