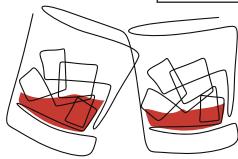


Bar
brenner



NEGRONI



UNSEREN BOTTLED
NEGRONI GIBTS JETZT
AUCH TO GO

0.5L · 49.00

BLOODORANGE & CACAO NEGRONI

- WHITLEY NEIL BLOODORANGE GIN
- CARPANO ROSSO VERMOUTH
- CAMPARI
- VERJUS
- DARK CHOCOLATE

WIR EMPFEHLEN 9CL AUF EIS
MIT EINER ORANGENZESTE

Aperitivi

Torini Sprizz	11.50
Aperol, Saffron, Fever Tree Tonic Water, Olive & Caperberry	
Strawberry & Yuzu Sprizz.....	11.50
Aperol, Yuzu, Prosecco, Strawberry Paint	
Strega Sprizz	11.50
Strega Italian Herbal Liqueur, Verjus, Cucumber, Fever Tree Tonic Water	
Bergamot Sbagliato	11.50
Campari, Bergamot Liqueur, Carpano Bianco Vermouth, Prosecco	
Limoncello Highball	11.50
Limoncello di Capri, Mint, Cucumber, Lemon, Fever Tree Ginger Beer	
Rose & Raspberry Americano	13.50
Campari, Carpano Bianco Vermouth, Raspberry, Rosewater, Pink Grapefruit Lemonade	
Hibiscus Bellini	14.00
Peach Puree, Hibiscus, Prosecco	
Hibiscus Bellini Royal.....	18.00
Peach Puree, Hibiscus, mit Deutz Champagner aufgegossen	

Apero Alkoholfrei

Floreale Cooler	11.50
Martini Floreale, Saffron, Fever Tree Tonic Water, Olive, Caperberry	
Vibrante Mule.....	11.50
Martini Vibrante, Hibiscus, Fever Tree Ginger Beer, Pink Grapefruit	
Vibrante Lemonade	11.50
Martini Vibrante, Raspberry, Rosewater, Pink Grapefruit	

Hausgemachte Limonaden

Mango & Hibiscus	9.50
Mango, Hibiscus, Lemon, Soda	
Raspberry & Lavender	9.50
Raspberry, Lavender, Lemon, Soda	
Basil & Mandarin	9.50
Basil, Mandarin, Lemon, Soda	

Weitere Aperitivi gerne auf Anfrage.



Brenner Signature Cocktails

Bloodorange & Chocolate Negroni	14.50
Whitley Neill Blood Orange Gin, Campari, Carpano Rosso Vermouth, Verjus, Dark Chocolate	
Bergamotto Basil Smash	13.50
Whitley Neill Gin, Bergamot, Lemon, Basil	
Espresso Martini	13.50
Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Vanilla Espuma	
Bacio Gimlet	13.50
Angostura 7y Rum, Italian Hazelnut, Cacao, Lime, Marsala	
Chinotto Manhattan	15.50
Maker's Mark Bourbon, Laphroaig, Chinotto, Sweet Vermouth, Bitter's	
Milano Mule	14.50
Stolichnaya Vodka, Amaro Montenegro, Lime, Fever Tree Ginger Beer, Cucumber, Rose	
Affogato Colada	14.50
Angostura 3 y Rum, Pineapple, Vanilla Mascarpone, Coffee	
Bergamotto Sgroppino	13.50
Stolichnaya Vodka, Bergamotte Espuma, Lemon, Prosecco, Mint	
Nero Sour	13.50
Maker's Mark Bourbon, Lemon, Orange, Tempranillo Float	
Burrata Fizz	13.50
Whitley Neil Gin, Burrata, Mango, Lemon, Soda	
Lavender & Raspberry Sour	13.50
Stolichnaya Vodka, Raspberry, Lavender, Lemon	
Italian Ice Tea	13.50
Whitley Neill Gin, Limoncello Di Capri, Quince, Green Tea, Mint	

Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage Ihren Lieblingscocktail zu.



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		
Cesar 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	3 Stück · 12.50
Bergkäse, Taleggio, Parmesan, Trauben,		
hausgemachte Focaccia und Feigensenf		5 Stück · 16.50



Spring Spirits Trio

Das Spring Spirits Trio bietet eine vielfältige Auswahl an Cocktails,
die die frischen Aromen des Frühlings einfangen.
Von exotischen Fruchtkombinationen über erfrischende
Rhabarbernoten bis hin zu beruhigende Kräutermischungen
ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Mandarin Diver	16.50
Eminente, H'NT Velvet Mandarin, Limettensaft, Falernum Sirup, Orangensaft, Mangopüree	
Rhabarber Highball.....	14.00
H'NT Pink Passion, Cranberryensaft, Tonic Water	
Herbal Coobler.....	14.00
H'NT Herbal Empire, Withley Gin, Apricot Brandy, Ingwer Sirup, Zitronensaft	

Brenner Gin & Tonic Favourites

Whitley Neill Distiller's Cut	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.



Schaumwein

2010 Franciacorta Reserva Palazzo Lana	0.75l	199.00
Franciacorta Rosé	0.75l	90.00
	1.5l	180.00
Franciacorta Saten	0.75l	80.00
	1.5l	160.00

Champagner

Deutz Brut	0.375l	59.00
Ay, Champagne	0.75l	110.00
	1.5l	220.00
Deutz Rosé Brut	0.375l	69.00
Ay, Champagne	0.75l	125.00
	1.5l	250.00
2018 Deutz Blanc de Blancs Brut	0.75l	198.00
Ay, Champagne	1.5l	390.00
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	450.00
Krug, NV Grand Cuvée 170eme	0.75l	450.00
Reims, Champagne		
Krug, NV Rosé Brut 26eme	0.75l	600.00
Reims, Champagne		
Moet & Chandon Rosé Brut	1.5l	250.00
Épernay, Champagne		

Dom Pérignon

Épernay, Champagne

2013 Brut Vintage	0.75l	439.00
2010 Brut Vintage	3.0l	P.a.A
2009 Brut Vintage	6.0l	P.a.A
2004 Rosé Vintage	6.0l	P.a.A

Offener Ausschank

Schaumwein 0.1l

Franciacorta Saten Brut	12.50
-------------------------------	-------

Champagner 0.1l

Deutz Brut.....	16.00
Ay, Champagne	
Deutz Rosé Brut.....	18.00
Ay, Champagne	

Weisswein 0.1l

brenner Edition

2022 Silvaner brenner Edition	8.50
Jubiläumswein 20 Jahre brenner, Max Müller I., Franken	
2022 Verdicchio	7.50
Vino de la Casa brenner, Stefano Antonucci, Marken	

2022 Riesling.....	5.50
Max Müller I., Franken	
2022 Grauburgunder.....	5.80
Wolf, Pfalz	
2022 Sauvignon Blanc	5.80
Andres, Pfalz	

Roséweine 0.1l

2022 Les Collines du Bordic	6.80
Racine Rosé, Languedoc	

Rotweine 0.1l

2023 Primitivo Versante.....	5.90
Vallone, Apulien	
2021 Nero d'Avola Antura	5.90
Maggio Vini, Sizilien	
2021 Cabernet.....	5.60
Cantina Colli Euganei, Venetien	
2020 Tempranillo Protocolo.....	5.60
Vino de la Tierra de Castilla, Spanien	

Digestif

Grappa 2 CL

Nonino Chardonnay.....	9.00
Nonino Moscato	7.00
Nonino Merlot	7.00
Grappa di Sassicaia	16.50
Romano Levi Barolo.....	16.00
Romano Levi Camomilla.....	18.00

Obstbrand / Geist 2 CL

Schlehengeist, Dahlmann.....	11.00
Mirabellenwasser, Dahlmann.....	11.00
Quittenwasser, Dahlmann.....	11.00
Zwetschgenwasser, Dahlmann	11.00
Sauerkirschwasser, Dahlmann	11.00
Reisetbauer, Vogelbeere	14.50
Gravensteiner, Rochelt.....	18.50

Gin 4 CL

Sipsmith London Dry.....	9.00
Sipsmith Lemon Drizzle.....	10.00
Sipsmith VJOP.....	13.00
Tanqueray Ten.....	9.00
Monkey 47.....	13.00
Monkey Sloe Gin.....	9.00
The Illusionist.....	10.00
Hendrick's.....	10.00
Ferdinand.....	13.00
Gin Sul	13.00
Gin Mare.....	11.00
Roku.....	10.00
The Botanist.....	10.00
The Duke.....	9.00
Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden	4.50
Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water	

Vodka 4 CL

Grey Goose	11.00
Belvedere	10.00
Stolichnaya.....	9.00
Stolichnaya Elit	16.00
Kauffman	11.00
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

Appleton Estate V.X.....	7.00
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 3y ^A	9.00

Tequila 4 CL

Patron Silver	12.00
Patron Anejo.....	13.00

Single Malt Whiskey 4 CL

Oban 14y ^A	18.50
Lagavulin Destillers Edition	24.00
Laphroaig Quarter Cask ^A	13.00
Macallan 12y	24.00
Macallan 18y	69.00
Glenlivet 12y ^A	12.00
Talisker 10y	12.00
Aberlour 12y.....	14.00
Aberlour A'bunadh.....	18.00
Yamazaki 18y.....	56.00
Hibiki	23.00
Slyrs	14.00
Ardbeg 10y	15.00
Bruichladdich	13.00

Blended Whiskey 4 CL

Chivas Regal 12y	12.00
Chivas Regal 18y	18.00
J. Walker Black Label.....	12.00
J. Walker Blue Label.....	47.00

Irish Whiskey 4 CL

Jameson ^A	8.00
Connemara	8.00
Red Breast 12y	14.00

Bourbon/Rye/Tennessee Whiskey 4 CL

Bulleit Bourbon.....	8.00
Makers Mark.....	10.00
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 VS.....	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
------------------------------	-------

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 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