

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 Frühlingkräutern | |
| 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 | brenner Beef Salat | 15.50 / 18.50 |
| mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch | | mit gegrillten Scheiben vom Piemonteser Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen | |
| Kartoffel Carpaccio mit Piemonteser Trüffel..... | 19.50 | Warmer Gemüsesalat ^(v) | 13.50 / 16.50 |
| gratiniert mit Parmesan, Pecorino und Thymian | | mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat | |
| Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln..... | 16.50 | Superfood Salat ^(v) | 15.50 / 18.50 |
| mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen | | mit zartem Baby Spinat und Mangold, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten | |
| Yellowfin Thunfisch Tatar | 18.50 | Primavera Salat | 14.50 / 17.50 |
| in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen, Avocado-Crème und Pomelo | | mit gegrillter Zucchini, gegrillten Artischocken, Oliven, getrockneten Tomaten, Dattel-Tomaten, Pinienkernen, Pesto und Parmesan | |
| Oktopussalat | 17.50 | Alle Salate auch mit: | |
| mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln | | gegrillter Hähnchenbrust..... | + 6.50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet | 18.50 | Wildfanggarnelen..... | + 6.50 |
| mit Rucola und krossen Parmesanchips | | dünnen Scheiben vom Piemonteser Rind..... | + 6.50 |
| 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 | Blumenkohlsteak..... | 17.50 |
| gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfelkernen, dazu Limonen-Koriander-Dip | | schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa, Granatapfel und frisch gehobelter Parmesan | |

BRENNER-MITTAGSSPECIAL

| | |
|---|-------|
| Lieblingsgerichte | 16.50 |
| 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.

| | |
|---|---|
| Wildfang Calamari23.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Kräuter Sauce | Salsiccia dell' Etna18.50 handgemacht aus Sizilien mit Artischocken |
| Oktopus25.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten | Dünne Scheiben vom Rinderfilet31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan |
| Black Tiger Riesengarnelen34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli | Rinderfilet380g · 62.00 / 220g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien |
| Dorade Royal400-450g · 27.00 im Ganzen gegrillt | Entrecôte380g · 43.00 / 280g · 32.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien |
| Lachsfilet25.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden | Pommersches Rinderfilet380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“ |
| Loup de Mer - aus Leinen Wildfang36.00 saftig gegrilltes Filetstück mit Gremolata aus den Schalen sizilianischer Orangen, Oliven, Kapern, Kräutern und Olivenöl | Scaloppine al Limone26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken |
| Atlantik Seezunge400 - 500g · 42.00 im Ganzen gegrillt | Toskanisches Kabir-Hähnchenbrust Filet24.00 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 sozusagen 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 Pomodoro14.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum | Risotto Safran16.50 mit gemörserten Safranfäden und Weißwein |
| Spaghetti Bolognese16.50 mit hausgemachtem Ragù | Spaghetti Scampi e Finochetti19.50 kurz gebraten und cremig geschmort, mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten |
| Fusili Salsiccia17.50 mit gemischten Pilzen und Salsiccia dell' Etna | Spaghetti mit Hummer und Wildfanggarnelen ...32.00 mit einer cremigen Sauce aus dem Hummersud und einem Spritzer Weißwein |
| Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 italienischer Guanciale, Zwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl | |