

## PFIFFERLINGE IM brenner

Die schönsten Pilze des Jahres sind auch die ersten: Mit den Pfifferlingen beginnt die Saison und auch der Sommer. Die kleinen Pilze wachsen nur da, wo die Luft gut und der Wald sauber ist. Kein Wunder das Pfifferlinge so hervorragend schmecken.

### VORAB

<b>Klare Pfifferlingssuppe <sup>(v)</sup></b> .....7.50 mit zarten Kartoffelwürfeln, Tropeazwiebeln und frischen Schnittlauch	<b>Pfifferlinge und italienische Feigen</b> ..... 13.50 mit Büffelricotta, frisch mariniert mit Granatapfelkernen und saftigen Bio-Zitronen aus der Campania
<b>Duette di Crudo</b> .....17.50 Carpaccio vom Rinderfilet und Yellowfin Thunfisch Tatar mit marinierten Pfifferlingen und Röstbröseln	<b>Lachscarpaccio</b> .....16.50 mit Balsamico Kaviar, Pfifferlingen und Fava-Bohnen

### PASTA

<b>Fregola Sarde con Ragù</b> .....	15.50
mit geschmorter Kalbsschulter, Pfifferlingen und frischen, wilden Blaubeeren	

### DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2019 Domaine de Suremain, Mercurey 1er Cru „En Sazenay“, Burgund.....	0,1l · 13.00 / 0,75l · 92.00
2013 Constanti, Brunello di Montalcino.....	0,1l · 16.00 / 0,75l · 110.00

## VORSPEISEN UND SALATE

<b>Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup></b> .....13.50 mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	<b>brenner Beef Salat</b> .....14.50 / 16.50 mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen
<b>Wassermelonen-Carpaccio</b> .....13.50 aromatische, sehr sanft getrocknete Wassermelone in hauchdünnen Scheiben, mit Manourikäse und Zitronen Gremolata	<b>Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup></b> .....12.50 / 15.50 mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat
<b>Tabouleh mit Roter Bete &amp; Ziegenkäse-Brösel</b> .....14.50 Bio-Bulgur, Petersilie, Tomate, Minze & Zitrone	<b>Superfood Salat <sup>(v)</sup></b> .....14.50 / 17.50 mit zartem baby Spinat und baby Mangold, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten
<b>Yellowfin Thunfisch Tatar</b> .....17.50 in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi Crème	<b>Wassermelone und Fetakäse Salat</b> ..... 11.50 / 14.50 Sommersalat mit Minze, Oliven, knackiger Gartengurke und geriebenen Fetakäse
<b>Oktopussalat</b> .....17.50 mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	Alle Salate auch: mit gegrillter Bio Hähnchenbrust..... + 4.50 mit Wildfanggarnelen ..... + 6.50 mit dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind ..... + 6.50
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> .....16.50 mit Rucola und krossen Parmesanchips	
<b>Vitello Tonnato</b> ..... 16.50 hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern	
<b>Rinder Tatar</b> .....16.50 von Hand geschnitten, mit marinierten Tomaten, Basilikum, Sommer-Artischocken und rote Tropea Zwiebeln	

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

<b>Blumenkohlsteak</b> ..... 16.50 schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde und Granatapfel	<b>Gratinierte Aubergine mit Quinoa</b> .....15.50 gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Koriander-Salsa und Peperonata
<b>Lowcarb Zoodles (Zucchini Spaghetti)</b> .....14.50 mit geschmorten Tomaten, Basilikum und Zitronen-Kräutergremolata	

## brenner-MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte.....	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 ..... 21.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet ..... 26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen ..... 28.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet ..... 380g · 48.50 / 220g · 33.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal ..... 24.50 im Ganzen gegrillt	Entrecôte ..... 380g · 34.50 / 280g · 26.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Atlantik Seezunge ..... 36.50 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet ..... 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Thunfischfilet ..... 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Scaloppine al Limone ..... 21.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
Lachsfilet ..... 21.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Donald Russell Lammkarree ..... 380g · 37.50 / 280g · 28.00 von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift

### SAUCEN

- klassische Aioli mit spanischem Safran
  - hausgemachtes Basilikum-Pesto
  - Sizilianische Salsa „gardiniera Siciliana“
  - Mango-Koriander Salsa mit Limette <sup>(v)</sup>
- jeweils ..... 3.50

### BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup>
  - Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup>
  - Tomatensalat <sup>(v)</sup>
  - Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup>
  - Kleiner gemischter Salat <sup>(v)</sup>
- jeweils ..... 4.50
- geschmorte Pfifferlinge <sup>(v)</sup> ..... 8.50
  - geschmorte Artischockeherzen ..... 8.50

## SPECIAL CUTS

Pommersches Tomahawk ..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 13.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
Chianina 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. 500g · 79.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

## UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

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

Kamut ist eine hochwertige 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 ..... 11.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Linguine ai frutti di mare ..... 16.50 mit geschmorten Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
Spaghetti Bolognese ..... 12.50 mit hausgemachtem Ragù	Risotto al Zafferano e Scampi ..... 21.50 mit gemörserten Safranfäden, Weisswein und Scampi
Fusilli Salsiccia ..... 14.50 mit Cime di rapa und Salsiccia dell' Etna	Spaghetti Scampi e finocchietti ..... 16.50 kurz gebraten und cremig geschmort mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten
Linguine al Limone ..... 14.50 mit geschmorten Sommer-Artischocken, Bio Zitrone aus der Campania und kandierten Oliven	



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