

DRY AGED IM brenner

Unsere Küchenchefs verwenden sehr viel Zeit und Leidenschaft für die Suche nach den besten Cuts und den saftigsten Steaks - dabei spielt die perfekte Reifung eine entscheidende Rolle. Wir grillen für Sie eine Auswahl unserer Lieblingsstücke. Alle sind sensibel trocken gereift, unsere Affineure sind bei der World Steak Challenge regelmäßig weit vorne.

VORAB

| | |
|---|-------|
| Rindertatar vom Holstein-Friesen-Rind..... | 21.00 |
| Goldbeef - Deutsches Dry Aged Premium-Rinderfilet, handgeschnitten mit rauchiger Auberginencreme und gerösteter Focaccia | |
| John Stone - Batuta di manzo..... | 18.50 |
| irische Weiderinder vom Beef-Affineur, für eine besondere Art von Carpaccio verwenden wir dünn geklopfte Filetspitzen, dazu Peperonata und Erbsensprossen | |

VOM GRILL

| | |
|---|------------------|
| John Stone Rinderfilet mit Riesengarnele | 41.00 |
| Surf & Turf: 180g Filetsteak aus Irland und exklusive Black Tiger Riesengarnele aus dem Atlantik, mit Salsa Giardiniera und Chimichurri | |
| Tomahawk-Steak..... für ca. 2 Pers., pro 100g · | 13.50 |
| ca. 800 - 1000g, vom Schwarzbunten Fleckvieh, 5 Wochen am Knochen gereift, perfekt marmoriert, zart und saftig | |
| Holy Porterhouse Steak | pro 100g · 13.50 |
| ca. 700g, mit Petersilien-Salzzitronen-Gremolata - wunderbares Ochsensteak mit besonders zartem Filetanteil | |

———— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS AUS DER MAGNUMFLASCHE ————

| | |
|--|------------------------------|
| 2018 Chardonnay Menfi, Planeta, Sizilien..... | 0,1l · 18.00 / 1,5l · 220.00 |
| 2016 Nero d'Avola Santa Cecilia, Planeta, Sizilien | 0,1l · 18.00 / 1,5l · 220.00 |

VORSPEISEN & SALATE

| | | | |
|--|-------|--|---------------|
| Artischockensuppe | 8.50 | brenner Beef Salat | 18.00 / 21.50 |
| pur ohne Sahne, mit Parmesan Chips | | gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Salat mit Pesto, Parmesan, Pilze, Tomaten, Pinienkernen | |
| Avocado und cremiger Hummus ^(v) | 15.50 | Warmer Gemüsesalat ^(v) | 14.50 / 17.50 |
| mit mariniertes Minze, Oliven, Zitrone und Chili-Crunch | | gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grüner Salat | |
| Knackig gegrillte Zucchini | 14.50 | Superfood Salat ^(v) | 16.00 / 19.50 |
| Röstbrotbrösel, Salzzitrone und frisch gehobelter Parmesan | | mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten | |
| Yellowfin Thunfisch Tatar | 18.50 | Caesar Salat | 15.50 |
| in Sashimi-Qualität mit Avocadocrème und Fenchelsalat | | mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot | |
| Oktopussalat | 17.50 | Alle Salate auch mit: | |
| mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln | | gegrillter Hähnchenbrust..... + 6.50 | |
| Carpaccio vom Rinderfilet | 18.50 | Garnelen aus Wildfang..... + 6.50 | |
| mit Rucola und krossen Parmesanchips | | dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind..... + 6.50 | |
| Vitello Tonnato..... | 17.50 | | |
| hauchdünnes Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème | | | |
| Carpaccio di Gamberi Rossi..... | 18.50 | | |
| kurz geflammtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele | | | |

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

| | |
|---|-------|
| Lieblingsgerichte vom Grill..... | 16.90 |
| 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 Calamari28.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Kräuter Sauce | Salsiccia dell' Etna19.50 handgemacht aus Sizilien mit marinierten Tomaten |
| Oktopus28.00 zart gedämpft, dann heiß 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 · 36.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien |
| Dorade Royal400 - 450g · 28.00 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, 40 Tage „dry aged“ |
| Seeforelle von der Fischzucht Birnbaum32.50 mit Fenchel und Salsa Giardiniera aus frisch gepickeltem Gemüse | Scaloppine al Limone26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce, gegrillten Zucchini |
| Atlantik Seezunge400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt | Maispoulardenfilet aus Österreich25.50 erstklassige Poularden von einer Bauerninitiative, aus nachhaltiger, tierfreundlicher Zucht |

SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- hausgemachte Chimichurri
- Estragon Béarnaise

jeweils 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v)
- Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v)
- Tomatensalat ^(v) jeweils 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen 8.50

SPECIAL CUTS

| |
|--|
| 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 |
| U.S. Prime Ribeye-Steak vom Bio Black Angusfür ca. 2 Pers., ca. 500g · 105.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA |
| Holy T-Bone 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 |

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN

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 | Linguine al Limone16.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggiasca-Oliven |
| Spaghetti Bolognese16.50 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbsfleisch | Fregola Mare18.50 mit leichtem, cremigem Krustentiersud, Weißwein, Muscheln und Garnelen |
| Fusilli Salsiccia e funghi17.50 mit unserer handgemachten Salsiccia dell' Etna | Spaghetti Scampi e Finocchetti19.50 mit wildem Fenchelkraut und Röstbrotbröseln |
| Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien | |