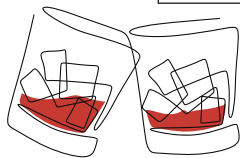


*Bar*  
brenner



# 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

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

## Apero Alkoholfrei

<b>Flo reale Cooler</b> .....	11.50
Martini Flo reale, Saffron, Fever Tree Tonic Water, Olive, Caperberry	
<b>Vibrante Mule</b> .....	11.50
Martini Vibrante, Hibiscus, Fever Tree Ginger Beer, Pink Grapefruit	
<b>Vibrante Lemonade</b> .....	11.50
Martini Vibrante, Raspberry, Rosewater, Pink Grapefruit	

## Hausgemachte Limonaden

<b>Mango &amp; Hibiscus</b> .....	9.50
Mango, Hibiscus, Lemon, Soda	
<b>Raspberry &amp; Lavender</b> .....	9.50
Rasperry, Lavender, Lemon, Soda	
<b>Basil &amp; Mandarin</b> .....	9.50
Basil, Mandarin, Lemon, Soda	

Weitere Aperitivi gerne auf Anfrage.

## Brenner Signature Cocktails

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

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

## Blood Orange

Die intensiven Aromen sonnengereifter Blutorange verleihen diesen erfrischenden Drinks eine besondere Note, die durch jede Nuance des fruchtigen, leicht herben Geschmacks zum Ausdruck kommt.

<b>Blood Orange Violet Bramble</b> .....	13.50
Whitley Neill Blood Orange Gin, Creme de Violette, Lemon Juice, Blood Orange Juice	
<b>Blood Orange Gin Tonic</b> .....	14.50
Whitley Neill Blood Orange Gin, Campari, Fever Tree Mediterranean Tonic Water	
<b>Blood Orange Gimlet</b> .....	14.50
Whitley Neill Blood Orange Gin, Aperol, Verjus	

## Brenner Gin & Tonic Favourites

<b>Whitley Neill Distiller's Cut</b> .....	14.50
Zitronen Zeste, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Sipsmith London Dry</b> .....	13.50
Zitronenschale, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Sipsmith Lemon Drizzel</b> .....	14.50
Zitronenschale, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Monkey 47</b> .....	17.50
Orangen Zeste, Fever Tree Indian Tonic Water	
<b>Gin Mare</b> .....	15.50
Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic Water	
<b>Roku</b> .....	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 ·	159.00
Ay, Champagne	1,5l ·	320.00
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 Rosé Brut 26eme .....	0,75l ·	600.00
Reims, Champagne		
Moet & Chandon Rosé Brut .....	1,5l ·	250.00
Épernay, Champagne		

## Dom Perignon

Épernay, Champagne

2013 Brut Vintage .....	0,75l ·	439.00
2010 Brut Vintage .....	3,0l ·	Pa.A
2009 Brut Vintage .....	6,0l ·	Pa.A
2005 Rosé Vintage .....	3,0l ·	Pa.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

2022 Primitivo Versante ..... 5.90  
Vallone, Apulien

2020 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
Gaja Barolo.....	18.00
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 <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
Eminente Reserva 3y <sup>A</sup> .....	9.00

### **Tequila** 4 CL

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

### **Single Malt Whiskey** 4 CL

Oban 14y. <sup>A</sup> .....	18.50
Lagavulin Destillers 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 .....	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. <sup>A</sup> .....	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

### **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
------------------------------	-------

### **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

## **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