

## 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 Adige..... 0,1l · 12.00 / 0,75l · 72.00

2012 Barolo Mosconi, Chiara Boschis, Piemont ..... 0,1l · 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 <sup>(M)</sup> ..... 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

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

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>(M)</sup> ..... 13.50 / 15.50  
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat

Superfood Salat <sup>(M)</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

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

## 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.

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 <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

## 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 gemörserter 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	