

Barkarte

Inhalt

Bar Food.....	2
Schaumweine.....	3
Champagner & Offene Weine	4
Aperitivi & Limonaden.....	5/6
Cocktails.....	7/8
Gin / Vodka.....	9
Rum / Tequila.....	10
Whiskey / Whisky	11
Cognac / Brandy / Calvados / Portwein / Sherry.....	12
Grappa / Obstbrand / Aquavit	13
Likör / Amaro / Bitter	14
Softdrinks / Wasser / Bier	15
Heissgetränke.....	16
Zusatzstoffe & Allergene	17

Bar Food

Barkarte
von 17 Uhr bis 21 Uhr

Italienische gemischte Oliven 4.50
pikant mariniert

Grissini 6.50
mit Prosciutto di Parma D.O.P

Crostini-geröstetes Brot 1 Stück · 2.00
mit Oliventapenade und Artischocken
mit Tomate, Basilikum und Parmesan
mit Prosciutto Cotto und Pesto
mit Caponatagemüse und Parmesan chips
mit Thunfischcreme und Kapern

Sizilianische Arancini - mit pikanten Dip jeweils · 3.60
knusprig gebackene Reisbällchen
· gefüllt mit Aubergine, Ricotta und Basilikum
· gefüllt mit langsam geschmortem Rinder-Ragù

Schaumweine

Deutz brut.....	0,375l · 49.00
Ay, Champagne	0,75l · 97.00
Deutz Rosé brut.....	0,375l · 59.00
Ay, Champagne	0,75l · 109.00
	1,5l · 209.00
2010 Deutz Brut	0,75l · 118.00
Ay, Champagne	
2012 Deutz Brut	1,5l · 245.00
Ay, Champagne	
2011 Deutz Blanc de Blancs	0,75l · 139.00
Ay, Champagne	
2006 Cuvée William Deutz.....	0,75l · 285.00
Ay, Champagne	
2010 Pinot Noir Hommage Parceles d'Ay.....	0,75l · 198.00
Deutz, Ay, Champagne	1,5l · 396.00
2009 Sapience Marguet	0,75l · 268.00
Ambonnay, Champagne	
Eric Rodez Blanc de Noirs.....	0,75l · 129.00
Ambonnay, Champagne	
2008 Dom Pérignon Brut.....	0,75l · 265.00
Épernay, Champagne	
2009 Dom Pérignon Rosé	0,75l · 769.00
Épernay, Champagne	

Offene Champagner

0,1l

Deutz brut.....	14.00
Ay, Champagne	
Deutz Rosé brut.....	16.00
Ay, Champagne	
2013 Deutz Blanc de Blancs brut.....	16.00
Ay, Champagne	

Offene Weissweine

0,1l

2018 Chardonnay Preludio N°1	4.90
Riviera, Apulien	
2018 Riesling.....	4.50
Seckinger, Pfalz	
2018 Sauvignon Blanc	4.80
Andres, Pfalz	
2018 Weißburgunder.....	4.60
Wolf, Pfalz	

Offene Roséweine

0,1l

2019 Sancerre Rosé Le Grand Moulin	6.50
Patrick Girault, Loire	

Offene Rotweine

0,1l

2016 Syrah Pousio	4.70
H. do Monte da Ribeira, Alentejo, Portugal	
2018 Nero d'Avola Antura	4.60
Maggio Vini, Sizilien	
2018 Primitivo Versante	4.50
Vallone, Apulien	
2018 Merlot.....	4.90
Colli Euganei, Venetien	

Aperitivi

Marito & Tonic	8.50
Marito Verde, Basilikum, Prosecco, Fever Tree Mediterranean Tonic Water	
Hugo Royal	14.50
Deutz Brut, St. Germain, Minze	
Bellini	14.50
Deutz Brut, Peachtree, Pfirsichpüree	
Aperol Spritz ^{A,J}	7.90
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Hugo ^B	7.90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	
Brenner Spritz ^{B,C,J}	7.90
Belsazar dry, Ingwer, Zitronengras, Fever Tree Tonic Water	
Hugo Nero ^{C,J}	7.90
Belsazar rosé, schwarzer Hollunder, Fever Tree Tonic Water	
Villa Massa Spritz ^{C,J}	7.90
Villa Massa Limoncello, Zitronenzeste, Fever Tree Tonic Water	
Lady Rouge	7.90
Pampelle Ruby, Beeren, Fever Tree Naturally light Tonic Water	
Red Bull Spritz ^{A,H,J}	7.90
Red Bull Yellow Edition, Prosecco, Maracujasaft	

Alkoholfreie Aperitivi

Diva ^A	6.50
Sanbitter, Pink Grapefruit, Soda	
Hugo Virgin ^A	6.50
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Minze	
Crodino passione ^A	6.50
Crodino, Maracuja, Orange, Minze	

Limonaden

Erdbeer Basilikum Limo	6.50
Erdbeerpüree, Basilikum, Spritzer Zitronensaft, Soda	
Mango Ingwer Thymian	6.50
Mangopüree, frischer Ingwersaft, Spritzer Zitronensaft, Soda, Thymianzweig	
Heidelbeere Limette Minze	6.50
Heidelbeerpüree mit frischer Limette, Soda, Beeren & Minze	

Brenner Cocktails

Old Fashioned^A	10.00
Maker's Mark, Angostura Bitter, Zucker	
Whisky Sour	10.00
Maker's Mark, Zitrone, Zucker, Eiweiss	
Manhattan^A	12.50
Bulleit Rye, Antica Formula, Berto Rosso, Angostura Bitter	
Gin Basil Smash	10.50
Tanqueray 10, Basilikum, Zitrone, Zucker	
Singapur Sling^A	10.50
Sipsmith London Dry, Cherry Heering, Dom Benedictine, Cointreau, Angostura Bitter, Ananas, Zitrone	
Negroni^A	10.00
Tanqueray 10, Antica Formula, Berto Rosso, Campari	
Espresso Martini^{A, I}	10.50
Ketel One, Espresso, Kahlua, Creme de Cacao	
Cosmopolitan^A	10.50
Ketel One, Cointreau, Lime Cordial, Cranberrysaft, frische Limettensaft	
Moscow/Munich Mule	10.50
Ketel One/Duke, Limette, Gurke, Fever Tree Ginger Beer	
Mai Tai^A	11.00
Appleton XV, Cointreau, Orgeat, frische Limettensaft, Gosling Overproof	
Dark & Stormy^A	10.50
Gosling Black Seal Rum, Limette, Fever Tree Ginger Beer	
Margarita^A	10.00
Jose Cuervo, Cointreau, frische Limettensaft, Meersalz	

Brenner goes 5 ways Negroni

Brenner Sbagliato	13.50
Brenner Vermouth Rosso Blend, Campari, Deutz Brut, MiTo Jelly	
Ruby Negroni	12.00
Tanqueray Ten, Campari, Pampelle Ruby, Berto Rosso, Grapefruit, Olive und Kapern	
Golden Negroni	13.00
Sipsmith Lemon Drizzle, Suze, Belsazar Dry, Tuile	
Coffee Negroni	12.00
Sipsmith London Dry, Campari Coffee Infusion, Brenner Vermouth Rosso Blend und Kaffee Praline	
Strawberry Negroni	12.00
Strawberry Infused Tanqueray Ten, Campari, Berto Rosso und Erdbeer Fruchtleder	

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Ibiza	7.00
Limette, Rohrzucker, Orange, Maracuja, Cranberry	
Moskito	7.00
Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda	
Virgin Razz Mojito	7.00
Himbeeren, Limette, Minze, Rohrzucker, Cranberry, Sprite	
Brenner Ipanema	7.00
Limette, Rohrzucker, Ginger Beer	
Virgin Breeze	7.00
Mango, Orange, Limette, Zitrone, Rohrzucker, Cranberry	

Gin

4 CL

Sipsmith London Dry	9.00
Sipsmith Lemon Drizzle	10.00
Sipsmith VJOP	13.00
Monkey 47	13.00
The Illusionist	10.00
Hendrick's	10.00
Ferdinand	13.00
Sul	13.00
Gin Mare	11.00
Jinzu	11.00
Roku	10.00
The Botanist	10.00
Tanqueray Ten	9.00
The Duke	9.00

Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden.....4.50

Indian Tonic Water, Refreshingly Light Tonic Water, Mediterranean Tonic Water

Vodka

4 CL

Ketel One	9.00
Ciroc	10.00
Stolichnaya Elite	15.00
Grey Goose	11.00
Belvedere	10.00
Beluga Transatlantic	13.00
Kauffman	11.00

Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden.....4.50

Indian Tonic Water, Refreshingly Light Tonic Water, Mediterranean Tonic Water,
Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer

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 Pineapple ^A	11.00
Plantation Barbados X.O.....	14.50
Mount Gay X.O.....	12.00
Brugal XV Anejo ^A	12.00
Brugal Blanco ^A	7.00

Tequila

4 CL

Patron Silver.....	8.00
Patron Anejo.....	9.00

Single Malt Whiskey

4 CL

Oban 14y ^A	14.00
Lagavulin Distillers Edition.....	21.00
Laphroaig Quarter Cask ^A	13.00
Macallan Sienna.....	21.00
Macallan 12y.....	15.00
Glenlivet Founders Reserve ^A	10.00
Talisker 10y.....	12.00
Longmorn 16y.....	38.00
Aberlour 12y.....	14.00
Yamazaki 18y.....	36.00
Hibiki 17y.....	32.00
Hakushu 12y.....	21.00
Slyrs.....	14.00

Blended Whiskey

4 CL

Chivas Regal 12y.....	9.00
Chivas Regal 18y.....	16.00
J. Walker Black Label.....	9.00
J. Walker Blue Label.....	39.00

Irish Whiskey

4 CL

Jameson ^A	8.00
Red Breast 12y.....	14.00

Bourbon/Rye/Tennessee Whiskey

4 CL

Bulleit Bourbon.....	7.50
Makers Mark.....	9.00
Woodford Reserve.....	10.00
J. Daniels Single Barrel.....	12.00
Eagle Rare 10y.....	14.00
Bulleit Rye.....	10.50
Michter`s Rye.....	16.00

Cognac/Brandy/Armagnac

4 CL

Hennessy V.S.	10.00
Hennessy X.O.	28.00
Hennessy Paradis.....	66.00
Hennessy Paradis Imperial	135.00
Remy Martin V.S.O.P.....	9.00
Remy Martin X.O.	26.00

Calvados

4 CL

Château Breuil 8y.....	14.00
Château Breuil X.O.....	26.00

Portwein

5 CL

Graham's Six Grapes Reserve.....	8.00
----------------------------------	------

Sherry

5 CL

Osborne Fino Quinta.....	6.00
Osborne Oloroso.....	7.00
Osborne Pedro Ximenez 1827	7.00

Grappa

2 CL

Nonino Chardonnay	6.00
Nonino Moscato.....	6.00
Cabernet Sauvignon Caffo	6.00
Stravecchia Caffo.....	6.50
Berta di Barolo	13.50
Grappa di Sassicaia	16.50

Obstbrand/Geist

2 CL

Dahlmann Obstbrand	7.00
Williamsbirne, Marille, Sauerkirsch, Quitte, Zwetschge,	

Aquavit

2 CL

Linie.....	5.00
------------	------

Likör/Amaro/Bitter

4 CL

Fernet Branca.....	6.50
Aperol ^{A, J}	7.00
Campari ^A	7.00
Ramazotti ^{A, J}	7.00
Averna.....	7.00
Caffo Sambuca.....	7.00
Baileys ^{A, J}	7.00
Caffo Amaretto.....	7.00
Licor 43 ^A	7.00
Grand Marnier ^A	7.00
Montenegro.....	7.00
Frangelico ^A	7.50
Cointreau.....	7.00
Pastis.....	8.00
Pampelle Ruby.....	8.00
Monkey Sloe Gin.....	9.00
Brasilberg.....	10.00

Softdrinks

Coca Cola ^{A,C,G,H,I,J}	0,2 l · 3.50
Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	
Plose Limonaden ^H	0,25 l · 3.50
Aranciata, Limonata, Chinotto	
Almdudler ^{A,C,G}	0,35 l · 4.50
Alpenkräuterlimonade	
Red Bull ^{A,H,J}	0,25 l · 4.50
Classic, Sugarfree, Yellow Edition, Cola	
Fever-Tree ^J	0,2 l · 4.50
Indian Tonic, Refreshingly Light Tonic, Mediterranean Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	
Crodino, Sanbitter.....	0,1 l · 3.00
Wolfra Säfte und Nektare	0,2 l · 3.50

Wasser

Plose naturale	0,25 l · 3.50 / 0,75 l · 7.20
Plose medium	0,25 l · 3.50 / 0,75 l · 7.20

Bier vom Fass

Augustiner Hell ^{1c}	0,2 l · 2.70
König Pilsener ^{1c}	0,3 l · 3.50
Schneider Weißbier Original ^{1a}	0,3 l · 3.50

Flaschenbier

Schneider Weißbier hell ^{1a}	0,5 l · 4.50
Schneider Weißbier leicht ^{1a}	0,5 l · 4.50
Schneider Weißbier alkoholfrei ^{1a}	0,5 l · 4.50
König Pilsener alkoholfrei ^{1a}	0,3 l · 3.50

Heisse Getränke

Latte Macchiato oder Cappuccino ^{1,7}	3.40
Espresso [!]	2.50
Espresso Macchiato ^{1,7}	2.70
Doppio Espresso [!]	4.50
Doppio Espresso Macchiato ^{1,7}	4.70
Kaffee Lungo [!]	2.90
Flat White [!]	4.70
Shakerato [!]	5.50
Espresso Corretto [!]	5.50
Hausbrandt Choko-lá ⁷	4.20
Frischer Pfefferminztee	4.50
Chai Latte ⁷	3.90
Heisse Zitrone mit frischem Zitronensaft	4.20
Frischer Ingwer mit Bienenhonig	4.50
Bio Eilles Tee - verschiedene Sorten.....	4.50

Eilles Fairtrade Darjeeling Imperial, English Breakfast, Baroness Grey,
Rooibos Pur, Früchte natur, Vervenia Kräuter, Kamillenblüten

Zusatzstoffe

A	mit Farbstoff	1-	Gluten
B	mit Konservierungsstoffen	a	Weizen
C	mit Antioxidationsmitteln	b	Roggen
D	geschwefelt	c	Gerste
E	mit Geschmacksverstärker	d	Hafer
F	geschwärzt	e	Dinkel
G	mit Phosphat	f	Kamut
H	mit Süßungsmitteln	g	Khorasan-Weizen
I	koffeinhaltig	h	Emmer
J	chininhaltig	i	Einkorn
		j	Grünkern
		7	Milch