

SCHROBENHAUSENER SPARGEL IM brenner

Täglich früh lassen wir unseren Spargel von der Familie Schmidt aus Schrobenshausen stechen. Geschält werden die zarten Stangen, solange sie noch quietschen und wenige Stunden später kommen sie in den Topf oder auf den Grill.

VORAB

Weißer Spargelsuppe pur	10.50
ohne Sahne, dafür aber mit püriertem Spargel und Spicy Granola aus Spargel, Zitrone und Schnittlauch	
Spargelsalat	18.50
weißer Spargel mit hartgekochtem Ei, Kartoffelwürfeln, Bio-Urgetreide-Graupen vom Chiemsee, Granny Smith, Fava-Bohnen und Zitronen-Vinaigrette	
Gebeizter und geblähter Saibling	22.50
mit weißem Spargel, einer zarten Marinade aus Holunderblütensessig, Olivenöl und dem besten Saiblingskaviar	

HAUPTGANG

Stangenspargel mit Rosmarinkartoffeln	23.50	
dazu gehobelter Parmesan und zerlassene Butter mit Parmaschinken		+ 7.50

PASTA

Limonen-Risotto mit Spargel	21.50
superfrisches Frühlingsrisotto mit weißem und grünem Spargel, Parmesan, Petersilie, frischen und sanft gesalzene Zitronen aus Sizilien	
Spaghetti Aglio e Olio mit weißem Spargel	26.50
und Bresaola, dem edlen Rinderschinken aus den italienischen Alpen, außerdem Knoblauch und ein Hauch Peperoncino	

VOM GRILL

Kalbs T-Bone Steak	ca. 400g · 42.50
mit weißem Spargel und Chimichurri	

ALS BEILAGE

Weißer Spargel	12.50
mit zerlassener Butter und Zitrone	

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS

2022 Silvaner Eigenart, Max Müller I, Franken	0,1l · 11.50 / 0,75l · 66.00
2020 Sangiovese Predappio, Chiara Condello, Emilia-Romagna	0,1l · 12.00 / 0,75l · 69.00

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 Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln	16.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50 / 17.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen		mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
Knackig gegrillte Zucchini und grüner Spargel	18.00	Superfood Salat ^(v)	15.50 / 18.50
mit Picadilly Tomaten, Röstbrotbröseln, Salzzitrone und frisch gehobeltem Parmesan		mit zartem Baby Spinat und Mangold, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Yellowfin Thunfisch Tatar	18.50	Caesar Salat	14.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen, Avocado-Crème und Pomelo		mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets und knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot	
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		dünne Scheiben vom Pommerschen 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 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 sizilianischer 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	Donald Russell Lammkaree 39.50 in Kräuter-Gremolata mit geschmorten Artischocken
	Maispoularde 24.50 saftige Filets mit Charmoula-Dip

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 irischen, ganzjährig im Freien gehaltenen Weiderindern, drei Wochen trockengereift
John Stone Tomahawk aus Irland für ca. 2 Pers., ca. 1000g / pro 100g · 17.50 sозusagen das Weltmeistersteak - aber am Knochen, also womöglich noch saftiger und noch aromatischer
T-Bone Steak aus Nebraska ca. 600 oder 1200g / pro 100g · 16.50 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der „Greater Omaha Packers“, den Spezialisten für naturnahe Rinderhaltung in den USA

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 Pomodoro 14.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Linguine al Limone 16.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Gegend von Neapel und Taggiasca Oliven aus Ligurien
Spaghetti Bolognese 16.50 mit hausgemachtem Ragù	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