

## SCHROBENHAUSENER SPARGEL IM BRENNER

Täglich früh lassen wir unseren Spargel nach den Regeln des g.g.A.-Siegels bei Schrobenshausen stechen. Geschält werden die zarten Stangen, solange sie noch quietschen und wenige Stunden später kommen sie in den Topf oder auf den Grill.

### VORAB

Weißer Spargelsuppe pur .....	9.50
ohne Sahne, dafür aber mit püriertem Spargel und duftigem Zitronen-Spargeltatar	
Spargelcarpaccio .....	16.50
marinierte weiße und grüne Spargel mit Limetten-Vinaigrette, gereiftem Parmesan und Granatapfel	
Gebeizter und geflämter Saibling .....	17.50
mit weißem Spargel, Spargelasche und dem besten Saiblings Kaviar	

### PASTA

Spaghetti Aglio e Olio .....	16.50
mit frischem Frühlings-Knoblauch, Peperoncino und gebratenen Schrobenshausener Spargel	
Risotto Asparagi e Scampi .....	19.50
superfrisches Risotto mit weißem und grünem Spargel, Garnelen, Parmesan und sanft gesalzene Zitronen aus Sizilien	

### HAUPTGANG

Kalbskotelette-Piccata .....	34.00	Weißer Stangenspargel .....	24.50
zartes Kalbskotelette in Parmesan-Kräuter-Hülle mit gegrilltem weißem Spargel und Sauce Béarnaise		Rosmarin-Kartoffeln, gehobelter Parmesan und zerlassener Butter	
		optional mit Parmaschinken ..... + 7.50	

### DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE

2024 Silvaner vom Kalkfels, Max Müller I, Franken .....	0,1l · 9.00 / 0,75l · 59.00
2023 Silvaner Alte Reben Wilm, Max Müller I, Franken .....	0,1l · 11.00 / 0,75l · 79.00

### UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Brenner Sbagliato .....	12.50
Aperol, Campari, Martini Rubino und Vino Frizzante	
Amaretto Sour .....	13.50
Maker's Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft	

Fragolino Royal .....	19.50
frisches Erdbeer-Püree mit Deutz Brut Champagner aufgegossen	

### VORSPEISEN & SALATE

Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse .....	15.00	brenner Beef Salat .....	18.00 / 21.50
Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone		gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen	
Gegrillte Avocado <sup>(v)</sup> .....	15.50	Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> .....	14.50 / 17.50
Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo und Black Lava Salz		gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> .....	15.50	Wassermelone-Fetakäse Salat .....	14.50 / 17.50
mit marinierten Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch		Sommersalat mit Minze, knackiger Gartengurke, Oliven und geriebenem Fetakäse	
Yellowfin Thunfisch Tatar .....	19.50	Caesar Salat .....	15.50
von Hand geschnitten, mit Orangenfilets und einer Kräuter-Gremolata mit dem Duft frisch geriebener Orangenschale		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 di Gamberi Rossi .....	18.50	Wildfanggarnele .....	+ 6.50
kurz geflammtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele, mit Orangenfilets und Lachskaviar		dünne Scheiben vom Pommerschen Rind .....	+ 6.50
Tatar vom Pommerschen Rind .....	19.50	gratinierter Ziegenkäse .....	+ 6.50
mit marinierten und gratinierten Artischocken, gepickelten Zwiebelchen und gegrilltem Brioche			
Carpaccio vom Rinderfilet .....	18.50		
mit Rucola und krossen Parmesan Chips			
Vitello Tonnato .....	17.50		
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème			

### BRENNER BUSINESSLUNCH

VON MONTAG BIS FREITAG

täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen ..... 17.50

(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 Calamari ..... 26.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri	Salsiccia dell' Etna ..... 19.50 handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten
Lachsfilet ..... 27.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Kalbs-Piccata ..... 24.50 Kalbsschnitzel in Parmesan-Kräuter-Hülle mit geschmorten Artischocken
Oktopus ..... 28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Filet vom Freilandhuhn ..... 25.50 mit Kräutersalsa, marinierten Tomaten und gegrillter Zitrone
Dorade Royal ..... 400 - 450g · 28.50 im Ganzen gegrillt	Scaloppine al Limone ..... 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
Black Tiger Riesengarnelen ..... 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Dünne Scheiben vom Rinderfilet ..... 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
brenner Seafood Selection ..... 38.00 mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Entrecôte ..... 380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet ..... 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Rinderfilet ..... 380g · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Rinderfilet Surf & Turf ..... 43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri

## VEGETARISCH VOM GRILL

Gratinierte Aubergine mit Bulgur <sup>(v)</sup> ..... 21.00 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfel, dazu Limonen-Koriander-Dip	Blumenkohlsteak ..... 21.50 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 Béarnaise ..... jeweils · 3.50

## BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup> · Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup>
- Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup> ..... jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat <sup>(v)</sup> · Tomatensalat <sup>(v)</sup> ..... jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen ..... 8.50
- 3 Stangen weißer Spargel ..... 12.50
- Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen ..... 2.50

## SPECIAL CUTS

U.S. Prime T-Bone Steak aus Nebraska ..... für ca. 2 Pers., ca. 600g · 95.00 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der „Greater Omaha Packers“
U.S. Prime Ribeye-Steak vom Bio Black Angus ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA
Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

## SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2019 Fatalis Fatum, Wölffer Estate, New York ..... 0,1l · 16.50 / 0,75l · 109.00 kräftiger-würziger Rotwein, Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot
---

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.

Paccheri al Pesto ..... 14.50 mit Basilikum-Pesto, Zitronenschale, einem Hauch Peperoncino und cremigem Ricotta	Bigoli Amatriciana mit Burrata ..... 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Spaghetti Pomodoro <sup>(v)</sup> ..... 14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	Spaghetti ai Calamaretti ..... 18.50 mit saftigen Calamari, kurz geschmort mit sizilianischen Tomaten, Petersilie und Röstbröseln aus unserem brenner Brot
Casarecce alla Norma ..... 16.50 mit geräucherter Aubergine, Tomaten, Kapern und Limonen-Ricotta	Spaghetti allo Scoglio ..... 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Spaghetti Bolognese ..... 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch	

(v) = vegane Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wendet Sie sich bitte an unser Personal