

SIZILIANISCHE BLUTORANGEN IM brenner

Rund um den Vulkan Etna wachsen einige der besten Orangen der Welt, die „Arance rosse di Sicilia IGP“. Heiße Tage, kalte Nächte und fruchtbare Vulkanböden sorgen dort für besonders viel Aroma. Wir haben uns direkt mit den Orangenbauern vor Ort ausgetauscht, jetzt können wir unsere Moro- und Tarocco-Orangen frisch gepflückt direkt aus Sizilien beziehen!

VORAB

Blutorangen Carpaccio.....	14.50
mit cremiger Burrata aus Apulien, Balsamicozwiebeln, schwarzen Knusperoliven, grünen Pistazien und Basilikum	
Tatar vom Rind.....	18.50
von Hand geschnitten, mit Blutorangenfilets, einer Kräuter-Gremolata mit dem Duft der Blutorangenschale, hausgemachten Blutorangen-Perlen und Parmesan Chips	
Carpaccio del Gamberi Rossi.....	18.50
kurz geflammtes Carpaccio von der großen roten Edelgarnele, mit Blutorangenfilets und Lachskaviar	

PASTA

Fregole Sarde.....	15.50
geröstete, sardische Kugel-Nudel mit Blattspinat, Blutorangen und Parmesan	
Risotto Milanese.....	16.50
mit Blutorangen, getrockneten Oliven, gemörserten Safranfäden und gereiftem Parmesan	
auf Wunsch zusätzlich mit Garnelen.....	23.50
Schwertfisch-Steak.....	29.50
mit Blutorangen-Kräuter-Gremolata, Chimichurri und Fenchel-Blutorangensalat	

VOM GRILL

BLUTORANGEN COCKTAILS

Blutorangen Gin Tonic.....	14.50
Whitley Neill Blutorangen Gin, Campari und Blutorange	
Blutorangen Gimlet.....	14.50
Whitley Neill Blutorangen Gin, Aperol, Verjus und Blutorange	

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS

2022 Sauvignon Blanc, Kellerei Kurtatsch, Südtirol DOC.....	0,1l · 6.50 / 0,75l · 46.00
2022 „Alta Mora“ Etna Rosso, Cusomano, Sizilien DOC.....	0,1l · 9.80 / 0,75l · 69.00

VORSPEISEN & SALATE

Artischockensuppe.....	8.50	brenner Beef Salat.....	18.00 / 21.50
pur ohne Sahne, mit Parmesan Chips		mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, gerösteten Pinienkernen und Haselnüssen, Datterini Tomaten, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	14.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50 / 17.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch		mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln..	14.00	Superfood Salat ^(v)	16.00 / 19.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Knackig gegrillte Zucchini.....	13.50	Caesar Salat.....	15.50
mit Piccadilly Tomaten, Röstbrotbröseln, Salzzitrone und frisch gehobeltem Parmesan		mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets und knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot	
Yellowfin Thunfisch Tatar.....	18.50	Alle Salate auch mit:	
in Sashimi-Qualität mit Fenchelstreifen, Avocadocrème und Grapefruit		gegrillter Hähnchenbrust..... + 6.50	
Oktopussalat.....	17.50	Wildfanggarnelen..... + 6.50	
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln		dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind..... + 6.50	
Carpaccio vom Rinderfilet.....	18.50		
mit Rucola und krossen Parmesan-chips			
Vitello Tonnato.....	17.50		
hauchdünne Kalbsfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern			

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

Gratinierte Aubergine mit Bulgur.....	17.50	Blumenkohlsteak.....	18.50
gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfelkernen, dazu Limonen-Koriander-Dip		erst schonend gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - dazu cremiges Püree aus rauchig geröstetem Blumenkohl, Mandel-Petersilien Salsa, Granatapfel und frisch gehobelter Parmesan	

BRENNER-MITTAGSSPECIAL

Liebblingsgerichte vom Grill.....	16.50
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen	

Selbstverständlich auch vegetarisch

(v) = vegane Gerichte

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' Etna19.50 handgemacht aus Sizilien mit geschmorten Artischocken
Oktopus27.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet29.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet380g · 62.00 / 220g · 36.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal400 - 450g · 27.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte380g · 45.00 / 280g · 33.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Lachsfilet26.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Pommersches Rinderfilet380g · 64.50 / 220g · 41.00 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Seeforelle von der Fischzucht Birnbaum32.50 mit mariniertem Fenchel und Salsa Giardiniera aus frisch gepickeltem Gemüse, einem Spritzer Zitronensaft und Olivenöl	Scaloppine al Limone26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und geschmorten italienischen Artischockenherzen
Atlantik Seezunge400 - 500g · 45.00 im Ganzen gegrillt	Maispoulardenfilet aus Österreich25.50 mit Bruschetta und Salsa Giardiniera, erstklassige Poularden von einer kleinen Gruppe Bauern, aus nachhaltiger und tierfreundlicher Zucht

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) jeweils5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v)
- Tomatensalat ^(v) jeweils6.50
- Geschmorte Artischockenherzen8.50

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 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 San Marzano DOP Tomaten und frischem Basilikum	Gnocchetti Sorrentina14.50 hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti mit Aubergine, geschmorten Tomaten und frischem Basilikum
Spaghetti Bolognese16.50 mit unserem hausgemachtem Ragù aus aromatisch-saftigem Rindfleisch und zartem Kalbsfleisch, Rosmarin und Tomaten	Risotto „Cacio e Pepe“17.50 mit würzigem Pecorino Romano, frisch gemörsertem Pfeffer und Mangold
Fusilli Salsiccia17.50 mit geschmorten Pilzen und unserer handgemachten Salsiccia dell' Etna	Spaghetti Scampi e Finocchetti19.50 kurz gebraten und cremig geschmort, mit wildem Fenchelkraut, Röstbrotbröseln und Tomaten
Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 italienischer Guanciale, Zwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl	

(v) = vegane Gerichte