

## PIEMONTESE FASSONA RIND VON „LA GRANDA“ IM brenner

Die archaische Rinderrasse aus dem Piemont ist nicht nur selten, sondern herausragend gut, mit sehr gesundem, gleichzeitig superzartem und saftigem Fleisch. Wir beziehen unser Piemonteser direkt aus Italien.

### VORAB

Rindertatar vom Fassona Filet ..... 19.50  
von Hand geschnitten, mit marinierten Tomaten, Basilikum,  
Sommer-Artischocken und roten Tropea Zwiebeln

### VOM GRILL

Fassona Filet ..... 200g · 45.00  
vom Piemonteser Rind

### PIEMONTESE SPECIAL CUTS

Fesa Steak ..... ca. 300g / pro 100g · 11.00  
aus dem zartesten Teil der Hüfte geschnitten

Hochrippe ..... für ca. 2 Pers., ca. 700g / pro 100g · 12.50  
Das Geheimnis liegt in den feinen Fasern: dazwischen können sich Säfte und Aromen bestens verteilen

Tomahawk ..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 14.50  
trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

T-Bone Steak ..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 16.50  
ein königliches Steak vom autochtonen Rind mit einem ganz besonderen Aroma

### DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2019 As Sortes Val do Bibei, Rafael Palacios, Valdeorras ..... 0,1l · 17.00 / 0,75l · 102.00  
2017 Barbera d'Asti, Bricco dell'ucellone, Braida, Piemont ..... 0,1l · 21.00 / 0,75l · 152.00

## VORSPEISEN UND SALATE

Italienische Feigen ..... 13.50  
mit Büffelricotta, frisch mariniert mit Granatapfelkernen  
und saftigen Bio-Zitronen aus der Campania

Frisches Steinpilz Carpaccio ..... 17.50  
mit Parmesanspalten, Feigen und Pinienkernen

Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> ..... 13.50  
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch

Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln ..... 14.50  
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze und Zitrone

Yellowfin Thunfisch Tatar ..... 17.50  
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen  
und Avocado-Wasabi-Crème

Oktopussalat ..... 17.50  
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln

Carpaccio vom Rinderfilet ..... 16.50  
mit Rucola und krossen Parmesanchips

Vitello Tonnato ..... 16.50  
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème  
und Apfelkapern

brenner Beef Salat ..... 14.50 / 16.50  
mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind,  
karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten  
Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen

Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> ..... 13.50 / 15.50  
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln,  
Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat

Superfood Salat <sup>(v)</sup> ..... 14.50 / 17.50  
mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa,  
Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen,  
Johannisbrot und Birnenspalten

Caesar Salat ..... 13.50  
mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets  
und knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot

#### Alle Salate auch:

mit gegrillter Bio Hähnchenbrust ..... + 4.50  
mit Wildfanggarnelen ..... + 6.50  
mit dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind ..... + 6.50

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

Blumenkohlsteak ..... 16.50  
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert,  
zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde  
und Granatapfel

Gratinierte Aubergine mit Quinoa ..... 15.50  
gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert  
mit Mango-Koriander-Salsa und Peperonata

Lowcarb Zoodles (Zucchini Spaghetti) ..... 14.50  
mit geschmorten Tomaten, Basilikum und Zitronen-Kräutergremolata

## brenner-MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte ..... 14.50  
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.

<b>Calamari</b> ..... 19.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	<b>Salsiccia dell' Etna</b> ..... 17.50 handgemacht aus Sizilien mit Artischocken
<b>Oktopus</b> ..... 200g · 23.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	<b>Dünne Scheiben vom Rinderfilet</b> ..... 26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
<b>Black Tiger Riesengarnelen</b> ..... 200g · 29.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	<b>Rinderfilet</b> ..... 380g · 48.50 / 220g · 33.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
<b>Dorade Royal</b> ..... 400-450g · 25.50 im Ganzen gegrillt	<b>Entrecôte</b> ..... 380g · 34.50 / 280g · 26.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
<b>Thunfischfilet</b> ..... 200g · 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	<b>Pommersches Rinderfilet</b> ..... 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
<b>Lachsfilet</b> ..... 200g · 22.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	<b>Scaloppine al Limone</b> ..... 22.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
<b>Atlantik Seezunge</b> ..... für 2 Pers., ca. 800 - 1000g · 79.00 im Ganzen gegrillt	<b>Kalbsskotelett am Knochen</b> ..... 300g · 29.50 mit marinierten Tomaten und Basilikum-Pesto
	<b>U.S. Ribeye-Steak</b> ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 79.00 Creekstone Natural Farms Black Angus Weiderinder, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

### 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 Artischockenherzen .... 8.50

## 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-Nudeligriess, Wasser und eine Prise Salz.

<b>Spaghetti Pomodoro</b> ..... 12.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	<b>Fregole Sarde mit Steinpilzen</b> ..... 18.50 mit geschmorten Piemonteser Rindernacken und frischen Heidelbeeren
<b>Spaghetti Bolognese</b> ..... 13.50 mit hausgemachtem Ragù	<b>Linguine ai frutti di mare</b> ..... 17.50 mit geschmorten Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
<b>Fusilli Salsiccia</b> ..... 15.50 mit Cime di rapa und Salsiccia dell' Etna	<b>Risotto Scampi con Zafferano</b> ..... 21.50 mit gemörserten Safranfäden, Weisswein und Scampi
<b>Linguine al Limone</b> ..... 15.50 mit geschmorten Sommer-Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggisca-Oliven	<b>Spaghetti Scampi e finocchietti</b> ..... 17.50 kurz gebraten und cremig geschmort mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten



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