

FISCHE UND KRUSTENTIERE AUS WILDFANG IM brenner

Viele Fische und Krustentiere schmecken am besten, wenn der Ozean kalt ist - wir suchen nach den besten Exemplaren aus nachhaltiger Fischerei. So haben wir zum Beispiel große „Bar de Ligne“ gefunden, also im Atlantik geangelte Wolfsbarsche, die viele Jahre Zeit hatten sich zu reproduzieren. Das hilft den Beständen - und der Geschmack dieser Fische ist unvergleichlich.

VORAB

Mediterrane Fischsuppe	19.50
superaromatische Essenz mit Lachs, Riesengarnelen, Fenchel, geröstetem brenner-Brot und Aioli	
Tatar von der Gelbschwanzmakrele	18.50
leicht gebeizt - mit Apfel-Selleriesalat, Pekannüssen und Persimon Kaki	
Carpaccio di Gamberi Rossi.....	19.50
mit roter Dulse aus dem Atlantik, Forellenkaviar und einer Marinade aus Olivenöl, Birnenessig und Quittengelee	

AUSTERN

Fines de Claire.....	3 Stück · 15.50
mit einer Himbeer-Schalotten-Vinaigrette	

VOM GRILL

Loup de Mer - aus Leinen Wildfang	36.00
saftig gegrilltes Filetstück mit Gremolata aus den Schalen sizilianischer Orangen, Oliven, Kapern, Kräutern und Olivenöl	

DAZU EMPFEHLEN WIR EINEN BESONDEREN WEIN UND CHAMPAGNER

2013 Amour de Deutz, Blanc de Blancs, Ay, Champagne	0,1l · 49.00 / 0,75l · 350.00
2021 Pouilly-Fuissé, Chateau Fuissé Tête de Cuvée, Burgund, Frankreich.....	0,1l · 18.00 / 0,75l · 109.00

VORSPEISEN & SALATE

Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch	
Rote-Bete-Carpaccio und marinierte Quitte	16.50
mit Kichererbsen-Crème, schwarzen Nüssen und knusprigem Pane Carasau aus Sardinien	
Kaki-Carpaccio.....	16.50
mit Pinienkern-Espressobohnen, gerösteten Walnüssen, Minze und cremigem Linsensalat	
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 Kalbsfleischscheiben, 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
erst schonend gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - dazu cremiges Püree aus rauchig geröstetem Blumenkohl, 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“
Heilbuttsteak aus dem Filet36.00 mit sizilianischer Caponata aus geschmorten Auberginen, Tomaten und Sellerie mit Agrodolce und Pinienkernen	Scaloppine al Limone28.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Atlantik Seezunge400 - 500g · 45.00 im Ganzen gegrillt	Maispoulardenfilet aus Österreich24.50 mit Bruschetta und Salsa Giardiniera, erstklassige Poularden von einer kleinen Gruppe Bauern, die in enger Kreislaufwirtschaft Futter, Hühner, Eier nachhaltig und tierfreundlich selbst produzieren

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

U.S. Prime Ribeye-Steak vom Bio Black Angusfür ca. 2 Pers., ca. 500g · 85.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA
Holy T-Bone Steak oder Porterhouse Steakfür ca. 2 Pers., pro 100g · 13.50 der edelste Cut vom Rind - sehr saftig-aromatisches Ochsensteak mit besonders zartem Filetanteil, vom Muggenthaler Hof in Niederbayern, trockengereift und veredelt von Stefan Wenisch
U.S. Prime T-Bone Steak aus Nebraskafür ca. 2 Pers., 600g · 99.00 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 Mühlsteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Risotto all' Amarone e Tartufo25.00 mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP, schwarzem Wintertrüffel aus Umbrien und einer kräftigen Amarone-Reduktion
Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 italienischer Guanciale, Zwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl
Gnocchetti mit Chianina-Rinderragout21.00 hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti mit Ragù aus den saftigsten Teilen vom Chianina-Rind, Thymian und ein Löffelchen kaltgerührte Preiselbeeren
Spaghetti Scampi e Finocchetti19.50 kurz gebraten und cremig geschmort, mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten
Spaghetti Hummer und Wildfanggarnelen29.00 mit einer cremigen Sauce aus dem Hummersud und einem Spritzer Weißwein