

FRISCHER TRÜFFEL IM brenner

Die besten italienischen Wintertrüffel kommen aus Norcia in Umbrien, wir kombinieren sie mit einem fein getrüffeltem Pecorino aus piemontesischen Tuffstein-Höhlen.

VORSPEISEN

Kastaniencremesuppe.....	8.50
mit Portwein und Crutin - unserem getrüffeltem Pecorino aus dem Piemont	
Tatar vom Piemonteser Rind	24.50
mit cremiger Trüffel-Fonduta, frisch gehobeltem Trüffel, Hagebutte und hausgemachten Kartoffelchips	
· mit 10g Imperial-Kaviar vom sibirischen Stör +35.00 aus deutscher Zucht von Grand Caviar München	
· mit 20g Oona-Kaviar vom schweizer Stör +75.00 aus Frutigen, Schweiz	

VOM GRILL

Entrecôte von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	380g · 44.50 / 280g · 36.50
mit Trüffel-Fonduta und frisch gehobeltem Trüffel	
Rinderfilet von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	380g · 58.00 / 220g · 39.50
mit Trüffel-Fonduta und frisch gehobeltem Trüffel	

PASTA

Mezzelune	18.00
gefüllt mit geschmortem Iberico-Ragù, geschwenkt in Trüffel-Creme mit Granatapfel-Portwein-Glace und frisch gehobeltem Trüffel	
Risotto bianco	26.50
mit getrüffeltem Pecorino, Portwein-Reduktion mit frisch gehobeltem Trüffel und gerösteten Pistazien	

VORSPEISEN UND SALATE

Borlotti-Bohnensuppe mit Puntarelle Romane.....	6.50	brenner Beef Salad.....	13.50
Perlgraupen (oder vegan)		mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, Datteltomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto und marinierten Edelpilzen	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	11.00	Superfood Salad ^(v)	14.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Datteln, Johanniskraut und Birnenspalten	
Rote Bete Carpaccio.....	12.50	Winter-Salat.....	12.00
mit Zitrone und Olivenöl mariniert, karamellierte Haselnüsse, grüne Pistazien und Pecorino di fossa		mit Quitte, Kastanie, Bio Hähnchen, hauchdünn geschnittenem Muskatkürbis, Blattspinat, Granatapfel- und Kürbiskernen	
Gemüse-Antipasto ^(v)	12.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	10.50
frisch gegrilltes Gemüse mit sizilianischer Caponata		gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Thunfischtatar	16.50	Alle Salate auch mit gegrillter Hähnchenbrust..... + 4.00 oder mariniertem Garnelenspieß..... + 6.00 oder dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind + 6.00	
Yellow Fin Thunfisch mit Fenchel und Zitrus-Salmoriglia			
Tatar vom Lachsrückenfilet.....	14.50		
das beste Stück vom besten Lachs als Tatar, mit brenner Kaki-Chutney und jungen Artischocken			
Duetto di Mare	17.50		
gebratene Jakobsmuschel und Gambero Rocha mit Safran-Fenchel und Vanilleemulsion			
Carpaccio vom Rinderfilet.....	14.50		
mit Rucola, Pistazien und frisch gehobeltem Parmesan			
Vitello Tonnato „brenner Style“	13.50		
hauchdünne Kalbfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischcreme und Apfelkapern			

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Ausgesuchtes Gemüse mit wertvollen Nüssen und Saaten
- so oft es geht von Gärtnern aus dem Münchner Umland

Gegrillter Manouri-Käse mit Quinoa	14.50	Gratinierte Aubergine mit Quinoa ^(v)	14.50
der Beste aller Grillkäse, serviert mit sizilianisch mariniertes Caponata und marinierten Haselnüssen		gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotkrumen, serviert mit Mango-Dip und Peperonata	
Veggie-Bowl mit Persimon-Graupen.....	13.50		
und Butternut-Ofenkürbis, gebratenen Perlina-Auberginen, bunten Beten, Cedri-Zitronen-Fenchel-Salat und Avocadospalten, geschmorte Puntarelle romane, Kaktusfeigen und kleiner Mangosalsa			

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.

Calamari 14.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	Salsiccia dell' Etna 14.50 handgemacht von unserem sizilianischen Produzenten
Große Black Tiger Garnelen 200g · 26.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Dünne Scheiben vom Rinderfilet 24.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Oktopus 200g · 18.50 mit marinierten Tomaten	Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 28.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal 400-450g · 18.50 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage trocken gereift
Seezunge 450g · 32.50 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 30.00 / 280g · 23.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet 200g · 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Scaloppine al Limone 16.50 Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Lachsfilet 200g · 23.50 nachhaltige Zucht in norwegischen Fjorden	Donald Russell Lammkarree .. 380g · 36.50 / 280g · 26.50 von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift
Languste 260 - 350g · 49.00 mit hausgemachtem Aioli	Französische Biopoularde 18.50 zarte Filetstreifen mit Pesto und marinierten Tomaten

BEILAGEN UND SAUCEN

· klassische Aioli mit spanischem Safran	· Gedünsteter Blattspinat ^(v)
· Grill Sauce mit erfrischender Tamarinde	· Rosmarinkartoffeln ^(v)
· Fagioli Creme mit schwarzen Bohnen, Thymian und Kreuzkümmel ^(v)	· Tomatensalat ^(v)
· Mango-Salsa mit Limette und Koriander ^(v)	· Gedämpftes Gemüse ^(v)
jeweils 3.50	jeweils 4.40

SPECIAL CUTS

Piemonteser Hochrippe für 2 Personen ab 700g / pro 100g · 8.50 die seltene Rinderrasse hat ein besonders gesundes, gleichzeitig zartes und saftiges Fleisch, wir beziehen es direkt aus Italien
„John Stone“ Tomahawk Steak für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 9.50 von irischen Weiderindern trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus 380g · 49.50 / 280g · 38.50 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

DAZU EMPFEHLEN WIR DREI GANZ BESONDERE WEINE

2014 Blanc de Maceration, Prieuré Roche, Burgund..... 0,1l · 18.00 / 0,75l · 118.00
2015 Rosso di Montalcino, Poggio di Sotto, Toskana 0,1l · 19.50 / 0,75l · 130.00
2014 Merlot „Baffonero“, Rocca di Frassinello, Toskana 0,1l · 39.00 / 0,75l · 245.00

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand in der brenner Küche.

Spaghetti Pomodoro 10.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Kamut ist eine feine und uralte Getreidesorte, die nicht nur sehr gut schmeckt: auch viele sensible Menschen vertragen Kamut
Spaghetti Bolognese 12.50 mit hausgemachtem Ragù	
Spaghetti Scampi 15.50 mit gebratenen Scampi à la chef	Kamut-Spaghetti al limone 11.50 mit Artischocken, Röstbröseln und getrockneten Oliven
Risotto Milanese 16.50 mit Garnelen und Safran	Kamut-Fusilli salsiccia 12.50 mit geschmorten Edelpilzen und Salsiccia dell Etna
Gnocchi con Gorgonzola e Noci 13.50 mit Walnüssen, geschmortem Radicchio und Orangenduft	Kamut-Linguine ai Calamaretti 12.50 mit geschmorten Datteltomaten und einem Hauch Peperoncino