

Trattoria Brunello

Willkommen
Welcome



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 you place your order

Trattoria Brunello

Vorspeisen Starters

*

| | | |
|--|--------------|-------------|
| Crostini mit Bergkäsecreme, Zwiebel-Chutney und mariniertem Apfel Crostini with mountain cheese mousse and marinated apple | 9,90 | A G O |
| Bunter gemischter Salat mit Taggiasca-Oliven, getrockneten Tomaten und Zitrus-Dressing Mixed salad with taggiasca olives, sun-dried tomatoes and citrus dressing | 9,90 | M |
| Büffelmozzarella (DOP) mit Salat, Tomatenmarmelade, Basilikumpesto und Focaccia Mozzarella di bufala (PDO) with salad, tomato jam, basil pesto and focaccia | 17,90 | A G |
| Bergziegenkäse mit gemischtem Salat, rote Bete, Orange, Walnüssen und Zitrus-Dressing Alpine goat cheese with mixed salad, beetroot, walnuts and citrus dressing | 18,90 | G H |
| Hühnerleberpastete mit Zwiebel-Chutney und knusprigem Brot Chicken liver pate with onion chutney and crispy bread | 16,90 | G A O |
| Caesar Salad mit originalem Cipriani-Dressing Caesar salad with Cipriani dressing | 16,90 | A G |
| mit Hühnchen with chicken | 18,90 | B M C |
| mit Garnelen with prawns | 22,90 | |
| Beef Tatar (100g) mit Espelette-Pfeffer, eingelegtem Gemüse, Trüffel-Zitronenmayonnaise und Sauerteigbrot Beef tartare (100g) with espelette pepper, pickled vegetables, truffled lemon mayonnaise and sourdough bread | 22,90 | A C M |
| Spinatknödel mit Speck, Süßkartoffel-Velouté und Parmesan Spinach dumpling with bacon, sweet potato velouté and parmesan cheese | 9,90 | A G C |
| Pizzabrot mit Knoblauch und feinen Gewürzen Pizza bread with garlic and herbs | 7,90 | A |

*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 | 8,90 | |
| Klare Rindssuppe mit Leberknödel, hausgemachten Tortellini oder Frittaten Consommé with liver dumpling, homemade tortellini or shredded savory pancake | 9,90 | A G C L |
| Toskanische Tomatensuppe mit Mozzarella-Schaum und Rosmarin-Croutons Tuscan tomato soup with mozzarella foam and rosemary croutons | 9,90 | G L O A |

Hausgemachte Nudeln Homemade Pastas

*

| | | |
|---|------------------------------|-----------------|
| Lasagne al forno geschichtet mit grüner Pasta Lasagne al forno layered with green pasta | 17,90 | A C L G O |
| Tagliatelle mit Ragù alla bolognese und Parmesan Tagliatelle with ragù alla bolognese and parmesan cheese | 18,90 | A C L G O |
| Rote-Bete-Ravioli mit Kürbis-Füllung, gerösteter Paprika und Käsesauce Beetroot ravioli filled with pumpkin, roasted pepper and cheese sauce | 18,90 | A C G |
| Spaghetti carbonara mit Guanciale-Speck und Pecorino Romano (DOP) Spaghetti carbonara with guanciale bacon and pecorino romano (PDO) cheese | 18,90 | A G C |
| Linguine aglio e olio mit Garnelen with prawns | 16,90 22,90 | A B R C O |
| Gnocchi mit Hirschragout, Heidelbeer-Wacholdersauce, Walnuss und Räbkäse Gnocchi with venison ragout, blueberry-juniper sauce, walnut and local cheese | 21,90 | A H C L G |
| Südtiroler Hirtenmakkaroni nach Omas Art South Tyrolean granny-style shepard's macaroni | 17,90 | A G C L O |
| Käsespätzle mit alpinem Hartkäse und Röstzwiebeln Cheese spaetzle with alpine hard cheese and roasted onion | 17,90 | A G C 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 Calzone – also available as folded pizza 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, mozzarella di bufala, cherry 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/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

*

| | | |
|---|--------------|------------------------|
| Confitierte Entenkeule mit cremiger Polenta, eingelegtem Rotkohl und Pflaumen in Portwein-Soße Confit duck leg with creamy polenta, pickled red cabbage and prunes in Port wine sauce | 23,90 | G O |
| Brunello-Burger – saftiges Rindfleisch auf Salat, eingelegten Zwiebeln, Zitronenmayonnaise, Tomatenmarmelade und Bergkäse Brunello burger – juicy beef on salad, pickled onion, truffle-lemon mayonnaise, tomato jam and mountain cheese | 22,90 | A O C G |
| Buttermakrele mit Fregola, Zucchini, schwarzem Knoblauch und Weißwein-Soße Butter mackerel with fregola pasta, courgette, black garlic, and white wine sauce | 23,90 | A G D L C O |
| Gerösteter Blumenkohl mit Süßkartoffelpüree, Datteln, Walnuss und Gorgonzola-Käse Roasted cauliflower with sweet potato puree, dates, walnut and gorgonzola cheese | 19,90 | H O G |
| Risotto mit Waldpilzen, Trüffel, Kastanien und geräuchertem Scamorza-Käse Risotto with mushrooms, truffle, chestnut and smoked scamorza cheese | 19,90 | O G P |
| Schweinebraten mit Süß-sauer-Soße, geröstetem Weißkohl, Röstikartoffeln, mariniertem Apfel und Walnuss Roast pork with sweet-and-sour sauce, roasted white cabbage, rösti potatoes, marinated apple and walnut | 22,90 | A O L D F H N |
| Wiener Schnitzel vom Kalb (200 g) ^{Rohgewicht} mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Preiselbeermarmelade Veal Wiener schnitzel (200g) ^{raw weight} with warm potato salad or French fries and cranberry jam | 27,90 | A C |
| Rib Eye oder Filet Mignon Steak 250/200 g ^{Rohgewicht} mit Pfeffer- oder Rotwein-Soße und Rosmarinkartoffeln oder geröstetes Gemüse und kleinem gemischter Salat Rib Eye steak 250/200 g ^{raw weight} with pepper or red wine sauce and rosemary potatoes or roasted vegetables and small mixed salad | 43,90 | A M G 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

Nachspeisen Dessert

*

| | | |
|--|------|---------------|
| Zitronen-Tartelettes mit italienischem Meringue Lemon tartlets with Italian meringue | 8,90 | A G C |
| Klassisches Tiramisu – das Beste Classic tiramisu – the best | 8,90 | A G C |
| Omas Apfelstrudel mit Vanillesoße Granny's apple strudel with vanilla sauce | 8,90 | A C G E |
| Omas Topfenstrudel mit Marillensoße Granny's curd cheese strudel with apricot sauce | 8,90 | A G C |
| Panna cotta mit Schokolade, Himbeeren und Mandel Panna cotta with chocolate, raspberry and almond | 8,90 | G H |
| Affogato – Espresso mit Vanilleeis Affogato – espresso with vanilla ice cream | 6,90 | 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 | 10,90 |
| Jägermeister | 4 cl | 5,90 | | Diplomatico Reserva Exclusiva 12y | 4 cl | 9,90 |
| Caffo Vecchio Amaro Del Capo Riserva | 4 cl | 5,90 | | Grey Goose Vodka | 4 cl | 9,90 |
| Baileys | 4 cl | 4,90 | G | Beluga Noble Russian Vodka | 4 cl | 9,90 |
| Caffo Limoncino dell'Isola | 4 cl | 4,90 | | Absolut 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 | | Tessarona XO Cognac | 2 cl | 11,90 |
| Jameson Irish Whiskey | 4 cl | 8,50 | | Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva | 2 cl | 8,90 |
| Beefeater Gin | 4 cl | 8,90 | | Il Moscato di Nonino Grappa | 2 cl | 8,90 |
| Brockmans Gin | 4 cl | 9,90 | | Grappa Barili di Sassicaia | 2 cl | 10,90 |
| Elephant Gin | 4 cl | 9,90 | | Erber Zirbe stone pine | 2 cl | 4,50 |
| Plymouth Sloe Gin | 4 cl | 9,90 | | Erber Williamsbirne Williams pear | 2 cl | 4,50 |
| Roku Japanese Craft Gin | 4 cl | 9,90 | | Erber Marille apricot | 2 cl | 4,50 |
| Monkey 47 Gin | 4 cl | 9,90 | | Erber Haselnuss hazelnut | 2 cl | 4,50 |
| 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 Añejo 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/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 | 5,90 | 0,3 l | 4,90 | A |
| Erdinger Urweisse | 0,5 l | 6,50 | 0,3 l | 5,50 | A |
| Radler shandy | 0,5 l | 5,90 | 0,3 l | 4,90 | A |

Flaschenbiere Bottled beers

| | | | | |
|--|-------|-------------|--|---|
| Hacker Pschorr Kellerbier | 0,5 l | 6,90 | | A |
| Bitburger Drive alkoholfrei alcohol-free | 0,3 l | 5,90 | | A |
| Erdinger Weißbier alkoholfrei alcohol-free | 0,5 l | 6,90 | | A |

Long Drinks

| | | | | |
|--|-------|-------------|--|---|
| Campari Soda | 0,3 l | 6,90 | | |
| Campari Orange | 0,3 l | 7,90 | | |
| Ramazotti Rosato | 0,3 l | 6,90 | | |
| Aperol Spritz mit Weißwein oder Prosecco | 0,3 l | 9,90 | | o |
| Moscow Mule | 0,3 l | 9,90 | | |
| Hugo mit St. German | 0,3 l | 9,90 | | |
| Cuba Libre | 0,3 l | 9,90 | | |

Champagner und Prosecco Champagne and Prosecco

| | | | | |
|--|--------|---------------|--|---|
| Prosecco Bacio della Luna DOC | 0,10 l | 6,90 | | o |
| Charles Heidsieck Brut Reserve | 0,75 l | 76,90 | | |
| 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 D.O.C.G. Brut | 0,75 l | 39,90 | | o |

Offene Weine Wines by the glass

| | | | | | |
|-----------------------------|-------|-------------|-------|-------------|---|
| Spritzer | 0,3 l | 3,80 | | o | |
| Offene Weißweine White wine | | | | | |
| Flohaxn Grüner Veltliner | 1/4 l | 7,90 | 1/8 l | 4,20 | 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/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 | 21,90 | ○ |
| Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2022 | 0,75 l | 21,90 | ○ |
| Schwarz - The Butcher Chardonnay 2022 | 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 | ○ |
| Tement - 'Kalk & Kreide' Sauvignon Blanc 2023 | 0,75 l | 45,90 | ○ |
| I Frati Lugana DOC 2021 | 0,75 l | 52,90 | ○ |

Roséweine Rosé wine

| | | | |
|----------------------------------|--------|--------------|---|
| Markowitsch - Mardonna Rose 2023 | 0,75 l | 39,90 | ○ |
| Scalabrone Bolgheri DOC 2022 | 0,75 l | 38,90 | ○ |

Rotweine Red wine

| | | | |
|--|---------|---------------|---|
| Bayer - Blaufränkisch Zeitlos 2019 | 0,75 l | 23,90 | ○ |
| Nepomukhof - Rubin Carnuntum Zweigelt 2022 | 0,75 l | 29,90 | ○ |
| Falesco - Tellus Lazio Syrah IGP 2021 | 0,375 l | 23,90 | ○ |
| Falesco - Tellus Lazio Syrah IGP 2020 | 0,75 l | 42,90 | ○ |
| Antinori - Pèppoli Chianti Classico DOCG 2022 | 0,375 l | 27,90 | ○ |
| Antinori - Pèppoli Chianti Classico DOCG 2022 | 0,75 l | 48,90 | ○ |
| Torcicoda - Primitivo Salento IGT 2022 | 0,75 l | 47,90 | ○ |
| Argiano - Rosso di Montalcino DOC 2019/2022 | 0,75 l | 66,90 | ○ |
| Biserno - Insoglio del Cinghiale 2017/2020 | 0,75 l | 68,90 | ○ |
| Caparzo - Brunello di Montalcino DOCG 2019 | 0,75 l | 86,90 | ○ |
| Casa Vinicola Alfredo Prunotto - Barollo 'Bussia' 2018 | 0,75 l | 129,90 | ○ |

*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 Filtered water | | | 1 l | 1,50 |
| Soda sparkling water | | | 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 sirup with water | 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 | 0,5 l | 5,90 |
| Fanta | | | 0,33 l | 4,50 |
| Almdudler | | | 0,3 l | 4,50 |
| Rauch Eistee Zitrone lemon iced tea | | | 0,3 l | 4,50 |
| Rauch Eistee Pfirsich peach iced tea | | | 0,3 l | 4,50 |
| Apfel Gespritzt apple juice with sparkling water | | | 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 mixed juice | | | 0,2 l | 4,50 |
| Rauch Johannisbeer blackcurrant juice | | | 0,2 l | 4,50 |
| Fever-Tree Indian 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 | | | | 3,90 | G |
| Latte Macchiato | | | | 4,90 | G |
| Cappuccino | | | | 4,50 | 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 mit Whisky (2 cl) Irish coffee with whiskey (2cl) | 0,25 l | | | 8,90 | G |
| Heiße Schokolade mit Rum (2 cl) Hot chocolate with rum (2cl) | 0,25 l | | | 8,90 | G |
| Bombardino (4 cl) Eggnog (4cl) | | | | 5,90 | CG |
| Jagertee Tea with rum | 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

Trattoria Brunello

***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

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

www.brunello.at