

SIZILIANISCHE FRÜHLINGS-ARTISCHOCKEN IM brenner

Wenn in Sizilien die Mandeln blühen, reifen auch schon die ersten jungen Artischocken - der Frühling kann kommen!
Zu den knackig-frischen Knospen haben wir einen perfekten Begleiter gefunden: Auf romantisch gelegenen Hügeln im Val d'Orcia
mitten in der Toskana, beziehen wir die von der Familie Gori-Bartolini fantastische freilaufende Hühnerrasse Kabir.

VORAB

Artischockensuppe.....	7.50
Pur ohne Sahne, mit Knusperoliven und Parmesanchips	
Carne cruda, mit Artischocken alla romana	16.50
Mariniertes Rindertatar, Artischocken und Röstbrösel mit knusprigen Pancetta-Speck	
brenner Artischocken-Antipasti.....	15.50
Roh mariniertes Artischocken-Carpaccio, Tatar aus gedünsteten Artischocken, geröstete Artischockenherzen mit Granatapfel und feinen Pecorinospänen	
Lardo mit marinierten Artischocken.....	16.50
Zartschmelzender Kräuterspeck aus Colonnata, mit Artischocken in sizilianischer Zitronenmarinade	

VOM GRILL

Marinierte Hähnchenkeule.....	19.50
Knusprig gegrillt und ausgelöst mit geschmorten Artischocken	
Scaloppine di Pollo	20.50
Gegrillte Hähnchenbrust-Scheiben mit geschmorten Artischocken, Parmesan und Zitrone	

PASTA

Risotto al Limone	14.50
mit geschmorten Artischocken und dem Duft unserer Zitronen direkt aus Sizilien	

DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2018 Riesling Goldloch Kabinett, Joh. Bapt. Schäfer, Nahe	0,1l · 13.00 / 0,75l · 85.00
1998 Musar Red, Chateau Musar, Bekaa-Tal, Libanon.....	0,1l · 17.00 / 0,75l · 110.00

VORSPEISEN UND SALATE

Avocado und cremiger Hummus ^(v)	11.50	brenner Beef Salad.....	14.50 / 16.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch		mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und marinierten Edelpilzen	
Rote Bete Carpaccio.....	12.50	Superfood Salad ^(v)	14.50 / 17.50
mit Zitrone und Olivenöl mariniert, karamellierte Haselnüsse, grüne Pistazien und Pecorino di fossa		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Gemüse-Antipasti ^(v)	12.50	Primavera Salat.....	14.50 / 16.50
frisch gegrilltes Gemüse mit sizilianischer Caponata		mit gegrillten Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Artischocken, Dattel Tomaten, Pinienkerne, Pesto, Parmesan und Ziegenkäse	
Burrata D.O.P. aus Apulien.....	15.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	11.50 / 14.50
cremiger Edelmozzarella mit gegrillter Ananas, rosa Pfeffer, Minze und grünen Pistazien		mit gegrilltem grünen Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Thunfisch Tartar.....	17.50	Caesar Salat.....	10.50 / 13.50
mit Fenchelstreifen und brenner Salmoriglia		mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets und knusprigen Croutons aus unserem brenner Brot	
Vitello Tonnato	16.50	alle Salate auch mit gegrillter Hähnchenbrust.....	+ 4.50
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern		oder mariniertem Garnelenspieß.....	+ 6.50
Octopusalat.....	17.00	oder dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind....	+ 6.50
mit Oliven, Apfelkapern, Sellerie und Kartoffelwürfeln			
Rindercarpaccio	16.50		
mit 30 Monate gereiftem Parmesan und glasierten Birnen			

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 karamellisierten Haselnüssen	

Gratinierte Aubergine mit Quinoa ^(v)	15.50
gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Salsa und Peperonata	
Veggie-Bowl mit Graupen ^(v)	14.50
und Hokkaido-Ofenkürbis, gebratenen Auberginen, bunten Beten, Blutorange, geschmortem Mangold, Kohlrabi und kleiner Mango-Salsa	

brenner-MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte.....	13.50
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen	

Jetzt auch vegetarisch

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	Entrecôte 380g · 30.00 / 280g · 25.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Seezunge 450g · 34.00 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage trocken gereift
Seezunge für 2 Pers., ca. 1000g · 85.00 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rib Eye Steak ... 300g · 38.50 / 380g · 47.50 saftiges Steaks aus dem Schwarzbunten Weiderind, 4 Wochen am Knochen gereift
Thunfischfilet 200g · 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Scaloppine al Limone 17.50 Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Lachsfilet 200g · 19.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Donald Russell Lammkarree 380g · 37.50 / 280g · 26.50 von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift
Seesaiblings Filet 200g · 21.50 mit Rote Bete Chicoree und Mango-Salsa	Französische Biopoularde 19.50 zarte Filetstreifen mit Pesto und marinierten Tomaten

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

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	Piemonteser T-Bone Steak für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 14.50 ein königliches T-Bone Steak vom feinfaserigen autochtonen Rind mit einem ganz besonderen Aroma
Pommersches Tomahawk für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 12.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen	

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
--	--

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 ^(v) 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
Rote Bete Risotto 11.50 mit rote Bete, Frühlinglauch und gereiftem Parmesan	Linguine mit Schwertfisch 15.50 mit gebratenen Datterini-Tomaten und Wildfenchel-Röstbröseln
+ gebratene Scampi 16.50	