

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 | |
| Golden Eve | 11.50 |
| Apple, Cinnamon, Rum, Amaretto, Verjus, Tonic | |
| 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, Frizzante | |
| 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.

Blutorangen Cocktails im Brenner

Die Blutorange, bekannt für ihr intensives Aroma und ihre rubinrote Farbe, verleiht Cocktails Frische und einen lebendigen Charakter. Ihr ausgewogener süß-säuerlicher Geschmack macht sie zu einer perfekten Zutat.

| | |
|--|-------|
| Blood Star Martini | 13.50 |
| Stolichnaya Vodka, Bloodorange, Vanilla, Lemon | |
| Bloody Margarita | 14.00 |
| Tequila, Cointreau, Bloodorange, Lime | |
| Bloodorange Gimlet | 13.50 |
| Whitley Neil Gin, Bloodorange, Lime Cordial | |

Brenner Signature Cocktails

| | |
|---|-------|
| Winter Smokey Negroni ^D | 14.50 |
| Ardbeg 10y, Sweet Vermouth Aperol, Verjus, Mandarine | |
| Winter Wonderland | 14.50 |
| Hennessy, Ginger, Cinnamon, Lemon | |
| Tropical Tingle | 13.50 |
| Pisco, Banana, Pineapple, Caramel | |
| 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, Cucumber, Rose | |
| Bergamotto Sgroppino ^{1k} | 13.50 |
| Stolichnaya Vodka, Bergamotte, Lemon, Prosecco, Mint | |
| Bergamotto Basil Smash ¹ | 13.50 |
| Whitley Neill Gin, Bergamot, Lemon, Basil | |
| 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 | |
| Espresso Martini | 15.00 |
| Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma | |

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 · 21.50 |

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

2022 Riesling 5.50
Max Müller I, Franken
2022 Grauburgunder 5.80
Wolf, Pfalz
2022 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
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 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 | 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 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 |
| 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 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.