

## KÜRBIS IM brenner

Das cremigste und gemütlichste Gemüse des Jahres ist orange! Doch neben großartigen Gerichten mit geschmortem Hokkaidokürbis und einigen sehr exquisiten Käsesorten, haben wir auch ein knackig-frisches Carpaccio aus roh mariniertem Muskatkürbis für Sie vorbereitet: Schmeckt wunderbar, ungewöhnlich und sehr anregend.

### VORAB

Herbstsuppen - Duett <sup>(v)</sup> .....	7.50
Kastaniencremesuppe mit Portwein und Borlottibohnen, Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	
Muskatkürbis Carpaccio .....	13.50
Hauchdünn gehobelter Muskatkürbis in Honigmarinade mit schwarzen Walnüsse, gratiniertem Ziegenkäse und Granatapfelkernen	
Cremiges Kürbis Tortino.....	14.50
Mit frisch marinierten Feigen aus Italien und Büffel-Ricotta	

### PASTA

Risotto alla Zucca.....	16.50
Mit Hokkaidokürbis, eingelegten schwarzen Trüffeln aus Umbrien und getrüffeltem Crutin, einer sehr guten Pecorino-Variante aus dem Piemont	

### DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2017 Bourgogne Blanc, Francois Carillon, Burgund.....	0,1l · 13.00 / 0,75l · 84.00
2016 Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean 1er Cru, Jean-Marc Pillot, Burgund.....	0,1l · 15.50 / 0,75l · 98.00

## VORSPEISEN UND SALATE

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

## 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 <sup>(v)</sup> .....	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 Mango-Koriander-Salsa und Peperonata	

## brenner-MITTAGSSPECIAL

Liebblingsgerichte.....	13.50
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen	
Selbstverständlich 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
Oktopus .....200g · 19.50 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet .....26.50 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 Seeezunge .....450g · 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 Rinderfilet .....380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage trocken gereift
Lachsfilet .....200g · 19.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone ..... 18.50 Kalbsrückensteiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Seesaiblingsfilet .....200g · 21.50 mit mariniertem Blumenkohlsalat und Röstbrot-Bröseln	Donald Russell Lammkarree ..... 380g · 37.50 / 280g · 26.50 von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift

## BEILAGEN

- Gedämpfter Spinat <sup>(M)</sup>, · Rosmarinkartoffeln <sup>(M)</sup>, · Gedämpftes Gemüse <sup>(M)</sup>, · Tomatensalat <sup>(M)</sup>, · Kleiner gemischter Salat <sup>(M)</sup> 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, 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 <sup>(M)</sup> ..... 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
Fusilli Salsiccia..... 13.50 mit geschmorten Edelpilzen und Salsiccia dell' Etna	



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