

SCHROBENHAUSENER SPARGEL IM BRENNER

Täglich früh lassen wir unseren Spargel nach den Regeln des g.g.A.-Siegels bei Schrobenshausen stechen. Geschält werden die zarten Stangen solange sie noch quietschen und wenige Stunden später kommen sie in den Topf oder auf den Grill.

VORAB

PASTA

Weißer Spargelsuppe pur 9.50 ohne Sahne, dafür aber mit püriertem Spargel und duftigem Zitronen-Spargeltatar	Risotto Verde con Asparagi 17.50 mit gebratenem weißem Spargel, unserem cremigen Frühlingskräuterpesto und Zitrone
Spargelcarpaccio 14.50 marinierter Spargel mit hausgemachtem Limetten Perlen, gereiftem Parmesan und Granatapfel	Spaghetti Aglio e Olio con Gamberetto 21.00 mit Black Tiger Garnelen, frischem Frühlings-Knoblauch, Peperoncino und gebratenen Spargel
Gebeizter und geflämmt Saibling 16.50 mit weißem Spargel, Spargelasche, Wasabicreme und Saiblings Kaviar	
Kalbs-T-Bone 34.00 Zartes Kalbssteak am Knochen, mit gegrilltem weißen Spargel und Sauce Béarnaise	Weißer Stangenspargel 22.50 mit Rosmarin-Kartoffeln, gehobelter Parmesan und zerlassener Butter optional mit Parmaschinken + 7.50

HAUPTGANG

— DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE —

2024 Blauer Silvaner, Max Müller, Franken 0,1l · 9.50 / 0,75l · 57.00
2024 Ribolla Gialla, Tunella, Friaul 0,1l · 11.00 / 0,75l · 65.00
2022 Weißburgunder Vorberg, Kellerei Terlan, Südtirol aus der Magnum Flasche 0,1l · 18.50 / 1,5l · 220.00

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Passion Fruit Martini...14.50
Patron Silver, Maracuja, Vanille, Limette

Amaretto Sour..13.50
Maker's Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft

Fragolino Royal.....19.50
frisches Erdbeer-Püree mit Deutz Brut Champagner aufgegossen

VORSPEISEN & SALATE

Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse 15.00 Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone	brenner Beef Salat 18.00 / 21.50 gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen
Gegrillte Avocado und cremiger Hummus ^(v) 15.50 mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch	Warmer Gemüsesalat ^(v) 14.50 / 17.50 gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grüner Salat
East Coast Crab Cakes 21.00 saftige Crab-Cakes mit gegrillter Mais-Salsa und hausgemachter Sauce Tatar	Superfood Salat ^(v) 16.00 / 19.50 mit zarten Baby Spinat und Baby Mangold, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten
Yellowfin Thunfisch Tatar 19.50 von Hand geschnitten, mit mariniertem Fenchel, knackigen Gurken und Wasabi-Crème-fraiche	Caesar Salat 15.50 mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot
Oktopussalat 17.50 mit Oliven, Staudensellerie, gewürfelten roten Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffeln	Alle Salate auch mit: gegrillter Hähnchenbrust + 6.50 Wildfanggarnele + 6.50 dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind + 6.50 gratinierten Ziegenkäse + 6.50
Carpaccio di Gamberi Rossi 18.50 kurz geflämmtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele, mit Orangenfilets und Lachskaviar	
Tatar vom Pommerschen Rind 19.50 mit marinierten und gratinierten Artischocken, gepickelten Zwiebelchen und Focaccia	
Carpaccio vom Rinderfilet 18.50 mit Rucola und krossen Parmesan-Chips	
Vitello Tonnato 17.50 dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

BRENNER MITTAGSSPECIALE

VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR

täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen 17.50

(v) = vegane Gerichte

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Wir lieben unseren Fisch und unser Fleisch! Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

Wildfang Calamari 26.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri	Salsiccia dell' Etna 19.50 handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten
Lachsfilet 28.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Kalbs-Piccata 26.50 Kalbsschnitzel in Parmesan-Kräuter-Hülle mit geschmorten Artischocken
Oktopus 29.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Dorade Royal 400 - 450g · 31.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 49.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Black Tiger Riesengarnelen 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet 380g · 69.00 / 220g · 39.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
brenner Seafood Selection 38.00 mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Rinderfilet Surf & Turf 45.00 180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri
Thunfischfilet 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Chianina-Rinderfilet 220g · 59.50 besonders zartes Filet vom Weiderind aus der Toskana
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	

VEGETARISCH VOM GRILL

Gratinierte Aubergine mit Bulgur ^(v) 21.00 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfel, dazu Limonen-Koriander-Dip	Blumenkohlsteak 21.50 auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandel-Petersilien-Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter Parmesan
---	--

SAUCEN

- Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- Hausgemachtes Basilikum-Pesto
- Hausgemachte Chimichurri
- Sauce Béarnaise jeweils · 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v) · Tomatensalat ^(v) jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen 8.50
- Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen 2.50
- 3 Stangen weißer Spargel 11.50

SPECIAL CUTS

John Stone Ribeye Steak für ca. 2 Pers., ca. 500g · 95.00 Der irische Beef-Affineur hat mit seinem Ribeye schon die World Steak Challenge gewonnen - superzart und saftig
Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind für ca. 2 bis 3 Pers., ca. 1200g, pro 100g · 15.50 Vielleicht die Krönung italienischer Grillkultur: das größte und saftigste Rippen-Steak vom Rind aus dem Val di Chiana
Pommersches Dry Aged Tomahawk-Steak für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN

SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2020 Guidalberto, Tenuta San Guido, Toskana 0,1l · 24.50 / 0,75l · 145.00
2014 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana Glasweise via Coravin 0,1l · 99.00 / 0,75l · 649.00

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand. Vollkorn-Semolina von Grano Madre aus der uralten sizilianischen Hartweizensorte Tumminia verleiht Pasta einen besonderen Biss und ein feines, nussiges Aroma. Die naturbelassene Getreidesorte wird extrem schonend zwischen langsam drehenden Mühlensteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Paccheri al Pesto 14.50 mit Basilikum-Pesto, Zitronenschale, einem Hauch Peperoncino und cremigem Ricotta	Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Spaghetti Pomodoro ^(v) 14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	Risotto Zafferano 19.50 mit 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP und einem Spritzer Weißwein
Spaghetti Bolognese 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch	Spaghetti allo Scoglio 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Fusilli Salsiccia dell'Etna e funghi 18.50 mit unserer handgemachten Salsiccia dell'Etna	

(v) = vegane Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal