

## 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  
Perlgraupen und Pancettabröseln (oder vegan)
- Avocado und cremiger Hummus** <sup>(v)</sup> ..... 11.00  
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch
- Rote Bete Carpaccio**..... 12.50  
mit Zitrone und Olivenöl mariniert, karamellierte Haselnüsse,  
grüne Pistazien und Pecorino di fossa
- Gemüse-Antipasto** <sup>(v)</sup> ..... 12.50  
frisch gegrilltes Gemüse mit sizilianischer Caponata
- Thunfischtatar** ..... 16.50  
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
- brenner Beef Salad**..... 13.50 / 16.50  
mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind,  
Datteltomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado,  
Rucola, Pesto und marinierten Edelpilzen
- Superfood Salad** <sup>(v)</sup> ..... 14.50 / 17.50  
mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa,  
Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien,  
Granatapfelkernen, Datteln, Johannisbrot und Birnenspalten
- Winter-Salat** ..... 12.00 / 15.50  
mit Quitte, Kastanie, Bio Hähnchen, hauchdünn geschnittenem  
Muskatkürbis, Blattspinat, Granatapfel- und Kürbiskernen
- Warmer Gemüsesalat**<sup>(v)</sup> ..... 10.50 / 13.50  
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln,  
Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat
- Alle Salate auch mit gegrillter Hähnchenbrust..... + 4.00  
oder mariniertem Garnelenspieß..... + 6.00  
oder dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind ..... + 6.00

### brenner-MITTAGSSPECIAL

- Lieblingsgerichte**..... 12.90  
täglich wechselnd, mit kleinem Salat  
und hausgemachten Brötchen

## 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  
der Beste aller Grillkäse, serviert mit sizilianisch mariniertes  
Caponata und marinierten Haselnüssen
- Gratinierte Aubergine mit Quinoa** <sup>(v)</sup> ..... 14.50  
gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln,  
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.

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

## BEILAGEN UND SAUCEN

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

## SPECIAL CUTS

<b>Piemonteser Hochrippe</b> ..... 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
<b>„John Stone“ Tomahawk Steak</b> ..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 9.50 von irischen Weiderindern trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
<b>U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus</b> .....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.

<b>Spaghetti Pomodoro</b> ..... 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
<b>Spaghetti Bolognese</b> ..... 12.50 mit hausgemachtem Ragù	
<b>Spaghetti Scampi</b> ..... 15.50 mit gebratenen Scampi à la chef	<b>Kamut-Spaghetti al limone</b> .....11.50 mit Artischocken, Röstbröseln und getrockneten Oliven
<b>Risotto Milanese</b> .....16.50 mit Garnelen und Safran	<b>Kamut-Fusilli salsiccia</b> ..... 12.50 mit geschmorten Edelpilzen und Salsiccia dell Etna
<b>Gnocchi con Gorgonzola e Noci</b> ..... 13.50 mit Walnüssen, geschmortem Radicchio und Orangenduft	<b>Kamut-Linguine ai Calamaretti</b> ..... 12.50 mit geschmorten Datteltomaten und einem Hauch Peperoncino