

STEINPILZE IM brenner

Der goldene Herbst bringt die besten Pilze:

Geschmort, gebraten oder mariniert schmecken unsere wunderbaren Steinpilze ganz pur als Suppe oder Carpaccio - oder in Gerichten mit dem edelen Cinta Senese Schwein aus der Toskana.

VORAB

Steinpilzcremesuppe	8.50
Steinpilze pur mit knusprigen Parmesanchips	
Steinpilzcarpaccio.....	14.50
roh marinierte Steinpilze mit Zitrone und Olivenöl, 30 Monate gereiftem Parmesan und Granatapfelkernen	
Steinpilztatar	16.50
Tatar aus rohen und gegrillten Steinpilzen mit mariniertes Feige aus Italien und Lecino Oliven	

VOM GRILL

Straccetti Cinta Senese mit Steinpilzen.....	27.50
dünne Scheiben vom Cinta Senese Schwein, kurz gegrillt, mit gebratenen Steinpilzen und frischen Feigen	

PASTA

Fregole Sarde.....	15.50
mit geschmorten Steinpilzen, Parmaschinken und Taggiasca-Oliven aus Ligurien	
Fussili Salsiccia e Porcini.....	15.50
mit kurz gebratenen Steinpilzen, geschmorter Salsiccia und frischer Petersilie	

DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2018 Furmint Gorca Vino Gross, Stajerska Slovenija	0,1l · 8.00 / 0,75l · 52.00
2017 Blaufränkisch Edelgraben, Claus Preisinger, Neusiedlersee	0,1l · 13.00 / 0,75l · 84.00

VORSPEISEN UND SALATE

Rote Beete Carpaccio	12.50	brenner Beef Salad.....	14.50
mit Zitrone und Olivenöl mariniert, karamellierte Haselnüsse, grüne Pistazien und Manouri Käse		mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	13.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	11.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch		mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Yellowfin Thunfisch Tartar.....	17.50	Superfood Salad ^(v)	14.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Creme aus Limette, Kartoffel und Sellerie		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Oktopussalat.....	17.00	Herbstsalat.....	14.50
mit marinierten Oliven, Rucola und Kartoffelwürfeln		mit gegrillter Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Artischocken, Dattel Tomaten, Pinienkerne, Pesto, Parmesan und Ziegenkäse	
Carpaccio vom Rinderfilet.....	16.50	Caesar Salat.....	10.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips		mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets und knusprigen Croutons aus unserem brenner Brot	
Vitello Tonnato	16.50	alle Salate auch mit gegrillter Bio Hähnchenbrust... + 4.50	
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern		oder mariniertem Garnelenspieß..... + 6.50	
Rindertatar.....	16.50	oder dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind.... + 6.50	
von Hand geschnitten, mit marinierten Tomaten, Basilikum und Artischocken			
Knackig gegrillte Zucchini.....	13.50		
mit bunten Tomaten, frisch gehobeltem Parmesan und Röstbrot-Bröseln			

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

Blumenkohlsteak	16.50	Gratinierte Aubergine mit Quinoa ^(v)	15.50
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde und Granatapfel		gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Aprikosen-Salsa und Peperonata	
Parmigiana di Melanzane.....	15.50		
zart geschmorte lila Aubergine mit frischen Tomatensugo, Basilikum und Caciocavallo-Käse			

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.

Calamari17.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	Salsiccia dell' Etna 16.50 handgemacht von unserem sizilianischen Produzenten
Oktopus200g · 19.50 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Dorade Royal 400-450g · 22.50 im Ganzen gegrillt	Rinderfilet..... 380g · 48.50 / 220g · 32.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Atlantik Seezunge450g · 36.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte.....380g · 30.00 / 280g · 25.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet..... 200g · 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Pommersches Rinderfilet380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage trocken gereift
Lachsfilet200g · 19.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone 18.50 Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Seesaiblingsfilet200g · 21.50 mit mariniertem Blumenkohlsalat und Röstbrot-Bröseln	Donald Russell Lammkarree 380g · 37.50 / 280g · 26.50 von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift
	Toskanisches Freiland Kabir-Huhn 22.50 knusprig gegrillte Hähnchenkeule vom Knochen gelöst mit Tomatentatar und Oliven-Crunch

BEILAGEN

- Gedämpfter Spinat ^(v), · Rosmarinkartoffeln ^(v), · Gedämpftes Gemüse ^(v), · Tomatensalat ^(v), · Kleiner gemischter Salat ^(v) jeweils..... 4.50
- geschmorte Artischockenherzen.....8.50

SPECIAL CUTS

Pommersches Tomahawk für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 12.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
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
U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus.....für ca. 2 Pers., ca. 500 · 79.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

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

2006 Clos de Cistes, Peyre Rose, Languedoc0,1l · 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	Risotto al Zafferano 15.50 mit gemörserten Safranfäden, Weisswein und Parmesan
Spaghetti Scampi e finocchietti..... 15.50 kurz gebraten und cremig geschmort mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten	Linguine ai frutti di mare 16.50 mit geschmorten Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
Linguine al Limone..... 14.00 geschmorten Sommerartischocken und kandierten Oliven	Mezzelune..... 13.50 unsere hausgemachten Teigtaschen mit Frischkäse-Pesto Füllung und bunte Tomaten



Auf Grund der aktuellen Situation bitten wir Sie, sich zu registrieren!