

**B**arkarte

## **Inhalt**

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

## Bar Food

Barkarte  
von 17 Uhr bis 23:00 Uhr

Salz-Nüsse und Parmesanwürfel..... <sup>5, 7, 8a, 8b, 8c, 8d</sup>	6.50
Gemischte italienische Oliven <sup>12</sup> pikant mariniert	4.50
Tatar vom Rinderfilet..... <sup>1a, 4, 12, 14</sup> von Hand geschnitten mit Bröselgremolata	12.50
Vitello Tonnato..... <sup>3, 4, 7, 12</sup> hauchdünne Kalbsfleischscheiben, Thunfischcreme und Kapern	12.50
Oktopussalat..... <sup>9, 14</sup> mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	12.50
Yellowfin Thunfisch Tatar..... <sup>4, 12</sup> in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen, Avocado-Crème und Graepfruit	12.50
Cesar Salat..... <sup>1a, 3, 4, 7, 12</sup> mit knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot	8.90
Avodado und cremiger Hummus (v)..... <sup>1a, 7, 12</sup> mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	12.50
BIO Coppa di Parma IGP..... <sup>12</sup> typischer italienischer Parmaschinken aus der Region Parma	16.50
Auswahl aus italienischem Rohmilchkäse..... <sup>1a, 7</sup>	3 Stück · 12.50
Bergkäse, Taleggio, Parmesan, Trauben, hausgemachte Focaccia und Feigensenf	6 Stück · 16.50

## Champagner

Deutz Brut Classic .....	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
2017 Deutz Blanc de Blancs .....	0,75l	·	159.00
Ay, Champagne			
Bollinger Special Cuvée Brut .....	0,75l	·	169.00
Épernay, Champagne	1,5l	·	319.00
Bollinger Rosé Brut .....	0,75l	·	189.00
Épernay, Champagne	1,5l	·	450.00
2014 Cristal Louis Roederer .....	0,75l	·	440.00
Reims, Champagne			

## Dom Perignon

Épernay, Champagne

2012 Brut Vintage.....	0,75l	·	439.00
2010 Brut Vintage.....	3l	·	P. a. A.
2009 Brut Vintage.....	6l	·	P. a. A.
2005 Rosé Vintage.....	3l	·	P. a. A.
2004 Rosé Vintage.....	6l	·	P. a. A.
2003 P2 Vintage .....	0,75l	·	850.00
2012 Luminous Brut Vintage.....	0,75l	·	499.00
2010 Luminous Brut Vintage.....	1,5l	·	980.00
2009 Luminous Brut Vintage.....	6l	·	P. a. A.

## Offene Champagner

0,1l

Deutz Brut.....	16.00
Ay, Champagne	
Deutz Rosé Brut.....	18.00
Ay, Champagne	
2017 Deutz Blanc de Blancs.....	24.00
Ay, Champagne	

## Offene Weissweine

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.....	5.30
Andres, Pfalz	

## Offene Roséweine

0,1l

2022 Les Collines du Bordic.....	6.80
Racine Rosé, Languedoc	

## Offene Rotweine

0,1l

2022 Primitivo Versante.....	5.90
Vallone, Apulien	
2020 Nero d'Avola Antura.....	5.50
Maggio Vini, Sizilien	
2021 Cabernet.....	5.20
Cantina Colli Euganei, Venetien	
2020 Tempranillo Protocolo.....	5.20
Vino de la Tierra de Castilla, Spanien	

## Aperitivi

<b>brenner Spritz</b> <sup>A,J</sup> .....	9.50
Whitley Neill Gin, Aperol, Rhabarber, Orange, Sodawasser, Gurke, Minze	
<b>brenner Style Port Tonic</b> <sup>A</sup> .....	9.50
Graham's Blend no. 5 White Port, Grapefruit, Fever Tree Tonic Water	
<b>B - Wild</b> .....	9.50
Carpano Dry, Fever Tree Wildberry, Beeren, Gurke, Minze	
<b>Hugo Royal</b> <sup>A,B,J</sup> .....	18.00
Deutz Brut, St. Germain, Minze	
<b>Bellini</b> .....	18.00
Deutz Brut, Peachtree, Pfirsichpüree	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>A,J</sup> .....	9.50
Aperol, Frizzante, Soda, Orange	
<b>Hugo</b> <sup>B</sup> .....	9.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	
<b>Brezza Marina</b> <sup>B,C,J</sup> .....	9.50
Carpano Dry, Ingwer, Zitronengras, Fever Tree Tonic Water	
<b>Hugo Nero</b> <sup>C,J</sup> .....	9.50
Carpano White, schwarzer Holunder, Fever Tree Tonic Water	
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>C,J</sup> .....	9.50
Di Capri Limoncello, Zitrone, Fever Tree Tonic Water	

## Alkoholfreie Aperitivi

<b>Feel Free</b> <sup>A, J</sup> .....	7.90
Undone Italian Bitter, Pink Grapefruit, Fever Tree Tonic Water	
<b>Hugo Virgin</b> <sup>A</sup> .....	7.90
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Minze	
<b>Crodino passione</b> <sup>A</sup> .....	7.90
Crodino, Maracuja, Orange, Minze	
<b>NOgroni</b> <sup>A</sup> .....	7.90
Undone Juniper, Undone Italian Bitter, Undone Italian Aperitif	

## Limonaden

<b>Erdbeer Basilikum</b> .....	7.00
Erdbeerpüree, Basilikum, Spritzer Zitronensaft, Soda	
<b>Mango Ingwer Thymian</b> .....	7.00
Mangopüree, frischer Ingwersaft, Spritzer Zitronensaft, Soda, Thymianzweig	
<b>Heidelbeere Limette Minze</b> .....	7.00
Heidelbeerpüree mit frischer Limette, Soda, Beeren & Minze	

## Brenner Cocktails

<b>Whisky Sour</b> .....	12.50
Maker's Mark, Zitrone, Zucker, Eiweiss	
<b>Gin Basil Smash</b> .....	14.50
Whitley Neill Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker	
<b>Singapur Sling</b> <sup>A</sup> .....	13.50
Whitley Neill Gin, Cherry Heering, Dom Benedictine, Cointreau, Angostura Bitter, Ananas, Zitrone	
<b>Negroni</b> <sup>A</sup> .....	12.50
Whitley Neill Gin, Antica Formula, Campari	
<b>Espresso Martini</b> <sup>A,I</sup> .....	14.00
Stolichnaya, Espresso, Kahlua, Creme de Cacao	
<b>Cosmopolitan</b> <sup>A</sup> .....	12.50
Stolichnaya, Cointreau, Lime Cordial, Cranberrysaft, frischer Limettensaft	
<b>Moscow / Munich Mule</b> .....	12.50
Stolichnaya / Duke, Limette, Gurke, Fever Tree Ginger Beer	
<b>Mai Tai</b> <sup>A</sup> .....	14.50
Angotura 7y, Cointreau, Orgeat, frischer Limettensaft, Gosling Overproof	
<b>Red light District</b> <sup>A</sup> .....	12.50
Stolichnaya, Passionsfrucht, Aperol, Galliano, Zitronensaft	
<b>Naked &amp; Famous</b> <sup>A</sup> .....	12.00
San Cosme Mezcal, Aperol, Yellow Chartreuse, Limettensaft	
<b>Daiquiri</b> .....	11.50
Angostura 3y, Limettensaft, Rohrzucker	



## Alkoholfreie Cocktails

<b>Virgin Ibiza</b> .....	8.50
Limette, Orange, Maracuja, Cranberry	
<b>Moskito</b> .....	9.50
Limette, Minze, Ginger Ale, Soda	
<b>Virgin Razz Mojito</b> .....	9.50
Himbeeren, Limette, Minze, Cranberry, Sprite	
<b>Brenner Ipanema</b> .....	9.50
Limette, Ginger Beer	
<b>Fruit Punch</b> .....	8.50
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Mangopüree	
<b>Tai Mai</b> .....	8.50
Maracujasaft, Orgeat, Limettensaft, Ananassaft	
<b>Coco Berry</b> .....	8.50
Kokosnuss, Erbeer Sirup, Limettensaft, Mangopüree, Ananassaft	

## Gin

4 CL

Whitley Neill Destiller's Cut .....	10.00
Sipsmith London Dry .....	9.00
Sipsmith Lemon Drizzle .....	10.00
Sipsmith VJOP .....	13.00
Tanqueray Ten .....	9.00
Monkey 47 .....	13.00
The Illusionist .....	10.00
Hendrick's .....	10.00
Ferdinand's .....	13.00
Gin Sul .....	13.00
Gin Mare .....	11.00
Roku .....	10.00
The Botanist .....	10.00
The Duke .....	9.00
Portofino .....	10.00
The London Gin Blue No.1 .....	10.00

## Vodka

4 CL

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

Pyrat X.O. ....	11.00
Zacapa 23y <sup>A</sup> .....	14.00
El Dorado 15y <sup>A</sup> .....	13.00
Havana 7y <sup>A</sup> .....	10.00
Botucal Reserva .....	11.00
Plantation Barbados X.O.....	14.50
Mount Gay X.O. ....	12.00
Angostura 3y.....	9.00
Angostura 7y.....	11.00
Appleton 21y.....	21.00

## Tequila

4 CL

Patron Silver .....	12.00
Patron Anejo.....	13.00

## Single Malt Whiskey

4 CL

Oban 14y <sup>A</sup> .....	18.50
Lagavulin Distillers Edition.....	24.00
Laphroaig Quarter Cask <sup>A</sup> .....	13.00
Macallan 12y.....	24.00
Macallan 18y.....	69.00
Glenlivet 12y <sup>A</sup> .....	12.00
Talisker 10y.....	12.00
Aberlour 12y.....	14.00
Aberlour A'bunadh.....	18.00
Yamazaki 18y.....	56.00
Hibiki 17y.....	46.00
Hakushu 12y.....	33.00
Slyrs.....	14.00
Ardbeg 10y.....	15.00
Glenmorangie 10y.....	10.00
Bowmore 15y.....	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 <sup>A</sup> .....	8.00
Redbreast <sup>A</sup> .....	14.00
Connemara.....	8.00

## 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 V.S. ....	10.00
Hennessy X.O. ....	28.00
Remy Martin V.S.O.P. ....	9.00
Remy Martin X.O. ....	26.00
Remy Martin Louise XIII. ....	1cl · 75.00
Rey Fernando de Castilla, Solera Gran Reserva ....	2cl · 25.00

## Bas Armagnac

4 CL

Domaine de Rigue 1978.....	24.00
Domaine de Gachot 1961.....	89.00

## Calvados

4 CL

Château de Breuil V.S.O.P.....	14.00
Château de Breuil 15 y.....	26.00

## Portwein

5 CL

Graham's Six Grapes Reserve.....	8.00
Graham's Twany Port 20y.....	14.50
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

## Grappa

2 CL

Nonino Chardonnay .....	9.00
Nonino Moscato.....	7.00
Nonino Merlot .....	7.00
Berta di Barolo .....	13.50
Grappa di Sassicaia .....	16.50
Gaja Barolo.....	18.00
Romano Levi Barolo.....	16.00
Romano Levi Camomilla .....	18.00

## Obstbrand/Geist

2 CL

Dahlmann Obstbrand .....	11.00
Williamsbirne, Schlehengeist, Mirabellen-, Quitten-, Zwetschgenwasser	

## Likör/Amaro/Bitter

4 CL

Fernet Branca.....	6.50
Aperol <sup>A,J</sup> .....	7.00
Campari <sup>A</sup> .....	7.00
Ramazotti.....	7.00
Averna <sup>A,J</sup> .....	7.00
Caffo Sambuca <sup>A,J</sup> .....	7.00
Disaronno Amaretto.....	7.00
Licor 43 <sup>A</sup> .....	7.00
Grand Marnier <sup>A</sup> .....	7.00
Montenegro.....	7.00
Frangelico <sup>A</sup> .....	7.50
Cointreau.....	7.00
Pastis.....	8.00
Monkey Sloe Gin.....	14.50
Brasilberg.....	10.00
Di Capri Limoncello.....	7.00
Carolan's Irish Cream.....	8.00

## Softdrinks

Coca Cola <sup>A,C,G,H,I,J</sup> .....	0,2 l · 4.20
Cola, Cola Zero, Sprite, Mezzo Mix	
Plose Limonaden .....	0,25 l · 4.50
Aranciata, Limonata	
Fever-Tree <sup>J</sup> .....	0,2 l · 4.50
Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	
Schweppes <sup>J</sup> .....	0,2 l · 4.50
Soda Water	
Crodino, Sanbitter <sup>A,C,G</sup> .....	0,1 l · 3.50
Wolfra Säfte und Nektare* .....	0,2 l · 3.90
Apfel, Orange, Cranberry*, Maracuja*, Rhabarber*, Johannisbeere*, Tomate, Ananas, Pink Grapefruit	

## Wasser

Plose naturale .....	0,25 l · 3.90 / 0,75 l · 8.50
Plose frizzante .....	0,25 l · 3.90 / 0,75 l · 8.50

## Bier vom Fass

Augustiner Hell <sup>1c</sup> .....	0,2 l · 3.50
König Pilsener <sup>1c</sup> .....	0,3 l · 4.00

## Flaschenbier

Schneider Weißbier Original <sup>1a</sup> .....	0,3 l · 4.00
Schneider Weißbier Original <sup>1a</sup> .....	0,5 l · 5.50
Schneider Weißbier leicht <sup>1a</sup> .....	0,5 l · 5.50
Schneider Weißbier alkoholfrei <sup>1a</sup> .....	0,5 l · 5.50
König Pilsener alkoholfrei <sup>1a</sup> .....	0,3 l · 4.00



## Heisse Getränke

Cappuccino <sup>1,7</sup> .....	3.90
Espresso <sup>!</sup> .....	3.00
Espresso Macchiato <sup>1,7</sup> .....	3.20
Doppio Espresso <sup>!</sup> .....	4.70
Doppio Espresso Macchiato <sup>1,7</sup> .....	4.90
Kaffee Lungo <sup>!</sup> .....	3.50
Flat White <sup>!</sup> .....	4.90
Latte Macchiato <sup>1,7</sup> .....	3.90
Shakerato <sup>!</sup> .....	5.90
Espresso Corretto <sup>!</sup> .....	5.90
Hausbrandt Choko-lá <sup>?</sup> .....	4.90
Frischer Pfefferminztee .....	4.90
Chai Latte <sup>?</sup> .....	5.50
Heisse Zitrone mit frischem Zitronensaft .....	4.50
Frischer Ingwer mit Bienenhonig .....	4.90
Bio Eilles Tee - verschiedene Sorten .....	4.90
Eilles Fairtrade Darjeeling Imperial, English Breakfast, Earl Grey, Rooibos Vanille, Sommerbeeren, Kräuter, Kamillenblüten, Jasmin und Grüntee Asia Superior	

## 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
  - 3 Eier
  - 4 Fische
  - 5 Erdnüsse
  - 7 Milch
  - 8- Schalenfrüchte
    - a Mandeln
    - b Haselnüsse
    - c Walnüsse
    - d Pistazien
  - 9 Sellerie
  - 12 Schwefeldioxid
  - 14 Weichtiere