

ARTISCHOCKEN IM brenner

Wenn in Sizilien die Mandeln blühen, reifen auch schon die ersten jungen Artischocken - der Frühling kann kommen!

VORAB

Artischockensuppe	15.50
pur ohne Sahne, mit Gemüsetatar, Parmesan Chips und Piemonteser Trüffel	
Rawfood Artischocken-Carpaccio	16.00
knackig roh mariniert, mit Cedri-Zitronen und den allerersten Frühlingskräutern	
Battuta di manzo mit Artischocken	21.00
hauchdünne Rinderscheiben vom Filet, sanft geklopft und zart mariniert, mit roh marinierten Artischocken und Kampot Pfeffer	

PASTA

Spaghetti Carciofi e Bottarga	26.00
mit geschmorten Artischocken, getrocknetem sardischen Kaviar und dem Duft unserer Zitronen direkt aus Sizilien	
Mezzelune Mare	26.50
mit Krustentier gefüllte Teigtaschen, Hummerbisque, Calamari und Vongole	

VOM GRILL

Donald Rusell Lamkarree	38.00
in Kräuter Gremolata, von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift mit mariniertem Artischocken-Fava Bohnensalat	

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS

2021 Malvasia Collio Vosca, Friaul, Italien.....	0,1l · 12.50 / 0,75l · 78.00
2018 Franconia Casela Venezia Giulia, Friaul, Italien	0,1l · 13.50 / 0,75l · 84.00

VORSPEISEN & SALATE

Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch	
Kartoffel Carpaccio mit Piemonteser Trüffel.....	19.50
gratinert mit Parmesan, Pecorino und Thymian	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln.....	16.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	13.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
brenner Beef Salat	15.50
mit gegrillten Scheiben vom Piemonteser Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Yellowfin Thunfisch Tatar	18.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen, Avocado-Crème und Pomelo	
Oktopussalat	17.50
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
Carpaccio vom Rinderfilet	18.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips	
Vitello Tonnato.....	16.50
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern	
Tatar vom Rinderfilet.....	19.00
von Hand geschnitten mit Artischocken, Limette, Olivenöl, Apfelkapern, Bröselgremolata und Parmesanchips	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Ausgesuchtes Gemüse mit wertvollen Nüssen und Saaten - so oft es geht von Gärtnern aus dem Münchner Umland

Gratinierte Aubergine mit Bulgur	18.50
gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfelkernen, dazu Limonen-Koriander-Dip	
Blumenkohlsteak.....	17.50
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa, Granatapfel und frisch gehobelter Parmesan	

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 marinierten Tomaten, Rucola und Kräuter 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 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet 380g · 62.00 / 220g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal 400-450g · 27.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 43.00 / 280g · 32.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Lachsfilet 25.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Loup de Mer - aus Leinen Wildfang 36.00 saftig gegrilltes Filetstück mit Gremolata aus den Schalen silizianischer Orangen, Oliven, Kapern, Kräutern und Olivenöl	Scaloppine al Limone 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 42.00 im Ganzen gegrillt	Toskanisches Kabir-Hähnchenbrust Filet 24.00 aus dem Freiland, saftig, sehr aromatisch mit Salsa di Peperonata

SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
 - hausgemachtes Basilikum-Pesto
 - hausgemachte Chimichurri
 - Estragon Bernaise
- jeweils 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v)
- Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils 5.50
- Kleiner gemischter Salat ^(v)
- Tomatensalat ^(v) jeweils 5.90
- geschmorte Artischockenherzen 8.50

SPECIAL CUTS

- John Stone Dry Aged Ribeye-Steak aus Irland für ca. 2 Pers., ca. 500g · 79.00
saftiges Steak von irisches, ganzjährig im Freien gehaltenen Weiderindern, drei Wochen trockengereift
- John Stone Tomahawk aus Irland für ca. 1-2 Pers., ca. 600g / pro 100g · 17.50
sозusagen das Weltmeistersteak - aber am Knochen, also womöglich noch saftiger und noch aromatischer
- US Côtes de Boeufe, Greater Omaha aus Nebraska für ca. 2 Pers., ca. 500 - 600g / pro 100g · 16.50
Ein wunderbarer Cut am Knochen aus dem hinteren Teil des Rückens, supersaftig marmoriert

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand in der brenner Küche.

Die 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 Bolognese 16.50 mit hausgemachtem Ragù	Risotto Safran 16.50 mit gemörserten Safranfäden und Weißwein
Fussili Salsiccia 17.50 mit gemischten Pilzen und Salsiccia dell' Etna	Spaghetti Scampi e Finochetti 19.50 kurz gebraten und cremig geschmort, mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten
Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50 italienischer Guanciale, Zwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl	Spaghetti mit Hummer und Wildfanggarnelen ... 32.00 mit einer cremigen Sauce aus dem Hummersud und einem Spritzer Weißwein