



## Tasting Tuesdays

in der brenner bar

Jeden Dienstag ab 17:00 Uhr

3 Cocktails, dazu 3 original Stuzzichini aus der riva Bar.  
Ab 2 Personen 19,50 € pro Person

Wechselnde Drinks, neue Favoriten. Ein Grund mehr, den Dienstag zu feiern.

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Davood, Mario & das brenner Bar Team

## Aperitivi

<b>brenner Paloma</b> <sup>A, J</sup>	12.50
Patron Silver, Aperol, Lemon, Fever Tree Pink Grapefruit	
<b>Torini Sprizz</b> <sup>A, J, D</sup>	11.50
Aperol, Saffron, Fever Tree Tonic Water, Olive & Caperberry	
<b>Strawberry &amp; Yuzu Sprizz</b> <sup>A, J</sup>	11.50
Aperol, Yuzu, Prosecco, Strawberry Paint	
<b>Bergamot Sbagliato</b> <sup>A</sup>	11.50
Campari, Bergamot Liqueur, Martini Ambrato, Prosecco	
<b>Limoncello Highball</b> <sup>A</sup>	11.50
Limoncello di Capri, Mint, Cucumber, Lemon, Fever Tree Ginger Beer	
<b>Rose &amp; Raspberry Americano</b> <sup>D</sup>	13.50
Campari, Martini Ambrato, Raspberry, Rosewater, Fever Tree Pink Grapefruit	
<b>Porto Spritz</b>	12.50
Blend No. 5, Elderflower, Basil, Soda, Prosecco	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>A, J</sup>	9.50
Aperol, Frizzante, Soda, Orange	
<b>Campari Spritz</b> <sup>A, J</sup>	9.50
Campari, Frizzante, Soda, Orange	
<b>Hibiscus Bellini</b> <sup>J, D</sup>	14.00
Peach Puree, Hibiscus, Prosecco	
<b>St. Germain Spritz</b> <sup>A, 12</sup>	12.50
St. Germain Elderflower, Prosecco, Soda, Lemon	
<b>Martini Spritz</b> <sup>A, 12</sup>	9.50
Martini Bianco, Prosecco, Soda, Grapefruit	

## Aperitivi Alkoholfrei

<b>Zero Gin &amp; Tonic</b>	13.50
Illusionist Masquerade Gin 0%, Fever Tree Tonic Water	
<b>Illusionist Breeze</b>	11.50
Illusionist Masquerade Gin 0%, Fever Tree Ginger Ale, Ginger, Grapefruit	
<b>Vibrante Mule</b> <sup>H</sup>	11.50
Martini Vibrante, Hibiscus, Fever Tree Ginger Beer, Grapefruit	
<b>Vibrante Lemonade</b> <sup>H</sup>	11.50
Martini Vibrante, Raspberry, Rosewater, Fever Tree Pink Grapefruit	

Weitere Aperitivi gerne auf Anfrage.

## Champange Festive at brenner

Drei elegante, winterliche Kreationen - spritzig, raffiniert und perfekt für die festliche Saison.

Frische Zitrusnuancen, feine Beerenaromen und ein Hauch exotischer Wärme verbinden sich mit edlem Champagne zu einem besonderen Genusslebnis.

Ein festliches Trio, das jeden Moment veredelt.

<b>Royal Passion</b> .....	21.50
Grey Goose, Passionfruit, Vanilla, Champagne	
<b>Flamingo</b> .....	19.50
Bombay Premier Cru, Raspberry, Lemon, Champagne	
<b>Old Cuban</b> .....	19.00
Bacardi 8y, Lemon, Mint, Angustura Bitters, Champagne	

## Brenner Signature Cocktails

<b>Gingerbread Daiquiri</b> .....	14.50
Bacardi Carta Blanca, Gingerbread, Apple, Lime	
<b>Dan's Boulevardier</b> .....	15.00
Talisker 10y, Antica Formula, Campari	
<b>Smokey Negroni</b> <sup>A, J</sup> .....	14.50
Ardbeg 10y, Martini Rubino, Aperol, Verjus, Mandarine	
<b>Strawberry Cheesecake</b> <sup>H, 7</sup> .....	15.00
Grey Goose, Strawberry, White Chocolate liqueur, Chocolate Cracker	
<b>Hazelnut Gimlet</b> <sup>Nüsse, H</sup> .....	13.50
Bacardi 8y, Italian Hazelnut, Cacao, Lime, Marsala	
<b>Red Velvet Sour</b> <sup>H</sup> .....	13.50
Maker's Mark Bourbon, Lemon, Orange, Red Wine Float	
<b>Milano Mule</b> <sup>A, H</sup> .....	14.50
Grey Goose, Amaro Montenegro, Lime, Fever Tree Ginger Beer, Rose	
<b>Cucumber Basil Smash</b> <sup>H</sup> .....	13.50
Bombay Premier Cru, Lemon, Basil, fresh Cucumber Water	
<b>Lavender &amp; Raspberry Sour</b> <sup>H</sup> .....	14.50
Grey Goose, Raspberry, Lavender, Lemon	
<b>Italian Ice Tea</b> <sup>A, H</sup> .....	13.50
Bombay Premier Cru, Limoncello Di Capri, Quince, Green Tea, Mint	
<b>Espresso Martini</b> <sup>H</sup> .....	15.00
Grey Goose, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma	

## Premium Cocktails

<b>Clase Azul Spicy Margarita</b> <sup>H</sup> .....	27.50
Clase Azul Plata Tequila, Chilli, Grand Marnier, Lime	
<b>Sour 46</b> <sup>H, 3</sup> .....	19.50
Maker's Mark 46, Lemon, Sugar, Eggwhite	
<b>Poire Sublime</b> <sup>H</sup> .....	27.50
Patron "El Alto" Reposado, Honey-Pear-Cordial, Chocolatebitters	

Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage Ihren Lieblingscocktail zu.

## Brenner Gin & Tonic Favourites

<b>Bombay Premier Cru</b> .....	14.50
Zitronen Zeste, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Sipsmith London Dry</b> .....	13.50
Zitronenschale, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Sipsmith Lemon Drizzel</b> .....	14.50
Zitronenschale, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Monkey 47</b> .....	17.50
Orangen Zeste, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Gin Mare</b> .....	15.50
Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic Water	
<b>Roku</b> .....	14.50
Ingwer, Fever Tree Indian Tonic Water	

Weitere Gin & Tonic gerne auf Anfrage.

## Hausgemachte Limonaden

<b>Mango &amp; Hibiscus</b> <sup>H.</sup> .....	7.50
Mango, Hibiscus, Lemon, Soda	
<b>Raspberry &amp; Lavender</b> <sup>H.</sup> .....	7.50
Rasbmjgpperry, Lavender, Lemon, Soda	
<b>Basil &amp; Mandarin</b> <sup>H.</sup> .....	7.50
Basil, Mandarin, Lemon, Soda	

## — Bar Food —

### Barkarte

von 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

<b>Salz-Nüsse und Parmesanwürfel</b> <sup>5, 7, 8a, 8b, 8c, 8d</sup> .....	6.50
<b>Gemischte italienische Oliven</b> <sup>12</sup> .....	4.50
pikant mariniert	
<b>Tatar vom Rinderfilet</b> <sup>1a, 4, 12, 14</sup> .....	12.50
von Hand geschnitten mit Bröselgremolata	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>3, 4, 7, 12</sup> .....	12.50
hauchdünne Kalbsfleischscheiben, Thunfischcreme und Kapern	
<b>Oktopussalat</b> <sup>9, 14</sup> .....	12.50
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
<b>Yellowfin Thunfisch Tatar</b> <sup>4, 12</sup> .....	12.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen, Avocado-Crème und Grapefruit	
<b>Caesar Salat</b> <sup>1a, 3, 4, 7, 12</sup> .....	8.90
mit knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot	
<b>Avocado und cremiger Hummus</b> <sup>(v) 1a, 7, 12</sup> .....	12.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	
<b>BIO Coppa di Parma IGP</b> <sup>12</sup> .....	16.50
typischer italienischer Parmaschinken aus der Region Parma	
<b>Auswahl aus italienischem Rohmilchkäse</b> <sup>1a, 7</sup> .....	22.50
Bergkäse, Taleggio, Parmesan, Trauben, hausgemachte Focaccia und Feigensenf	

## Schaumwein

Berlucchi Franciacorta Rosé .....	0.75l ·	90.00
Lombardei, Italien	1.5l ·	180.00
Berlucchi Franciacorta Saten Brut .....	0.75l ·	80.00
Lombardei, Italien	1.5l ·	160.00

## Champagner

Deutz Brut .....	0.375l ·	69.00
Ay, Champagne	0.75l ·	120.00
	1.5l ·	239.00
Deutz Rosé Brut .....	0.375l ·	79.00
Ay, Champagne	0.75l ·	130.00
	1.5l ·	259.00
2018 Deutz Blanc de Blancs Brut .....	0.75l ·	189.00
Ay, Champagne	1.5l ·	385.00
Bollinger Special Cuvée Brut .....	0.75l ·	179.00
Épernay, Champagne	1.5l ·	330.00
Bollinger Rosé Brut .....	0.75l ·	189.00
Épernay, Champagne	1.5l ·	350.00
2008 Bollinger R.D. ....	0.75l ·	650.00
Épernay, Champagne		
Krug, NV Grand Cuvée 170eme .....	0.75l ·	450.00
Reims, Champagne		
Krug, NV Rosé Brut 26eme .....	0.75l ·	600.00
Reims, Champagne		

## Dom Perignon

Épernay, Champagne

2013 Brut Vintage .....	0.75l ·	439.00
2012 Brut Vintage .....	1.5l ·	875.00
2009 Rosé Vintage .....	0.75l ·	669.00
2009 Brut Vintage .....	6.0l ·	Pa.A
2004 Rosé Vintage .....	6.0l ·	Pa.A

# Offener Ausschank

## Schaumwein 0.1l

Berlucchi Franciacorta Saten Brut ..... 13.50  
Lombardei, Italien

## Champagner 0.1l

Deutz Brut..... 18.00  
Ay, Champagne

Deutz Rosé Brut..... 19.50  
Ay, Champagne

## Weisswein 0.1l

2023 Riesling..... 5.50  
Max Müller I, Franken

2023 Grauburgunder..... 5.80  
Wolf, Pfalz

2023 Sauvignon Blanc ..... 5.80  
Andres, Pfalz

2022 Verdicchio ..... 7.50  
Vino de la Casa brenner, Stefano Antonucci, Marken

2023 Soave Classico ..... 6.20  
Rocca Sveva, Venetien

2024 Chardonnay ..... 5.80  
Cantine Borgia, Venetien

## Roséweine 0.1l

2023 Les Collines du Bordic ..... 7.00  
Racine Rosé, Languedoc

## Rotweine 0.1l

2023 Primitivo Versante..... 5.90  
Vallone, Apulien

2021 Nero d'Avola Antura ..... 5.90  
Maggio Vini, Sizilien

2022 Cabernet..... 5.60  
Cantina Colli Euganei, Venetien

2023 Garnacha Nativa ..... 6.50  
Bodegas Care, Spanien

2023 Merlot ..... 6.50  
Bosco del Merlo, Venetien

## Digestif

### Grappa 2 CL

Nonino Chardonnay .....	9.00
Nonino Moscato .....	7.00
Nonino Merlot .....	7.00
Grappa di Nebbiolo Tres Soli Tre .....	13.50
Grappa di Sassicaia .....	16.50
Romano Lévi Barolo .....	16.00
Romano Lévi Camille .....	18.00

### Obstbrand/Geist 2 CL

Williams, Reisetbauer .....	14.50
Marille, Reisetbauer .....	14.50
Karotte, Reisetbauer .....	14.50
Zwetschke, Reisetbauer .....	14.50
Apfel, Reisetbauer .....	14.50
Ingwer, Reisetbauer .....	19.50
Vogelbeere, Reisetbauer .....	19.50
Williamsbirne, Rochelt .....	1 cl · 25.50



## **Gin** 4 CL

Bombay Premier Cru.....	10.00
Sipsmith Lemon Drizzle.....	10.00
Sipsmith VJOP.....	13.00
Tanqueray Ten.....	10.00
Monkey 47.....	13.00
The Illusionist.....	10.00
Hendrick's.....	10.00
Gin Sul.....	13.00
Gin Mare.....	11.00
Roku.....	10.00
The Botanist.....	10.00
Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden.....	4.50

Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water

## **Vodka** 4 CL

Grey Goose.....	11.00
Grey Goose Altius.....	24.00
Belvedere.....	10.00
Beluga Transatlantic.....	12.00
Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden.....	4.50

Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda Water

## **Rum** 4 CL

Bacardi 4y <sup>A</sup> .....	9.00
Bacardi 8y <sup>A</sup> .....	11.00
Appelton 21y.....	21.00
Pyrat X.O.....	11.00
Zacapa 23y <sup>A</sup> .....	14.00
El Dorado 15y <sup>A</sup> .....	13.00
Havana 7y <sup>A</sup> .....	10.00
Botucal Reserva.....	11.00
Plantation Barbados X.O.....	14.50
Eminente Reserva 7y <sup>A</sup> .....	13.00

## **Tequila** 4 CL

Patron Silver .....	11.00
Patron Reposado .....	12.00
Patron Anejo .....	13.00
Patron "El Alto", Reposado .....	2 cl 22.00
Clase Azul, Reposado .....	2 cl 28.00

## **Single Malt Whiskey** 4 CL

Bowmore 12y <sup>A</sup> .....	11.00
Glenlivet 12y <sup>A</sup> .....	12.00
Talisker 10y .....	12.00
Laphroaig Quarter Cask <sup>A</sup> .....	13.00
Bruichladdich .....	13.00
Slyrs .....	14.00
Ardbeg 10y .....	15.00
Aberlour 12y .....	14.00
Aberlour A'bunadh .....	18.00
Bowmore 15y <sup>A</sup> .....	17.00
Oban 14y <sup>A</sup> .....	18.50
Lagavulin 16y .....	19.00
Lagavulin Destillers Edition .....	24.00
Macallan 12y .....	24.00
Macallan 18y .....	69.00
Yamazaki 18y .....	62.00
Hibiki 21y .....	75.00

## **Blended Whiskey** 4 CL

Chivas Regal 12y .....	12.00
Chivas Regal 18y .....	18.00
J. Walker Black Label .....	12.00

## **Irish Whiskey** 4 CL

Jameson <sup>A</sup> .....	8.00
Red Breast 12y .....	14.00

## **Bourbon/Rye/Tennessee Whiskey** 4 CL

Makers Mark .....	10.00
Makers Mark 46 .....	14.00
Woodford Reserve .....	11.00
J. Daniels Single Barrel .....	12.00
Eagle Rare 10y .....	14.00
Bulleit Rye .....	10.50
Michter's Rye .....	16.00
Michter's Bourbon .....	16.00

### **Cognac/Brandy** 4 CL

Hennessy V.S. ....	10.00
Hennessy X.O. ....	28.00
Hennessy Paradis .....	95.00
Remy Martin V.S.O.P. ....	9.00
Remy Martin X.O. ....	26.00
Remy Martin Louis XIII .....	1cl 75.00
Rey Fernando de Castilla, Solera Grand Reserva .....	2cl 25.00

### **Bas Armagnac** 4 CL

Domaine de Gachot 1961 .....	89.00
Cles de Ducs VSOP .....	10.00

### **Calvados** 4 CL

Château de Breuil V.S.O.P. ....	14.00
Château de Breuil 15y. ....	26.00

### **Portwein** 5 CL

Graham's Six Grapes Reserve.....	8.00
Graham's 20 years old Tawny Port.....	14.50
Graham's 30 years old Tawny Port.....	19.50
Graham's Blend No. 5 White Port.....	8.00

### **Sherry** 5 CL

Tio Pepe Sherry .....	7.00
Osborne Oloroso .....	7.00
Lustau Pedro Ximenez.....	9.00

## **Zusatzstoffe**

**A** mit Farbstoff, **B** mit Konservierungsstoffen, **C** mit Antioxidationsmitteln, **D** geschwefelt, **E** mit Geschmacksverstärker, **F** geschwärzt, **G** mit Phosphat, **H** mit Süßungsmitteln, **I** koffeinhaltig, **J** chininhaltig

**1** Gluten, **a** Weizen, **b** Roggen, **c** Gerste, **d** Hafer, **e** Dinkel, **f** Kamut, **g** Khorasan-Weizen, **h** Emmer, **i** Einkorn, **j** Grünkern, **k** Milch

Unsere hausgemachten Brötchen haben folgende Allergene: 1a, 8c, 7, 12

1-Gluten - a-Weizen, b-Roggen, c-Gerste, d-Hafer, e-Dinkel, f-Kamut, g-Khorasan-Weizen, h-Emmer, i-Einkorn, j-Grünkern, 2-Krebstiere, 3-Eier, 4-Fische, 5-Erdnüsse, 6-Sojabohnen, 7-Milch, 8-Schalenfrüchte - a-Mandeln, b-Haselnüsse, c-Walnüsse, d-Pistazien, e-Paranüsse, f-Pekannüsse, g-Makadamianüsse, h-Queenslandnüsse, i-Cashewkerne, j-Kaschunüsse, 9-Sellerie, 10-Senf, 11-Sesamsamen, 12-Schwefeldioxid & Sulphite, 13-Lupinen, 14-Weichtiere.

Da wir eine Kreuzkontamination nie ausschließen können, übernehmen wir hierfür keine Haftung.

**Alle unsere Weine und Schaumweine enthalten Sulphite (12)**

**Zigarren sind auf unserer Terrasse nicht erwünscht.  
Danke für Ihr Verständnis.**