

UNSERE LIEBLINGSSTEAKS FÜR DIE ADVENTSZEIT IM brenner

Trocken gereifte „Dry Aged“ Steaks aus Bayern sind eine Rarität - die handwerklich arbeitende Metzgerei Klobeck am Münchner Viktualienmarkt sucht für uns besonders schön marmorierte Stücke aus. Die Simmentaler-Färsen aus der Gegend um Weilheim reifen mindestens 21 Tage lang am Knochen, bis sich ein unvergleichliches, zartes Aroma entwickelt.

VORAB

Tatar von Dry Aged Rinderfilet und Thunfisch..... 17.50
mit marinierten Tomaten, Artischockenherzen und Wasabicrème

PASTA

Hausgemachte Fettucine 16.50
mit Ragù aus geschmorter Dry Aged Hochrippe, Waldpilzen und glasierten Quitten

VOM GRILL

Bayerisches Dry Aged Filet..... 200g · 45.00
vom Simmentaler Rind

Bayerisches Dry Aged Rib Eye Steak 280g · 28.50
vom Simmentaler Rind

Bayerisches Dry Aged Porterhouse-Steak
vom Simmentaler Rind, für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g..... 14.50

DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2018 Baron Salvadori, Chardonnay Riserva, Nals Margreid, Alto Adige0,1l · 12.00 / 0,75l · 72.00
2012 Barolo Mosconi, Chiara Boschis, Piemont0,1l · 28.00 / 0,75l · 172.00

VORSPEISEN UND SALATE

Hummersuppe und Bergamotte	16.50
mit ausgelöstem Hummer, Fregole Sarde, zart geschmorten Petersilienwurzeln und einem Hauch von Bergamotte	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	13.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln	14.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen	
brenner Beef Salat.....	14.50
mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	13.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
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	
Rinder Tatar vom Fassona Rind.....	19.50
mit Artischocken, marinierten Tomaten, Basilikum und Feigen	
Vitello Tonnato	16.50
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern	

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	
Duett vom Sellerie.....	15.50
geschmorter und gegrillter Sellerie mit Kampot Pfeffer, Selleriecrème und eingelegte Kakispalten mit Granatapfel-Juwelen und Grünkohlpesto	

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 19.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	Salsiccia dell' Etna 17.50 handgemacht aus Sizilien mit Artischocken
Oktopus 200g · 23.00 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 200g · 29.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 33.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal 400-450g · 25.50 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 34.50 / 280g · 26.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet 200g · 29.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Lachsfilet 200g · 22.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone 22.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 39.00 im Ganzen gegrillt	Kalbskotelett am Knochen 300g · 29.50 mit marinierten Tomaten und Basilikum-Pesto

SAUCEN

- klassische Aioli mit spanischem Safran
 - hausgemachtes Basilikum-Pesto
 - Sizilianische Salsa „Giardiniera Siciliana“
 - Mango-Koriander Salsa mit Limette ^(v)
- jeweils 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v)
 - Rosmarinkartoffeln ^(v)
 - Tomatensalat ^(v)
 - Gedämpftes Gemüse ^(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 · 14.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
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 12.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Fregole Sarde mit geschmorten Iberico Ragù 16.50 mit Kastanien und Preiselbeer Marmelade
Spaghetti Bolognese 13.50 mit hausgemachtem Ragù	Linguine ai frutti di mare 17.50 mit geschmorten Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
Sedanini alla Siciliana 14.50 mit geschmorter Aubergine, Basilikum, Piccadilly Tomaten und Büffel-Ricotta Salata	Risotto Scampi con Zafferano 21.50 mit gemörserten Safranfäden, Weisswein und Scampi
Fusilli Salsiccia 15.50 mit Puntarella Romana und Salsiccia dell' Etna	Spaghetti Scampi e finocchietti 17.50 kurz gebraten und cremig geschmort mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten

BRENNER PASTA & SAUCEN ZUM SELBER MACHEN

Unsere hausgemachte brenner Pasta und Pasta-Saucen gibt es jetzt auch für zuhause! Frisch zubereitet, für Sie zum mitnehmen.

Pomodoro Sauce 250g · 4.50 500g · 8.50	Pomodoro Sauce 250g inkl. Kamut Pasta 8.50
Bolognese Sauce 250g · 6.50 500g · 11.00	Bolognese Sauce 250g inkl. Kamut Pasta 9.50
Kamut Pasta 300g · 6.50	