

## 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 marinierter 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 & SALATE

Tomaten Gazpacho mit Wildfanggarnele.....	12.50	brenner Beef Salat .....	14.50 / 17.50
mit Parmesanchips		mit gegrillten Scheiben vom Piemonteser Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> .....	14.50	Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> .....	13.50 / 16.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch		mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln.....	15.50	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	Wassermelone und Fetakäse Salat.....	12.50 / 15.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi-Crème		Sommeralat mit Minze, knackiger Gartengurke, und geriebenen Fetakäse	
Oktopussalat .....	17.50	Alle Salate auch mit:	
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln		gegrillter Bio Hähnchenbrust.....	
Carpaccio vom Rinderfilet .....	17.50	Wildfanggarnelen.....	
mit Rucola und krossen Parmesanchips		dünnen Scheiben vom Piemonteser Rind.....	
Rinder Tatar.....	19.50	gratinierter Ziegenkäse .....	
von Hand geschnitten mit Artischocken, marinierten Tomaten, Apfelkapern und Bröselgremolata		+ 4.50	
Vitello Tonnato.....	16.50	+ 6.50	
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern		+ 6.50	
		+ 5.50	

## 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	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 .....	14.90
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen	

Selbstverständlich auch vegetarisch

(v) = vegane Gerichte

DE - ÖKO - 001

## 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.

Spaghetti Pomodoro ..... 13.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Linguine ai frutti di mare ..... 17.50 mit Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
Linguine al Limone ..... 15.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggisca-Oliven	Risotto Scampi e Capesante con Zafferano ..... 26.50 mit Jakobsmuscheln, eine halbe Wildfanggarnele, Scampi, gemörserten Safranfäden und Weisswein
Spaghetti Bolognese ..... 16.50 mit hausgemachtem Ragù	Spaghetti „Mare“ ..... 26.50 mit Wildfanggarnelen, einer cremigen Sauce aus dem Garnelensud und geschmorten Kirschtomaten
Fusilli Salsiccia ..... 15.50 mit gemischten Pilzen und Salsiccia dell' Etna	

(v) = vegane Gerichte