



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

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

Aperitivi Alkoholfrei

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

Weitere Aperitivi gerne auf Anfrage.



Champagne Festive at brenner

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

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

Ein festliches Trio, das jeden Moment veredelt.

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

Brenner Signature Cocktails

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

Premium Cocktails

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

Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage Ihren Lieblingscocktail zu.



Brenner Gin & Tonic Favourites

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

Weitere Gin & Tonic gerne auf Anfrage.

Hausgemachte Limonaden

Mango & Hibiscus ^H	7.50
Mango, Hibiscus, Lemon, Soda	
Raspberry & Lavender ^H	7.50
Rasbmjgperry, Lavender, Lemon, Soda	
Basil & Mandarin ^H	7.50
Basil, Mandarin, Lemon, Soda	



Bar Food

Barkarte

von 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

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

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 ·	P.a.A
2004 Rosé Vintage	6.0l ·	P.a.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 Borga, 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 ^A	9.00
Bacardi 8y ^A	11.00
Appleton 21y.....	21.00
Pyrat X.O.....	11.00
Zacapa 23y ^A	14.00
El Dorado 15y ^A	13.00
Havana 7y ^A	10.00
Botucal Reserva.....	11.00
Plantation Barbados X.O.....	14.50
Eminente Reserva 7y ^A	13.00

Tequila 4 CL

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

Single Malt Whiskey 4 CL

Bowmore 12y ^A	11.00
Glenlivet 12y ^A	12.00
Talisker 10y	12.00
Laphroaig Quarter Cask ^A	13.00
Bruichladdich	13.00
Slyrs	14.00
Ardbeg 10y	15.00
Aberlour 12y.....	14.00
Aberlour A'bunadh.....	18.00
Bowmore 15y ^A	17.00
Oban 14y ^A	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 ^A	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 2cl 25.00
Rey Fernando de Castilla, Solera Grand Reserva	

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



Z u s a t z s t o f f e

A mit Farbstoff, **B** mit Konservierungsstoffen, **C** mit Antioxidationsmitteln, **D** geschwefelt, **E** mit Geschmacksverstärker, **F** ge schwärzt, **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.**

