Bar
brenner

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 [A, J] 12.50
Patron Silver, Aperol, Lemon, Fever Tree Pink Grapefruit

St. Germain Spritz [A, 12] 12.50
St. Germain Elderflower, Prosecco, Soda, Lemon

Martini Bianco Spritz [A, 12] 9.50
Martini Bianco, Prosecco, Soda, Grapefruit

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

Limoncello Highball [A] 11.50
Limoncello di Capri, Mint, Cucumber, Lemon, Fever Tree Ginger Beer

Rose & Raspberry Americano [D] 13.50
Campari, Martini Ambrato, Raspberry, Rosewater, Fever Tree Pink Grapefruit

Sarti Spritz 9.50
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Lime

Aperol Spritz [A, J] 9.50
Aperol, Frizzante, Soda, Orange

Campari Spritz [A, J] 9.50
Campari, Frizzante, Soda, Orange

Hibiscus Bellini [J, D] 14.00
Peach Puree, Hibiscus, Prosecco

Apertivi Alkoholfrei

Zero Gin & Tonic 13.50
Tanqueray Gin 0,0%, Fever Tree Tonic Water

Illusionist Breeze 11.50
Tanqueray Gin 0,0%, 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.

Martinis at brenner

Born from the golden age of cocktails, the Martini remains an icon of elegance - reimagined in three expressions: Classic, Lychee and Truffle

Classic Martini 14.50
Gin or Vodka, dirty or dry

Truffle Martini [7, 12] 16.00
Truffle infused Grey Goose, Dry Vermouth, Truffle Olives

Lychee Martini 16.00
Grey Goose, Lychee Cordial

Brenner Signature Cocktails

Flamingo 18.50
Bambay Saphire, Raspberry, Lemon, Eggwhite, Champagne

Smokey Negroni [A, J] 14.50
Ardbeg 10y, Martini Rubino, Aperol, Koegler Verjus, Mandarine

Strawberry Cheesecake [H, 7] 15.00
Grey Goose, Strawberry, White Chocolate liqueur, Chocolate Cracker

Hazelnut Gimlet [Nüsse, H] 13.50
Bacardi 8y, Italian Hazelnut, Cacao, Lime, Marsala

Red Velvet Sour [H,] 13.50
Maker's Mark Bourbon, Lemon, Orange, Red Wine Float

Milano Mule [A, H,] 14.50
Grey Goose, Amaro Montenegro, Lime, Fever Tree Ginger Beer, Rose

Cucumber Basil Smash [H,] 13.50
Bombay Saphire, Lemon, Basil, fresh Cucumber Water

Lavender & Raspberry Sour [H,] 14.50
Grey Goose, Raspberry, Lavender, Lemon

Mango Mirage 12.50
Ketel One, Chili, Mango, Lemon, Coconut Espuma

Italian Ice Tea [A, H,] 13.50
Bombay Saphire, Limoncello Di Capri, Quince, Green Tea, Mint

Espresso Martini [I, H] 15.00
Grey Goose, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma

Premium Cocktails

Clase Azul Spicy Margarita [H,] 27.50
Clase Azul Plata Tequila, Chilli, Grand Marnier, Lime

Sour 46 [H, 3] 19.50
Maker's Mark 46, Lemon, Sugar, Eggwhite

Midnight Michter´s 20.50
Michter´s Bourbon, Cherry, Campari, Cynar

Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage Ihren Lieblingscocktail zu.

Brenner Gin & Tonic Favourits

Bombay Premier Cru 14.50
Zitronen Zeste, Fever Tree Indian Tonic Water

Sipsmith London Dry 13.50
Zitronenschale, Fever Tree Indian Tonic Water

Tanqueray Ten 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.

Hausgemachte Limonaden

Mango & Hibiscus [H.] 7.50
Mango, Hibiscus, Lemon, Soda

Raspberry & Lavender [H.] 7.50
Raspberry, Lavender, Lemon, Soda

Basil & Mandarin [H.] 7.50
Basil, Mandarin, Lemon, Soda

Bar Food

Barkarte

von 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Sonntags bis 21:00 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, Thunfischcrème 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

Caesar Salat [1a, 3, 4, 7, 12] 8.90
mit knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot

Avocado und cremiger Hummus (v) [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] 22.50
Bergkäse, Taleggio, Parmesan, Trauben,
hausgemachte Focaccia und Feigensenf

Schaumwein

Berlucchi Franciacorta Rosé ..... 0.75l · 90.00
Lombardei, Italien 1.5l · 180.00

Berlucchi Franciacorta Saten Brut ..... 0.75l · 80.00
Lombardei, Italien 1.5l · 160.00

Champagner

Deutz Brut ..... 0.375l · 69.00
Ay, Champagne 0.75l · 120.00
1.5l · 239.00

Deutz Rosé Brut ..... 0.375l · 79.00
Ay, Champagne 0.75l · 130.00
1.5l · 259.00

2019 Deutz Blanc de Blancs Brut ..... 0.75l · 189.00
Ay, Champagne 1.5l · 385.00

2018 Deutz Rosé Brut ..... 0.75l · 179.00
Ay, Champagne

2018 Deutz Hommage William Deutz Cotes Glacier Brut ..... 0.75l · 318.00
Ay, Champagne

Bollinger Special Cuvée Brut ..... 0.75l · 179.00
Épernay, Champagne 1.5l · 350.00

Bollinger Rosé Brut ..... 0.75l · 189.00
Épernay, Champagne 1.5l · 370.00

2008 Bollinger R.D. ..... 0.75l · 650.00
Épernay, Champagne

2015 Bollinger La Grande Année Brut ..... 0.75l · 350.00
Épernay, Champagne

Krug, NV Grand Cuvée 173eme ..... 0.75l · 399.00
Reims, Champagne

Krug, NV Rosé Brut 29eme ..... 0.75l · 629.00
Reims, Champagne

2015 Dom Perignon Brut Vintage
Épernay, Champagne ..... 0.75l · 439.00

2013 Dom Perignon Brut Vintage
Épernay, Champagne ..... 1.5l · 875.00

2009 Dom Perignon Rosé Vintage
Épernay, Champagne ..... 0.75l · 669.00

2009 Dom Perignon P2
Épernay, Champagne ..... 0.75l · 850.00

2009 Dom Perignon Brut Vintage
Épernay, Champagne ..... 6.0l · P.a.A

2004 Dom Perignon Rosé Vintage
Épernay, Champagne ..... 6.0l · P.a.A

Offener Ausschank

Schaumwein 0.1l

Berlucchi Franciacorta Saten Brut 14.50
Lombardei, Italien

Champagner 0.1l

Deutz Brut 18.00
Ay, Champagne

Deutz Rosé Brut 19.50
Ay, Champagne

Krug Grand Cuvée Brut 173eme 66.00
Reims, Champagne

Weisswein 0.1l

2024 Riesling 5.50
Max Müller I, Franken

2024 Grauburgunder 5.80
Wolf, Pfalz

2024 Sauvignon Blanc 5.80
Andres, Pfalz

2024 Verdicchio 7.50
Vino de la Casa brenner, Stefano Antonucci, Marken

2024 Chardonnay 5.80
Cantine Borga, Venetien

Roséweine 0.1l

2025 Mas de Valériole 7.50
Vé Rose, Mediterranée

2025 Chateau d´Esclans 13.50
Whispering Angel

Rotweine 0.1l

2023 Primitivo Versante 5.90
Vallone, Apulien

2022 Nero d'Avola Antura 5.90
Maggio Vini, Sizilien

2023 Garnacha Nativa 6.50
Bodegas Care, Spanien

2023 Merlot 6.50
Bosco del Merlo, Venetien

Unser Personal informiert Sie gerne über unsere alkoholfreien Weine.

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 16.00
Romano Lévi Camille 18.00

Obstbrand / Geist 2 CL

Williams, Reisetbauer 14.50
Marille, Reisetbauer 14.50
Karotte, Reisetbauer 14.50
Zwetschke, Reisetbauer 14.50
Apfel, Reisetbauer 14.50
Ingwer, Reisetbauer 19.50
Vogelbeere, Reisetbauer 19.50

Williamsbirne, Rochelt ..... 1 cl · 21.50
Apfel, Rochelt ..... 1 cl · 21.50

Gin 4 CL

Bombay Premier Cru 10.00
Sipsmith Lemon Drizzle 10.00
Sipsmith VJOP 13.00
Tanqueray Ten 10.00
Monkey 47 ..... 13.00
The Illusionist 10.00
Hendrick's 10.00
Gin Mare 11.00
Roku 10.00
The Botanist 10.00
Nach Wahl mit Fever Tree Limonaden 4.50
Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water

Vodka 4 CL

Grey Goose 11.00
Grey Goose Altius 24.00
Ketel One 10.00
Belvedere 10.00
Beluga Transatlantic 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

Bacardi 4y [A] 9.00
Bacardi 8y [A] 11.00
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 7y [A] 13.00

Tequila 4 CL

Patron Silver		11.00
Patron Reposado		12.00
Patron Anejo		13.00
Patron "El Alto", Reposado	2 cl	22.00
Clase Azul, Reposado	2 cl	28.00

Single Malt Whiskey 4 CL

Bowmore 12y [A]	11.00
Glenlivet 12y [A]	12.00
Talisker 10y	12.00
Laphroaig Quarter Cask [A]	13.00
Bruichladdich	13.00
Slyrs	14.00
Ardbeg 10y	15.00
Aberlour 14y	16.00
Aberlour A'bunadh	18.00
Bowmore 15y [A]	17.00
Oban 14y [A]	18.50
Lagavulin 16y	19.00
Lagavulin Destillers Edition	24.00
Macallan 12y	24.00
Macallan 18y	69.00
Yamazaki 18y	62.00
Hibiki 21y	75.00

Blended Whiskey 4 CL

Chivas Regal 12y	12.00
Chivas Regal 18y	18.00
J. Walker Black Label	12.00

Irish Whiskey 4 CL

Jameson [A]	8.00
Red Breast 12y	14.00

Bourbon/Rye/Tennessee Whiskey 4 CL

Makers Mark	10.00
Makers Mark 46	14.00
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

Cles de Ducs VSOP		10.00

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 20 years old Tawny Port		14.50
Graham's 30 years old Tawny Port		19.50
Graham's Blend No. 5 White Port		8.00

Sherry 5 CL

Osborne Medium		7.00
Osborne Oloroso		7.00
Osborne 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)

Das Rauchen von Zigarren ist auf unserer Terrasse nicht erwünscht. Danke für Ihr Verständnis.