

MOZZARELLA DI BUFALA IM brenner

Bei der Traditionsmolkerei Guffanti in der Campania haben wir einen herausragenden Mozzarella di Bufala Campana DOP entdeckt. Mit den Früchten des Sommers, ungewöhnlich duftigen Zitronen aus der Campania oder bunten Heirloom- Tomaten von unserem Lieblingsgärtner Johannes Schwarz in Johanniskirchen zaubern wir daraus cremig-frische Sonnenküche.

VORAB

Bunte Tomaten von Johannes Schwarz	15.50
als Carpaccio vorsichtig mariniert, mit grösteten Brotbröseln, frischem Oregano und Guffanti Büffelmozzarella	
Feigen, Zitrone und Mozzarella aus Campania ...	16.50
Guffanti Büffelmozzarella mit Feigen, Pistazien und duftender Bio-Zitrone aus der Campania	
Carne Salada und Büffelmilch-Bocconcini	19.50
von Guffanti, mit Rucola und gelben Tomaten - Carne Salada ist ein sehr fein marinierter Rinderschinken aus dem Trentino	

PASTA

Gnocchi Sorentina.....	17.50
Gnocchi mit Aubergine, geschmorten Tomaten und Mozzarella di Bufala	
Spaghetti mit Sommergemüse.....	16.50
gebackene Zucchini und Auberginen, frische Tomaten und Ricotta fresca mit Limone	
Spaghetti ai pomodori crudi.....	15.50
roh marinierte Tomaten, Guffanti-Büffelmozzarella, erstklassiges Olivenöl, Basilikum, Oregano und ein Hauch frischer Knoblauch	

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS

2022 Pouilly-Fumé, Domaine Langlois-Chateâu, Loire	0,1l · 11.50 / 0,75l · 78.00
2018 Saumur-Champigny Rouge, Domaine Langlois-Chateâu, Loire.....	0,1l · 9.50 / 0,75l · 59.00

VORSPEISEN & SALATE

Tomaten Gazpacho.....	9.50
mit geräucherten Büffelmilch-Bocconcini von Guffanti und Basilikum	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch	
Rote Beete und Pfifferlinge.....	16.50
marinierte Pfifferlinge mit Rote Beete als Carpaccio und in einer Kichererbsen-Crème, mit Weinbergpfirsichen und Pane Carasau	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
brenner Beef Salat	18.00
mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, gerösteten Pinienkernen und Haselnüssen, Datterini Tomaten, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Yellowfin Thunfisch Tatar	18.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen, Avocado-Crème und Grapefruit	
Oktopussalat	19.50
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.....	19.50
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 Calamari26.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Kräuter Sauce	Salsiccia dell' Etna18.50 handgemacht aus Sizilien mit geschmorten Artischocken
Oktopus27.00 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“
Saiblingsfilet29.50 von der Fischzucht Birnbaum mit bunten Tomaten Tatar	Scaloppine al Limone28.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Atlantik Seezunge400 - 500g · 45.00 im Ganzen gegrillt	Maispouardenfilet aus Österreich24.50 mit Bruschetta und Salsa Giardiniera, erstklassige Pouarden von einer kleinen Gruppe Bauern, die in enger Kreislaufwirtschaft Futter, Hühner, Eier nachhaltig und tierfreundlich selber produzieren

SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- hausgemachte Chimichurri
- Salsa Giardiniera

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

U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus für ca. 2 Pers., ca. 500g · 83.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA
Holy Porterhouse Steakca. 700g / pro 100g · 12.50 der edelste Cut vom Rind - sehr saftig-aromatisches Ochsensteak mit besonders zartem Filetanteil, vom Muggenthaler Hof in Niederbayern, trockengereift und veredelt von Stefan Wenisch
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 Bolognese16.50 mit hausgemachtem Ragù	Spaghetti Scampi e Fiochetti19.50 kurz gebraten und cremig geschmort, mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten
Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 italienischer Guanciale, Zwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl	Spaghetti mit Hummer und Wildfanggarnelen ... 32.00 mit einer cremigen Sauce aus dem Hummersud und einem Spritzer Weißwein
Linguine al Limone16.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Gegend von Neapel und Taggiasca Oliven aus Ligurien	