

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 Sprizz	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.



Champagner Cocktails im brenner

Winterliche Champagner Cocktails, zubereitet mit feinen weihnachtlichen Gewürzen und verleihen jeder Feier einen Hauch von Eleganz

Royal Cosmo	22.00
Stolichnaya Vodka, Cranberry, Orange, Deutz Champagner	
Golden Spark	24.00
Mandarin, Vanilla, Spices, Deutz Champagner	
Royal Hawaiian	22.00
Whitley Neil Gin, Almond, Pineapple, Deutz Champagner	

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 · 12.50
Bergkäse, Taleggio, Parmesan, Trauben, hausgemachte Focaccia und Feigensenf	
	5 Stück · 16.50

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 ·	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		

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

2018 Deutz Blanc de Blancs 26.00
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 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
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	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