

Bar
brenner



Aperitivi

Torini Sprizz ^{A,J,D}	11.50
Aperol, Saffron, Fever Tree Tonic Water, Olive & Caperberry	
Strawberry & Yuzu Sprizz ^{A,J}	11.50
Aperol, Yuzu, Prosecco, Strawberry Paint	
Strega Sprizz ^D	11.50
Strega Italian Herbal Liqueur, Verjus, Cucumber, Fever Tree Tonic Water	
Bergamot Sbagliato ^A	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 ^D	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 ^{J,D}	11.50
Martini Floreale, Saffron, Fever Tree Tonic Water, Olive, Caperberry, Verjus	
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
Rasperry, Lavender, Lemon, Soda	
Basil & Mandarin	9.50
Basil, Mandarin, Lemon, Soda	

Weitere Aperitivi gerne auf Anfrage.



Brenner Signature Cocktails

Peach Negroni ^D	14.50
Whitley Neill Gin, Campari, Peach de Vigne, Lychee, Vermouth Rosso	
Bergamotto Basil Smash	13.50
Whitley Neill Gin, Bergamot, Lemon, Basil	
Espresso Martini ^I	13.50
Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma	
Bacio Gimlet ^{Nüsse}	13.50
Angostura 7y Rum, Italian Hazelnut, Cacao, Lime, Marsala	
Chinotto Manhattan ^D	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 ^{1k}	14.50
Angostura 3 y Rum, Pineapple, Vanilla Mascarpone, Coffee	
Bergamotto Sgroppino	13.50
Stolichnaya Vodka, Bergamotte Espuma, Lemon, Prosecco, Mint	
Nero Sour ^D	13.50
Maker's Mark Bourbon, Lemon, Orange, Tempranillo Float	
Burrata Fizz ^{1k}	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	
Ceasar Salat ^{1a, 3, 4, 7, 12}	8.90
mit knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot	
Avocado und cremiger Hummus ^{(M) 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

Barrio Cubano

Eminente Rum aus Kuba steht für höchste Qualität
und authentischen kubanischen Genuss. Probieren Sie unsere
Cocktail-Kreationen mit echtem kubanischen Rum.

Spicy Mango Daiquiri	14.00
Eminente 3y, Chilli Infusion, Mango, Limettensaft	
Himbeer Mojito	14.00
Eminente 3y, Himbeeren, Limettensaft, Soda Water	
Cuban Mandarino	16.50
Eminente 3y, HNT Mandarine, Mango, Orange, Limettensaft, Falernum	
Old Cuban	17.50
Eminente 7y, Zitronensaft, Angostura bitter, Champagner, Minze	

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
Crémant de Loire, Langlois	0.75l ·	69.00

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		
Moët & Chandon Rosé Brut	1.5l ·	250.00
Épernay, Champagne		

Dom Perignon

Épernay, Champagne

2013 Brut Vintage	0.75l ·	439.00
2009 Brut Vintage	6.0l ·	Pa.A
2004 Rosé Vintage	6.0l ·	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

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
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
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
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
Plantation Barbados X.O.	14.50
Eminente Reserva 3y ^A	9.00
Eminente Reserva 7y ^A	13.00

Tequila 4 CL

Patron Silver	12.00
Patron Anejo	13.00
Clase Azul, Reposado	2cl 28.00

Single Malt Whiskey 4 CL

Oban 14y. ^A	18.50
Lagavulin Distillers 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 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