

SÜSSWASSER FISCH IM BRENNER

Unsere Fische haben alle Zeit der Welt, um in Ruhe zu wachsen, sagt Fischzüchter Birnbaum. Das Wasser ist kristallklar und kalt, einen Teil des Futters suchen sich die Fische selbst, der Rest ist frei von allem, was man nicht im Essen haben will - nachhaltiger kann man Fische nicht erzeugen. Wir freuen uns jetzt schon zum zweiten Mal über einen Monat mit der Fischzucht Birnbaum in Epfenhausen.

VORAB

Seeforellen Carpaccio	18.50
mit duftiger Zitronenmarinade, tiefgrünem Kräuteröl, roten Zwiebelchen und feinem Forellenkaviar	
Geflämmte Goldforelle	21.50
mit Green-Goddess-Avocadocreme, gegrillten Zucchini Rotondi, kleinem Kräutersalat und Zitronenschalen-Streifen	
Saiblings Tatar mit gegrilltem Pfirsich	19.50
mit Limette, Minze und hauchdünnen, knackigen Fenchelfedern	

VOM GRILL

Filetstück aus der großen Seeforelle	31.00
mit gegrilltem Safran - Fenchel und marinierten Tomaten	
Saiblingsfilet	28.00
mit Tomatentatar und Gremolata aus schwarzen Oliven, Petersilie, Zitrone und gerösteten Pinienkernen	

———— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS ————

2023 Ava vi Blanc, Sobre Lias, Mallorca	0,1l · 9.60 / 0,75l · 58.00
2020 Olga Raffault, Chinon Rouge, Les Barnabés, Loire	0,1l · 9.50 / 0,75l · 49.00

UNSERE WIESN-COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Toboggan Gimlet · 13.50
Rum, Bierbrand, Amaretto, Verjus
Top Spin Mule · 13.50
Gin, Bierbrand, Limetten, Fever Tree Ginger Beer

VORSPEISEN & SALATE

Ligurische Fischsuppe	22.00
aromatische Essenz mit wilden Fenchel, Ofen Tomaten, vorsichtig gebratenen Muscheln, Lachs, Black Tiger Garnelen, geröstetem brenner-Brot und Aioli	
Gegrillte Avocado ^(v)	14.50
mit Limetten - Koriander Creme, Pico de Gallo und Black Lava Salz	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse	15.00
erfrischender Couscous-Salat, mit viel Minze und Zitrone	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50
mit marinierten Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Caesar Salat	15.50
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	
Oktopussalat	17.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
Yellowfin Thunfisch Tatar	18.50
in Sashimi-Qualität mit Avocado-Wasabicrème, Fenchelsalat und Grapefruit	
6 Stück Fines de Claire Austern No.3	24.50
Felsenaustern mit Schalottenvinagreite	
Tatar vom Rinderfilet	19.00
handgeschnitten mit gerösteter Focaccia und eingelegten Zwiebeln	
Carpaccio vom Rinderfilet	18.50
mit Rucola und krossen Parmesan-chips	
Vitello Tonnato	17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

UNSER PRE OPERA MENÜ

Spumante oder Wein
nach Wahl 0,1l

Tagesgericht vom Grill

Wahlweise kl. Tiramisu
oder Espresso

Mo. - Fr. 17:30 - 18:30 Uhr. Der Tisch ist bis 19:30 Uhr für Sie reserviert. Wir freuen uns auf Sie!

25.00

(v) = vegane Gerichte

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
brenner Seafood Selection36.00 mit perfekt gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillte Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Entrecôte380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal400 - 450g · 28.00 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage „dry aged“
Thunfischfilet38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Rinderfilet Surf & Turf43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri
Lachsfilet26.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
Loup de Mer - aus Leinen Wildfang36.00 saftig gegrilltes Filetstück mit sizilianischer Gremolata	Maispoulardenfilet25.50 erstklassige Poularden aus nachhaltiger Zucht
Atlantik Seezunge400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	
Gegrillte Portobello Pilze21.50 gefüllt, gegrillt und gratiniert - mit Blattspinat, Scamorza, Röstbrotbröseln und Chili Crunch	
Blumenkohlsteak21.50 auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandel-Petersilien Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter Parmesan	

SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- hausgemachte Chimichurri
- Sauce 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
- 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 Dry Aged Tomahawk-Steakfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 14.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

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 Pomodoro e Burrata18.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum
Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Linguine al Limone16.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggiasca-Oliven
Tagliatelle ai Funghi21.50 mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan
Spaghetti Gamberetti e Finocchetti19.50 mit Fenchelkraut und Röstbrotbröseln
Spaghetti allo Scoglio28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillte Riesengarnele, Thunfisch, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Risotto allo Zafferano19.50 mit 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP und italienischen Weißwein
mit geschmorten Ossobuco Ragù23.50

(v) = vegane Gerichte