

## 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

Knackig gegrillte Zucchini .....	15.50
mit marinierten Pfifferlingen, frisch gehobeltem Parmesan, Rostbrotbröseln und Granatapfelkernen	
Pfifferlinge und italienische Feigen.....	16.00
mit Büffelricotta, frisch mariniert mit Granatapfelkernen und saftigen Bio-Zitronen aus der Campania	
Carne Salada Carpaccio .....	18.50
mit Pfifferlingen und Parmesanchips, Limonen-Marinade mit Apfelkapern - Carne Salada ist ein sehr fein mariniertes und gesalzener Rinderschinken aus dem Trentino	

### PASTA

Linguine mit Pfifferlingen und Parmaschinken .....	18.50
unsere hausgemachte Pasta mit geschmorten Pfifferlingen, Parmaschinken und Tagiasca Oliven aus Ligurien	
Pfifferlingsrisotto .....	19.50
mit gebratenen Pfifferlingen, Blaubeeren, schmelzenden Lauch und Parmesan	

### DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2019 Robert Mondavi, Chardonnay, Private Selection, USA.....	0,1l · 11.00 / 0,75l · 68.00
2018 Rico Nuevo, Granacha, Barrera del Sol, Castilla y leon .....	0,1l · 12.50 / 0,75l · 76.00

## VORSPEISEN

Tomaten Gazpacho mit Wildfanggarnele.....	12.50
mit Parmesanchips	
Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> .....	14.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln .....	15.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen	
Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> .....	13.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
brenner Beef Salat .....	14.50
mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
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 .....	17.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips	
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> .....	16.50
gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Koriander-Salsa und Peperonata	
Blumenkohlsteak .....	16.50
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde, Granatapfel und Parmesanspännen	

## 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.

Wildfang Calamari .....23.50 mit fruchtigen Tomatendip und Chimichurri Sauce	Salsiccia dell' Etna .....18.50 handgemacht aus Sizilien mit Artischocken
Oktopus .....25.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet .....28.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen .....31.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet .....380g · 50.00 / 220g · 35.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal .....400-450g · 27.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte .....380g · 38.00 / 280g · 32.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet .....31.00 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Pommersches Rinderfilet .....380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Lachsfilet .....25.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone .....25.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
Atlantik Seezunge .....400 - 500g · 39.00 im Ganzen gegrillt	Toskanische Kabir-Hähnchenbrust Filet .....22.00 aus dem Freiland, saftig, sehr aromatisch mit Salsa di Peperonata

## SAUCEN

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

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

## SPECIAL CUTS

Beef French Rack .....für ca. 2 Pers., ca. 600-700 g / pro 100g · 12.50 28 Tage trockengereift am Knochen, von Weiderindern aus Pommern
Pommersches Tomahawk .....für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 12.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
Dry Aged Entrecôte .....für ca. 2 Pers., ca. 500g · 79.00 sehr saftig, 28 Tage trockengereift von der Metzgerei Klobeck

## 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.

Linguine al Limone .....15.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggisca-Oliven	Linguine ai frutti di mare .....17.50 mit Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
Spaghetti Bolognese .....16.50 mit hausgemachtem Ragù	Risotto Scampi e Capesante con Zafferano .....26.50 mit Jakobsmuscheln, eine halbe Wildfanggarnele, Scampi, gemörserten Safranfäden und Weisswein
Fusilli Salsiccia .....15.50 mit gemischten Pilzen und Salsiccia dell' Etna	Spaghetti „Mare“ .....26.50 mit Wildfanggarnelen, einer cremigen Sauce aus dem Garnelensud und geschmorten Kirschtomaten