



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

Weitere Aperitivi gerne auf Anfrage.

Autumn Cocktails at Brenner

Der Herbst ist da - mit goldenen Farben, warmen Aromen und sinnlicher Fülle.
Unsere neuen Cocktailkreationen vereinen nussige Wärme, fruchtige Süße und feine Bitternoten
zu einem einzigartigen Genusserlebnis.

Fall 75	16.50
Bacardi 8y, Chestnut, Lemon, Plumbitters, Champagne	
Pecan Old Fashioned	14.50
Maker's Mark infused with Pecan, Sherry, Chocolatebitters	
Cherry Noir	15.00
Grey Goose, Cherrypuree, Dark Chocolate, Vanilla, Lemon	

Brenner Signature Cocktails

Chestnut Daiquiri	14.50
Bacardi 8y, Lime, Chestnut, Eggwhite, Cardamom Bitters	
Dan's Boulevardier	15.00
Talisker 10y, Antica Formula, Campari	
Smokey Negroni ^{A, J}	14.50
Ardbeig 10y, Martini Rubino, Aperol, Verjus, Mandarine	
Strawberry Cheesecake ^{H, 7}	15.00
Grey Goose, Strawberry, White Chocolate liqueur, Chocolate Cracker	
Hazelnut Gimlet ^{Nüsse, 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 ^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
Rasbmjgpperry, 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 pikant mariniert	4.50
Tatar vom Rinderfilet ^{1a, 4, 12, 14} von Hand geschnitten mit Bröselgremolata	12.50
Vitello Tonnato ^{3, 4, 7, 12} hauchdünne Kalbsfleischscheiben, Thunfischcreme und Kapern	12.50
Oktopussalat ^{9, 14} mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	12.50
Yellowfin Thunfisch Tatar ^{4, 12} in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen, Avocado-Crème und Grapefruit	12.50
Caesar Salat ^{1a, 3, 4, 7, 12} mit knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot	8.90
Avocado und cremiger Hummus ^{(v) 1a, 7, 12} mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	12.50
BIO Coppa di Parma IGP ¹² typischer italienischer Parmaschinken aus der Region Parma	16.50
Auswahl aus italienischem Rohmilchkäse ^{1a, 7} Bergkäse, Taleggio, Parmesan, Trauben, hausgemachte Focaccia und Feigensenf	22.50

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 ^A	9.00
Bacardi 8y ^A	11.00
Appelton 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	2 cl 22.00
Clase Azul, Reposado	2 cl 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
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.**