

SCHROBENHAUSENER SPARGEL IM BRENNER

VORAB

Weißer Spargelsuppe pur ^(v)	10.50
ohne Sahne, mit püriertem Spargel und Spicy Granola	
Spargel-Ceviche ^(v)	18.50
frühlingshaft mariniert, mit Kräutersalat, Chili und Cime di rapa	
Gebeizter und geflämmt Saibling	21.50
von der Fischzucht Birnbaum mit weißem Spargel, Spargelasche, Avocadocrème, Saiblingskaviar	

PASTA

Limonen-Risotto mit Spargel	21.50
superfrisches Risotto mit weißem und grünem Spargel, Parmesan und sanft gesalzene Zitronen aus Sizilien	
Mezzelune ricotta e asparagi	26.50
gefüllt mit Ricotta mit weißem Spargel und Bresaola dem edlen Rinderschinken aus den italienischen Alpen	

HAUPTGANG

T-Bone Steak vom Kalb mit gegrilltem weißem Spargel und Chimichurri	ca. 400g	42.50
Weißer Stangenspargel mit Rosmarinkartoffeln, gehobelter Parmesan und zerlassene Butter	250g	25.00
- mit Parmaschinken		+7.50

DAZU EMPFEHLEN WIR UNSERE BRENNER EDITION WEINE IM GLAS

2022 Verdicchio, Stefano Antonucci, Marken	0,1l	7.50	/	0,75l	49.00
2022 Silvaner, Max Müller I, Franken	0,1l	8.50	/	0,75l	59.00

VORSPEISEN & SALATE

Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse	15.00
erfrischender Couscous-Salat, mit viel Minze und Zitrone	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50
mit marinierte Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch	
Knackig gegrillte Zucchini und grüner Spargel	16.50
Röstbrotbrösel, Salzzitrone und frisch gehobelter Parmesan	
Oktopussalat	17.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
Yellowfin Thunfisch Tatar	18.50
in Sashimi-Qualität mit Avocadocrème, Fenchelsalat und Grapefruit	
Carpaccio di Gamberi Rossi	18.50
kurz geflämmtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele und Saiblingskaviar	
Tatar vom Rinderfilet	19.00
handgeschnitten mit rauchiger Auberginencreme, gerösteter Focaccia und eingelegten Zwiebeln	
Carpaccio vom Rinderfilet	18.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips	
Vitello Tonnato	17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

brenner Beef Salat	18.00	/	21.50
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen			
Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50	/	17.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat			
Superfood Salat ^(v)	16.00	/	19.50
mit baby Mangold und baby Spinat, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten			
Caesar Salat	15.50		
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot			

Alle Salate auch mit:

gegrillter Hähnchenbrust	+ 6.50
Garnelen aus Wildfang	+ 6.50
dünne Scheiben vom Pommerschen Rind	+ 6.50

WEISSWEIN 0,1L

2022 Riesling Max Müller I, Franken	5.50
2022 Grauburgunder Wolf, Pfalz	5.80
2022 Sauvignon Blanc Andres, Pfalz	5.80

CHAMPAGNER 0.1L

Deutz Brut Ay, Champagne	16.00
Deutz Rosé Brut Ay, Champagne	18.00

ROTWEIN 0,1L

2023 Primitivo Versante Vallone, Apulien	5.90
2021 Nero d'Avola Antura Maggio Vini, Sizilien	5.90
2021 Cabernet Cantina Colli Euganei, Venetien	5.60
2020 Tempranillo Protocolo	5.60
Vino de la Tierra de Castilla, Spanien	

ROSÉWEIN 0.1L

2022 Les Collines du Bordic	6.80
Racine Rosé, Languedoc	

HAUPTGERICHTE 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 Chimichurri	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 · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal400 - 450g · 28.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Lachsfilet26.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Pommersches Rinderfilet380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage „dry aged“
Loup de Mer - aus Leinen Wildfang36.00 saftig gegrilltes Filetstück mit Gremolata aus den Schalen sizilianischer Orangen, Oliven, Kapern, Kräutern und Olivenöl	Rinderfilet Surf & Turf43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Salsa Giardiniera und Chimichurri
Atlantik Seezunge400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Scaloppine al Limone26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
	Maispouardenfilet25.50 erstklassige Pouarden aus nachhaltiger, tierfreundlicher Zucht
Gratinierte Aubergine mit Bulgur ^(v)21.50 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfelkernen, dazu Limonen-Koriander-Dip	
Blumenkohlsteak21.50 auf cremigen Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandel-Petersilien Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter Parmesan	

SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- hausgemachte Chimichurri
- Estragon Béarnaisejeweils · 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v)jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v) · Tomatensalat ^(v)jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen 8.50
- Weißer Stangenspargel, 3 Stangen 14.50
- 2. Teller mit 5 gemischten italienischen Minibrötchen 2.50

SPECIAL CUTS

U.S. Prime T-Bone Steak aus Nebraskafür ca. 2 Pers., ca. 600g · 105.00 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der „Greater Omaha Packers“
U.S. Prime Ribeye-Steak vom Bio Black Angusfür ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA
Pommersches Tomahawk-Steakfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 14.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
Holy T-Bone Steak oder Porterhouse Steakfür ca. 2 Pers., pro 100g · 14.50 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. 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.

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
Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien	Spaghetti Gamberetti e Finocchetti19.50 mit Fenchelkraut und Röstbrotbröseln

BRENNER MITTAGSSPECIAL täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen 16.90

(v) = vegane Gerichte