

VORSPEISEN UND SALATE

Selleriecremesuppe 8.50 mit Grünkohl Pesto und Scheiben von der schwarzen Nuss	brenner Beef Salad 14.50 / 16.50 mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und marinierten Edelpilzen
Avocado und cremiger Hummus ^(M) 11.50 mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	Wintersalat 12.50 / 16.50 mit Perlenhuhnbrust, Quitte, Muskatkürbis, Rosinen, Puntarelle Romana, Granatapfel und Kürbiskerne
Rote Bete Carpaccio 12.50 mit Zitrone und Olivenöl mariniert, karamellierte Haselnüsse, grüne Pistazien und Pecorino di fossa	Warmer Gemüsesalat ^(M) 11.50 / 14.50 mit gegrilltem grünen Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat
Gemüse-Antipasti ^(M) 12.50 frisch gegrilltes Gemüse mit sizilianischer Caponata	Ceaser Salat 10.50 / 13.50 mit hausgemachtem Ceaser Dressing, Romana Salat, Parmesanspalten, Brotcroutons und Sardellenfilets
Burrata D.O.P. aus Apulien 15.50 cremiger Edelmozzarella mit gegrillter Ananas, rosa Pfeffer, Minze und grünen Pistazien	alle Salate auch mit gegrillter Hähnchenbrust + 4.50 oder mariniertem Garnelenspieß + 6.50 oder dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind + 6.50
Thunfisch Tartar 17.50 mit Fenchelstreifen und brenner Salmoriglia	
Vitello Tonnato 16.50 hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern	
Rindercarpaccio 16.50 mit 30 Monate gereiften Parmesan und glacierten Birnen	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

Veggie-Bowl mit Persimon-Graupen ^(M) 14.50 und Hokaido-Ofenkürbis, gebratenen Auberginen, bunten Beten, Kaktusfeigen, geschmortem Mangold, Kohlrabi und kleiner Mangosalsa	Gratinierte Aubergine mit Quinoa ^(M) 15.50 gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Dip und Peperonata
--	---

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

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

Kamut ist eine feine und uralte Getreidesorte, die nicht nur sehr gut schmeckt: auch viele sensible Menschen vertragen Kamut – gleichzeitig reich an Eiweiß und an wertvollen Ballaststoffen. Deshalb verwenden wir für unsere hausgemachte Pasta ausschliesslich Kamut - Nudelgriess, Wasser und eine Prise Salz.

Spaghetti Pomodoro 11.00 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Spaghetti aglio e olio ^(M) 10.50 mit einem Hauch Peperoncino und frischer Petersilie
Spaghetti Bolognese 12.50 mit hausgemachtem Ragù	Fusilli Salsiccia 13.50 mit geschmorten Edelpilzen und Salsiccia dell' Etna
Spaghetti Scampi 15.50 mit gebratenen Scampi und Tomaten	Linguine ai Calamaretti 13.50 mit geschmorten Datterinitomaten und einem Hauch Peperoncino
Fregole Sarde 16.50 mit geschmorten Brasato vom Chianina Rind und Parmesan	Linguine mit Schwertfisch 15.50 mit gebratenen Datterini-Tomaten und Wildfenchel-Röstbröseln

brenner-MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte 13.50
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen

Jetzt auch mit vegetarischer Variante

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 17.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	Salsiccia dell' Etna 16.50 handgemacht von unserem sizilianischen Produzenten
Große Black Tiger Garnelen 200g · 26.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Dünne Scheiben vom Rinderfilet 26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Oktopus 200g · 19.50 mit marinierten Tomaten	Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 31.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal 400-450g · 21.50 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage trocken gereift
Seezunge 450g · 34.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 30.00 / 280g · 25.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Seezunge für 2 Pers., ca. 1000g · 85.00 im Ganzen gegrillt	Scaloppine al Limone 17.50 Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Thunfischfilet 200g · 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Donald Russell Lammkarree 380g · 37.50 / 280g · 26.50 von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift
Lachsfilet 200g · 19.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Französische Biopoularde 19.50 zarte Filetstreifen mit Pesto und marinierten Tomaten
Seesaibling Filet 200g · 21.50 mit rote Beete Chicorée und Mango Chutney	

SAUCEN

- klassische Aioli mit spanischem Safran
 - Grill Sauce mit erfrischender Tamarinde
 - Fagioli Creme mit schwarzen Bohnen, Thymian und Kreuzkümmel ^(v)
 - Mango-Salsa mit Limette und Koriander ^(v)
- jeweils..... 3.50

BEILAGEN

- gedünsteter Blattspinat ^(v)
 - Rosmarinkartoffeln ^(v)
 - Tomatensalat ^(v)
 - Gedämpftes Gemüse ^(v)
 - Kleiner gemischter Salat ^(v)
- jeweils..... 4.50
- Salz, Pfeffer und Kräutermischung .. 1.20

SPECIAL CUTS

Costata di Chianina, Scottona dry aged..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 11.50 die seltene toskanische Rinderrasse hat ein besonders gesundes, zartes und saftiges Fleisch	
Fiorentina di Chianina, Scottona dry aged..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 16.50 ein königliches T-Bone Steak von autochtonen Rindern aus der Toskana	
Pommersches Tomahawk für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 12.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen	
Pommersches Rib Eye 300g · 38.50 / 380g · 47.50 saftiges Steaks aus dem Schwarzbunten Weiderind, gezüchtet auf Pommerschem Grasland, 4 Wochen am Knochen gereift	

DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE - AUCH IM OFFENEN AUSSCHANK:

2006 Clos de Cistes, Peyre Rose, Languedoc 0,1l · 23.00 / 0,75l · 139.00	
1965 Ramico Colares, Adega Viuva Gomez, Portugal 0,1l · 46.00 / 0,65l · 298.00	