



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 AJ
Torini Sprizz A.J.D. 11.50 Aperol, Saffron, Fever Tree Tonic Water, Olive & Caperberry
Strawberry & Yuzu Sprizz AJ
Bergamot Sbagliato A
Limoncello Highball A
Rose & Raspberry Americano D
Porto Spritz
Aperol Spritz AJ
Campari Spritz A.J. 9.50 Campari, Frizzante, Soda, Orange
Hibiscus Bellini J.D
St. Germain Spritz A.12
Martini Spritz A.12

Apertivi 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
Pecan Old Fashioned	14.50
Cherry Noir	15.00

Brenner Signature Cocktails

	4.50
Barcadi 8y, Lime, Chestnut, Eggwhite, Cardamom Bitters	
Dan's Boulevardier	5.00
Talisker 10y, Antica Formula, Campari	
	4.50
Ardbeg 10y, Martini Rubino, Aperol, Verjus, Mandarine	
Strawberry Cheesecake H,7	5.00
Grey Goose, Strawberry, White Chocolate liqueur, Chocolate Cracker	
November 11	3.50
Bacardi 8y, Italian Hazelnut, Cacao, Lime, Marsala	0.00
	3.50
Maker's Mark Bourbon, Lemon, Orange, Red Wine Float	0.00
A 11	4.50
Grey Goose, Amaro Montenegro, Lime, Fever Tree Ginger Beer, Rose	
	3.50
Bombay Premier Cru, Lemon, Basil, fresh Cucumber Water	3.30
	4.50
Grey Goose, Raspberry, Lavender, Lemon	4.50
	3.50
Bombay Premier Cru, Limoncello Di Capri, Quince, Green Tea, Mint	3.50
	- 00
==	5.00
Grey Goose, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma	

Premium Cocktails

Clase Azul Spicy Margarita	27.50
Sour 46 . H.3 Maker's Mark 46, Lemon, Sugar, Eggwhite	19.50
Poire Sublime. H. Patron "El Alto" Reposado, Honey-Pear-Cordial, Chocolatebitters	27.50

Brenner Gin & Tonic Favourits

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

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
Rasil Mandarin Lemon Soda	



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
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}	12.50
Yellowfin Thunfisch Tatar ^{4, 12}	
Caesar Salat ^{1a, 3, 4, 7, 12}	8.90
Avocado und cremiger Hummus (v) 1a, 7, 12	12.50
BIO Coppa di Parma IGP ¹²	16.50
Auswahl aus italienischem Rohmilchkäse ^{1a, 7}	22.50

Schaumwein

Berlucchi Franciacorta Rosé	0.751 ·	90.00
Lombardei, Italien	1.51 ·	180.00
Berlucchi Franciacorta Saten Brut	0.751 ·	80.00
Lombardei, Italien	1.51 ·	160.00

Champagner

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

Dom Perignon Épernay, Champagne

2013 Brut Vintage	0.751 -	439.00
2012 Brut Vintage	. 1.51	875.00
2009 Rosé Vintage	0.751 -	669.00
2009 Brut Vintage		
2004 Rosé Vintage	6.01 -	P.a.A

Offener Ausschank

Schaumwein 0.1

Berlucchi Franciacorta Saten Brut	3.50	
Champagner 0.11		
Deutz Brut		
Weisswein 0.11		
2023 Riesling5 Max Müller I, Franken	5.50	
2023 Grauburgunder	5.80	
2023 Sauvignon Blanc5	5.80	
Andres, Pfalz 2022 Verdicchio	'.50	
Vino de la Casa brenner, Stefano Antonucci, Marken 2023 Soave Classico 6	5.20	
Rocca Sveva, Venetien 2024 Chardonnay	5.80	
Roséweine 0.11		
2023 Les Collines du Bordic	'.00	
Rotweine 0.11		
2023 Primitivo Versante. 5	5.90	
2021 Nero d'Avola Antura	5.90	
2022 Cabernet	5.60	
2023 Garnacha Nativa	5.90	

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	
Romano Lévi Camille	18.00
Obstbrand/Geist2CL	1450
Williams, Reisetbauer	
Williams, Reisetbauer Marille, Reisetbauer	14.50
Williams, Reisetbauer Marille, Reisetbauer Karotte, Reisetbauer	14.50 14.50
Williams, Reisetbauer Marille, Reisetbauer Karotte, Reisetbauer Zwetschke, Reisetbauer	14.50 14.50 14.50
Williams, Reisetbauer Marille, Reisetbauer Karotte, Reisetbauer Zwetschke, Reisetbauer Apfel, Reisetbauer	14.50 14.50 14.50
Williams, Reisetbauer Marille, Reisetbauer Karotte, Reisetbauer Zwetschke, Reisetbauer	

Gin 4 CL	
Bombay Premier Cru.	1 0.00
Sipsmith Lemon Drizzle	
Sipsmith WOP	
Tanqueray Ten	
Monkey 47	13.00
The Illusionist	10.00
Hendrick's	10.00
Gin Sul	13.00
Gin Mare	11.00
Roku	
The Botanist	
Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden	4.50
Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water	
Vodka 4 CL	
Grey Goose	11.00
Grey Goose Altius	
Belvedere	
Beluga Transatlantic	
Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden	
Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger E	
Rum 4 CL	
Bacardi 4y ^A	
Bacardi 8y ^A	
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

Tequila 4 CL	
Patron Silver	11.00
Patron Reposado	
Patron Anejo	
Patron "El Alto", Reposado	
• •	
Clase Azul, Reposado.	2cl 28.00
Single Malt Whiskey 4 CL	
Bowmore 12y .A	11.00
Glenlivet 12y A	
Talisker 10y	
Laphroaig Quarter Cask ^A	
Bruichladdich	
Slyrs	
Ardbeg 10y	
Aberlour 12y	
Aberlour A'bunadh	
Bowmore 15y A	
Oban 14y. ^A	
Lagavulin 16y	
Lagavulin Destillers Edition	
Macallan 12y	
Macallan 18y	
Yamazaki 18y	
Hibiki 21y	75.00
Blended Whiskey 4 CL	
Chivas Regal 12y	12.00
Chivas Regal 18y	
J. Walker Black Label	
3. Walker Black Label	
Irish Whiskey4CL	
Jameson. ^A	
Red Breast 12y	14.00
Bourbon/Rye/Tennessee Whiskey	4 CL
Makers Mark	
Makers Mark 46	
Woodford Reserve.	
J. Daniels Single Barrel	
Eagle Rare 10y	
Bulleit Rye	
Michter's Rye	
Michter's Bourbon	16.00

Cognac/Brandy4CL	
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	
Rey Fernando de Castilla, Solera Grand Reserva	2cl 25.00
Bas Armagnac 4 CL	20.00
Domaine de Gachot 1961	
Cles de Ducs VSOP	10.00
Calvados 4 CL	
Château de Breuil V.S.O.P	14 00
Château de Breuil 15y.	
Chatead de Bream 19y	20.00
Portwein 5 CL	
Graham's Six Grapes Reserve	8.00
Graham's 20 years old Tawny Port	
Graham's 30 years old Tawny Port	
Graham's Blend No. 5 White Port	8.00
Sherry 5 CL	
Tio Pepe Sherry	
Osborne Oloroso	
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.