

## SCHROBENHAUSENER SPARGEL IM brenner

Täglich früh lassen wir unseren Spargel bei Schrobenshausen stechen. Geschält werden die zarten Stangen, solange sie noch quietschen und spätestens am Abend kommen sie in den Topf oder auf den Grill. Wir servieren unsere Lieblingsgerichte vegetarisch oder mit Süßwasserfischen aus der erstklassigen Fischzucht Birnbaum.

### VORAB

Weiße Spargelsuppe <sup>(v)</sup> .....	8.50
pur ohne Sahne, mit püriertem Spargel, Oliven, Zitrone und Schnittlauch	
Spargelsalat .....	15.00
weißer Spargel mit hartgekochtem Ei, Kartoffelwürfeln, Bio-Urgetreide-Graupen vom Chiemsee, Fava Bohnen und Wein-Vinaigrette	
Carpaccio di Gamberetti Rosso .....	22.00
Riesengarnelen hauchdünn geschnitten mit einer zarten Marinade aus Holunderblüten-Essig, Olivenöl und roh mariniertem Spargelsalat	

### HAUPTSPEISEN

Stangenspargel mit zerlassener Butter und Parmesan .....	19.50
mit Parmaschinken .....	
.....	+ 8.00
Seeforelle von der Fischzucht Birnbaum .....	32.00
mit weißen Stangenspargel und Chimichurri	

### PASTA

Spaghetti Aglio olio e Asparagi .....	16.50
die schönste Form des Klassikers - mit weißen Spargel und einem Hauch Peperoncino	
Limonen-Risotto mit Spargel .....	19.50
superfrisches Frühlingsrisotto mit weißen Spargel, Parmesan und frischen, sanft gesalzenen Zitronen aus Sizilien	

### DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2020 Silvaner Eigenart trocken, Max Müller I, Franken .....	0,1l · 11.50 / 0,75l · 66.00
2020 Dolcetto d'Alba, Crissante Alessandria, Piemont .....	0,1l · 8.50 / 0,75l · 49.00

### VORSPEISEN & SALATE

Humpersuppe und Bergamotte .....	16.50	brenner Beef Salat .....	14.50 / 16.50
mit ausgelöstem Hummer, Fregole Sarde, zart geschmorten Petersilienwurzeln und einem Hauch von Bergamotte		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> .....	13.50 / 15.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch		mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln .....	14.50	Superfood Salat <sup>(v)</sup> .....	14.50 / 17.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Yellowfin Thunfisch Tatar .....	17.50	Primavera Salat .....	14.50 / 16.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi-Crème		mit gegrillter Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Artischocken, Dattel Tomaten, Pinienkerne, Pesto und Parmesan	
Oktopussalat .....	17.50	Alle Salate auch mit:	
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln		gegrillter Bio Hähnchenbrust..... + 4.50	
Gefüllte Calamari mit Artischocken .....	15.50	Wildfanggarnelen..... + 6.50	
mit Röstbrot-Bröseln, Petersilie und Parmesan auf Tomatensauce mit Kapern aus Sizilien		dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind..... + 6.50	
Carpaccio vom Rinderfilet .....	17.50	Involtini mit Rote Bete und Caponata ..... + 6.50	
mit Rucola und krossen Parmesanchips		gratinierter Ziegenkäse ..... + 5.50	
Rinder Tatar .....	19.50		
von Hand geschnitten mit Artischocken, marinierten Tomaten, Apfelkapern und Bröselgremolata			
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

Gratinierte Aubergine mit Quinoa <sup>(v)</sup> .....	15.50	Blumenkohlsteak .....	16.50
gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Koriander-Salsa und Peperonata		schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde, Granatapfel und Parmesanspähnen	

## 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.....	22.50	Salsiccia dell' Etna.....	18.50
auf Rucola und marinierten Tomaten		handgemacht aus Sizilien mit Artischocken	
Oktopus.....	200g · 23.00	Dünne Scheiben vom Rinderfilet.....	27.50
zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten		kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	
Black Tiger Riesengarnelen.....	200g · 29.50	Rinderfilet.....	380g · 50.00 / 220g · 35.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli		von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	
Dorade Royal.....	400-450g · 25.50	Entrecôte.....	380g · 38.00 / 280g · 30.00
im Ganzen gegrillt		von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	
Thunfischfilet.....	200g · 29.50	Pommersches Rinderfilet....	380g · 64.50 / 220g · 39.50
erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität		von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“	
Lachsfilet.....	200g · 23.50	Scaloppine al Limone.....	23.50
aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden		Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken	
Atlantik Seezunge.....	400 - 500g · 39.00	Toskanische Kabir-Hähnchenbrust Filet.....	22.00
im Ganzen gegrillt		aus dem Freiland, saftig, sehr aromatisch mit Salsa di Peperonata	
Loup de mer.....	für ca. 2 Pers., ca. 800-1000g · 59.00		
Wildfang aus dem Atlantik mit marinierten Tomaten			

## SAUCEN

- klassische Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- Mango-Koriander Salsa mit Limette <sup>(v)</sup>
- hausgemachte Chimichurri
- Vegane Bernaise <sup>(v)</sup>

jeweils..... 3.50

## BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup>
- Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup>
- Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup> ..... jeweils..... 4.90
- Kleiner gemischter Salat <sup>(v)</sup>
- Tomatensalat <sup>(v)</sup> ..... jeweils..... 5.50
- geschmorte Artischockenherzen ..... 8.50
- Schrobenshausener Stangenspargel..... 9.50

## SPECIAL CUTS

Piemonteser Hochrippe.....	für ca. 2 Pers., ca. 600 g / pro 100g · 10.50
Das Geheimnis liegt in den feinen Fasern: dazwischen können sich Säfte und Aromen bestens verteilen	
Pommersches Tomahawk.....	für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 12.50
21 Tage 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.

Unsere Bio-Vollkorn-Semolina von Grano Madre aus der uralten sizilianischen Hartweizensorte Tumminia verleiht Pasta einen besonderen Biss und ein feines, nussiges Aroma. Die naturbelassene Getreidesorte wird extrem schonend zwischen langsam drehenden Mühlensteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Spaghetti Pomodoro.....	12.50	Linguine ai frutti di mare.....	17.50
mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum		mit Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino	
Linguine al Limone.....	15.50	Risotto Scampi e Capesante con Zafferano.....	26.50
mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggisca-Oliven		mit Jakobsmuscheln, eine halbe Wildfanggarnele, Scampi, gemörserten Safranfäden und Weisswein	
Spaghetti Bolognese.....	13.50	Spaghetti „Mare“.....	26.50
mit hausgemachtem Ragù		mit Wildfanggarnelen, einer cremigen Sauce aus dem Garnelensud und geschmorten Kirschtomaten	
Fusilli Salsiccia.....	15.50		
mit gemischten Pilzen und Salsiccia dell' Etna			