

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	
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	
Porto Spritz	12.50
Blend No. 5, Elderflower, Basil, Soda, Prosecco	
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
Illusionist Masquerade Gin 0%, Fever Tree Tonic Water	
Illusionist Breeze	11.50
Illusionist Masquerade Gin 0%, Fever Tree Ginger Ale, Ginger, Lemongras	
Vibrante Mule	11.50
Martini Vibrante, Hibiscus, Fever Tree Ginger Beer, Pink Grapefruit	
Vibrante Lemonade	11.50
Martini Vibrante, Raspberry, Rosewater, Pink Grapefruit	

Weitere Aperitivi gerne auf Anfrage.



Paloma Spring Cocktails at Brenner

Entdecken Sie die sanfte Eleganz unserer Frühlingssammlung der Paloma Cocktails. Wir bieten drei einzigartige Neuinterpretationen dieses klassischen Cocktail mit Patron Tequila, der mit höchster Perfektion aus 100% feinsten Blauer Weber-Agave hergestellt wird.

Lavendel Paloma	13.50
Patron Tequila, Lavendel, Lime, Fever Tree Grapefruit	
Mezcal Paloma	14.50
Mezcal, Patron Tequila, Grapefruit, Lime, Fever Tree Grapefruit	
Italian Paloma	13.50
Aperol, Verjus, Safran, Vanilla, Fever Tree Grapefruit	

Brenner Signature Cocktails

Spring Negroni	14.50
Whitley Neill Gin, Fino Sherry, Campari, Apricot, Vermouth	
Smokey Negroni ^D	14.50
Ardbeg 10y, Sweet Vermouth, Aperol, Verjus, Mandarine	
Honey Bee	14.50
Whitley Neil Gin, St. Germain, Honey, Chamomile, Lemon	
Five O'Clock Punch	13.50
Makers Mark Bourbon, English Breakfast Tea, Honey, Peach	
Hazelnut Gimlet ^{Nüsse}	13.50
Angostura 7y Rum, Italian Hazelnut, Cacao, Lime, Marsala	
Red Velvet Sour	13.50
Maker's Mark Bourbon, Lemon, Orange, Red Wine Float	
Milano Mule	14.50
Stolichnaya Vodka, Amaro Montenegro, Lime, Fever Tree Ginger Beer, Rose	
Bergamotto Basil Smash [!]	13.50
Whitley Neill Gin, Bergamot, Lemon, Basil	
Lavender & Raspberry Sour	13.50
Stolichnaya Vodka, Raspberry, Lavender, Lemon	
Blood Star Martini	13.50
Stolichnaya Vodka, Bloodorange, Vanilla, Lemon	
Italian Ice Tea	13.50
Whitley Neill Gin, Limoncello Di Capri, Quince, Green Tea, Mint	
Espresso Martini [!]	15.00
Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma	

Premium Cocktails

Clase Azul Spicy Margarita	27.50
Clase Azul Plata Tequila, Chili, Grand Marnier, Lime	
Sour 46	19.50
Makers Mark 46, Lemon, Sugar, Eggwhite	
Elite Martini	21.50
Stolichnaya Elite, Noilly Prat, Orange bitter	

Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage Ihren Lieblingscocktail zu.



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.

Hausgemachte Limonaden

Mango & Hibiscus	7.50
Mango, Hibiscus, Lemon, Soda	
Raspberry & Lavender	7.50
Raspberry, Lavender, Lemon, Soda	
Basil & Mandarin	7.50
Basil, Mandarin, Lemon, Soda	

— 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 · 16.50
Bergkäse, Taleggio, Parmesan, Trauben, hausgemachte Focaccia und Feigensenf	
	5 Stück · 22.50

Schaumwein

2010 Franciacorta Reserva Palazzo Lana	0.75l ·	199.00
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 ·	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 ·	189.00
Ay, Champagne	1.5l ·	385.00
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		

Dom Perignon

Épernay, Champagne

2013 Brut Vintage	0.75l ·	439.00
2012 Brut Vintage	1.5l ·	875.00
2015 Brut Vintage Special Edition Jean-Michel Basquiat	0.75l ·	459.00
2009 Rosé Vintage	0.75l ·	669.00
2009 Brut Vintage	6.0l ·	P.a.A
2004 Rosé Vintage	6.0l ·	P.a.A

Offener Ausschank

Schaumwein 0.1l

Berlucchi Franciacorta Saten Brut 12.50
Lombardei, Italien

Champagner 0.1l

Deutz Brut 16.00
Ay, Champagne

Deutz Rosé Brut 18.00
Ay, Champagne

Weisswein 0.1l

2023 Riesling 5.50
Max Müller I, Franken

2023 Grauburgunder 5.80
Wolf, Pfalz

2023 Sauvignon Blanc 5.80
Andres, Pfalz

2022 Verdicchio 7.50
Vino de la Casa brenner, Stefano Antonucci, Marken

Roséweine 0.1l

2023 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

2022 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 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 · 19.50

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

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 12y	14.00
Aberlour A'bunadh	18.00
Bowmore 15y ^A	17.00
Oban 14y ^A	18.50
Lagavulin 16y	19.00
Lagavulin Distillers 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
Connemara	8.00
Red Breast 12y	14.00

Bourbon/Rye/Tennessee Whiskey 4 CL

Bulleit Bourbon	8.00
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

Domaine de Gachot 1961	89.00
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

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

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.