

## 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 ..... 14.50  
marinierter Spargel mit hausgemachtem Limetten Perlen, gereiftem Parmesan und Granatapfel

Gebeizter und geblähter Saibling ..... 16.50  
mit weißem Spargel, Spargelasche, Wasabicreme und Saiblings Kaviar

### PASTA

Risotto Verde con Asparagi ..... 17.50  
mit gebratenem weißem Spargel, unserem cremigen Frühlingskräuterpesto und Zitrone

Spaghetti Aglio e Olio con Gamberetto ..... 21.00  
mit Black Tiger Garnelen, frischem Frühlings-Knoblauch, Peperoncino und gebratenen Spargel

### HAUPTGANG

Kalbs-T-Bone ..... 34.00  
Zartes Kalbssteak am Knochen, mit gegrilltem weißen Spargel und Sauce Béarnaise

Weißer Stangenspargel ..... 22.50  
mit Rosmarin-Kartoffeln, gehobelter Parmesan und zerlassener Butter  
optional mit Parmaschinken ..... + 7.50

### — DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE —

2024 Blauer Silvaner, Max Müller, Franken ..... 0,1l · 9.50 / 0,75l · 57.00

2024 Ribolla Gialla, Tunella, Friaul ..... 0,1l · 11.00 / 0,75l · 65.00

2022 Weißburgunder Vorberg, Kellerei Terlan, Südtirol ..... 0,1l · 18.50 / 1,5l · 220.00  
aus der Magnum Flasche

### UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Passion Fruit Martini...14.50  
Patron Silver, Maracuja, Vanille, Limette

Amaretto Sour...13.50  
Maker's Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft

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

### BRENNER SUNDAY BURGER

VON 12:00 UHR BIS 17:00 UHR

Brenner Cheeseburger ..... 18.50  
saftiger Burger aus zartem Rindfleisch, mit karamellisierten Zwiebeln, homemade Brenner-Burgersauce, knackigen Gurken und einem hausgemachten Rinderjus zum Dippen

### VORSPEISEN & SALATE

Gegrillte Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> ..... 15.50  
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch

Yellowfin Thunfisch Tatar ..... 19.50  
von Hand geschnitten, mit mariniertem Fenchel, knackigen Gurken und Wasabi-Crème-fraiche

Oktopussalat ..... 17.50  
mit Oliven, Staudensellerie, gewürfelten roten Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffeln

East Coast Crab Cakes ..... 21.00  
saftige Crab-Cakes mit gegrillter Mais-Salsa und hausgemachter Sauce Tatars

Carpaccio di Gamberi Rossi ..... 18.50  
kurz geblähtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele mit Orangenfilets und Lachskaviar

Tatar vom Pommerschen Rind ..... 19.50  
mit marinierten und gratinierten Artischocken, gepickelten Zwiebelchen und Focaccia

Carpaccio vom Rinderfilet ..... 18.50  
mit Rucola und krossen Parmesan Chips

Vitello Tonnato ..... 17.50  
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème

Brenner Beef Salat ..... 18.00  
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen

Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> ..... 14.50  
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grüner Salat

Caesar Salat ..... 15.50  
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot

#### Alle Salate auch mit:

gegrillter Hähnchenbrust, Wildfanggarnele, dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind oder gratinierten Ziegenkäse ..... jeweils + 6.50

(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 ..... 28.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Kalbs-Piccata ..... 26.50 Kalbsschnitzel in Parmesan-Kräuter-Hülle mit geschmorten Artischocken
Oktopus ..... 29.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet ..... 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Dorade Royal ..... 400 - 450g · 31.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte ..... 380g · 49.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Black Tiger Riesengarnelen ..... 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet ..... 380g · 69.00 / 220g · 39.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
brenner Seafood Selection ..... 38.00 mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Rinderfilet Surf & Turf ..... 45.00 180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri
Thunfischfilet ..... 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Chianina-Rinderfilet ..... 220g · 59.50 besonders zartes Filet vom Weiderind aus der Toskana
Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	

## 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
- Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen ..... 2.50
- 3 Stangen weißer Spargel ..... 11.50

## SPECIAL CUTS

John Stone Ribeye Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 95.00 Der irische Beef-Affineur hat mit seinem Ribeye schon die World Steak Challenge gewonnen - superzart und saftig
Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind ..... für ca. 2 bis 3 Pers., ca. 1200g, pro 100g · 15.50 Vielleicht die Krönung italienischer Grillkultur: das größte und saftigste Rippen-Steak vom Rind aus dem Val di Chiana
Pommersches Dry Aged Tomahawk-Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN

## SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2020 Guidalberto, Tenuta San Guido, Toskana ..... 0,1l · 24.50 / 0,75l · 145.00
2014 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana ..... Glasweise via Coravin 0,1l · 99.00 / 0,75l · 649.00

## 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 Bolognese ..... 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch
Bigoli Amatriciana mit Burrata ..... 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Risotto Zafferano ..... 19.50 mit 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP und italienischem Weißwein
Spaghetti allo Scoglio ..... 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern

(v) = vegane Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal