

APERITIVO



HAUSGEBLUBBER

FRAGOLI SPUMANTE 5,50 (0,1 l)
Spumante Mille Bolle mit
Walderdbeeren-Likör von Toschi Vignola

HAUSGEMACHT

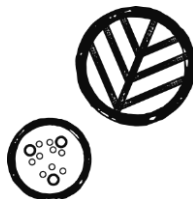
EISTEE 3,- (0,2 l) / 10,- (1,0 l Pitcher)
Erfrischt besonders an heißen Sommertagen.
Wöchentlich wechselnde Rezepte - einfach fragen!


BREXXKLUSIV

BREXX WEISS 5,50 (0,2 l) / 16,50 (0,75 l)
Riesling trocken,
Weingut Meulenhof, Erden, Mosel


BREXX ROT 6,00 (0,2 l) / 18,- (0,75 l)
Cuvée aus Merlot, Dornfelder und
Spätburgunder, trocken
Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe

ANTIPASTI



BREXX-NEST  klein 5,-
Wildkräutersalat, Orangen- groß 8,-
dressing, Kirschtomaten, Walnüsse,
Röstzwiebeln, Balsamico di Modena

- mit Parmaschinken +3,-
- mit Scampis (4 Stück) +5,-
- mit panierten Hähnchenbruststreifen +3,-

BURRATA  7,50
Cremiger Kuhmilchmozzarella mit
Basilikum, Kirschtomaten, Rucola,
Balsamico und Crostinis

- mit Parmaschinken +3,-

WÄLLER ZUNGE 10,50
Ofenfladenbrot mit Wildschwein-
schinken, Westerwälder Ziegenkäse
und Birne

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER 12,50
24 DOP Parmaschinken, Bresaola,
Rindersalami, 24 DOP Parmiggiano,
Mozzarella di Bufala, Provolone,
Fladenbrot, Oliven und Walnüsse

Küche So - Do bis 22 Uhr, Fr/Sa bis 23 Uhr

Bitte melden Sie sich, wenn Sie von Allergien
betroffen sind. Wir geben Ihnen Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

BREXX

Hausgebraut. Handgemacht.

Unsere Pizza wird nach
den strengen Regeln der
ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA im
485°C heißen speziell
für uns gebauten
Kuppelofen von
Stefano
Ferrara



aus Neapel gebacken.
Mehrere Tage gereifter
Teig. Handarbeit. Viel
Handarbeit. Und viele
leckere Zutaten.
Für eine gute
Pizza geben
wir echt
alles.

*Immer
frische
Zutaten!*

PIZZA CLASSICS UND MEHR

*Brex-
Patentiert!*


MARGHERITA   7,50
Tomaten, Fior di latte,
Basilikum, Olivenöl

MARINARA   7,-
Tomaten, Knoblauch,
Oregano, Olivenöl


PARMA RUCOLA 11,50
Tomaten, Parmaschinken,
Fior di latte, Rucola

SALAMI NAPOLI 9,50
Tomaten, Fior di latte,
Salami di Napoli

ALOHA 10,50
Tomaten, Fior di latte,
Prosciutto cotto, Ananas


BIANCA  8,-
Schmand, Fior di latte,
Wildkräuter, Kartoffeln, Oliven,
rote Zwiebeln, ChilliHonig

- mit Parmaschinken +3,-

MACHO MAN  11,-
Tomaten, Fior di latte,
Soppressata piccante calabrese, Nduja,
Oregano, ChilliHonig, Pimenton de la Vera

FUNKY FUNGHI 12,-
Schmand, Fior di latte, Steinpilze,
Austernpilze, Kräuterseitlinge,
Provolone, Bio Bacon, Zwiebeln

PICKY PIGGY 12,50
Fior di latte, Kartoffeln,
Champignons, Bio Bacon,
Salami di Napoli, Olivenöl, Oregano

GIARDINIERA  9,-
Tomaten, Fior di latte, Paprika,
Zucchini, Kirschtomaten, Zwiebeln,
Oregano

CALZONE CONNECTION 10,50
Schmand, Provolone, Champignons,
Prosciutto cotto, Pistazien

UNSER PIZZAIOLO
... HAT SEIN HANDWERK IN NEAPEL
GELERNT - BEI DER WICHTIGSTEN
PIZZA-AKADEMIE


FOR TUNA 10,50
Thunfisch, Fior di latte, Kirschtomaten,
rote Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch


SCAMPI SCANDAL 13,50
Schmand, Fior di latte, Scampis, Spinat,
Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Zitrone

HALALI 11,-
Tomaten, Fior di latte,
Wildschweinschinken, Wildkräuter,
Ziegenkäse, Kartoffelscheiben, Walnüsse

 = VERA PIZZA NAPOLETANA

 = VEGETARISCH

 = VEGAN

 = SCHARF

BREXX 13,-
Bierteig, Tomaten, Provolone,
Fior di latte, Pulled Pork,
Bio Bacon, Cornichons

MEXICAN MAFIA  11,-
Tomaten, Fior di latte, Rinder-
hack, Mais, Basilikum, Röstzwiebeln,
Pimenton de la Vera, ChilliHonig

KINDERPIZZA
Kleine MARGHERITA   5,-
Kleine SALAMI NAPOLI 6,-
Kleine ALOHA (Hawaii) 6,50

DOLCE?



FRIENDLY FIRE 5,-
Crème brûlée mit Orange,
Mandeln, Karamell

CHOCOLATE SHOCK 6,-
Süße Pizzarolle mit dunkler
Schokolade (Nutella), Kirschen und
gerösteten Haselnüsse

BEN & JERRY 4,-
Das Original - verschiedene Sorten

PIZZA SPECIALS

BETÖRENDE RÖHREND 12,-
Tomatensauce, Fior di latte,
Hirschsalami, gekochter Schinken,
Kartoffeln, Oregano

ALLES KÄSE 11,50
Schmand, Fior di latte, Ziegenkäse,
Gorgonzola, Pecorino, Broccoli

AUS EINEM KLEINEN GEBIET
AM FUSSE DES VESUVS KOMMEN
DIE BESTEN TOMATEN DER WELT:
SAN MARZANO TOMATEN
UND DIE VERWENDEN WIR
AUF UNSERER PIZZA.