



**Brauers**

**800€**  
*Restaurant*

## *Vorspeisen*

<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	15,90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit karamellisierten Walnüssen, Rote Bete Carpaccio und Rucola	14,90 €
<b>Gebratene Garnelen</b> auf Crostini mit Ceasar Salat	14,90 €
<b>Tomate/ Mozzarella</b> mit Balsamico- Vinaigrette und frischem Basilikum	9,90€

## *Suppen*

<b>Ochsenkraftbrühe</b> mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	7,90 €
<b>Pfifferlingcremesuppe</b>	7,90 €
mit gebratener Riesengarnele	9,90 €



**Brauers**

**800€**  
*Restaurant*

## *Brauers Klassiker*

<b>Schnitzel Wiener Art</b> dazu Pommes und Salat	17,90 €
<b>Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce</b> dazu Pommes und Salat	19,90 €
<b>Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken</b> dazu Pommes und Salat	19,90 €
<b>Pfifferlingsschnitzel</b> dazu Pommes und Salat	21,90€
<b>Cordon Bleu von der Hähnchenbrust</b> mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat	21,90 €



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Burger*

<b>Klassik Burger</b>	16,90 €
mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry-aged Rinderpatty/Cheddar Käse/Zwiebeln/ Champignons/Bacon/Mayonnaise/Salat/Tomate	
<b>Bacon &amp; Cheese Burger</b>	19,90 €
mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry-aged-Rinderpatty/ Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert/ BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei	
<b>Double Bacon &amp; Cheese Burger</b>	25,90€
mit hausgemachtem Brioche-Bun/Dry-aged Rinderpatty/ von allem das Doppelte	
<b>Italian Chicken Burger</b>	19,90 €
mit hausgemachtem Chiabatta-Bun/ Parmesan/panierte Hähnchenbrust/Rucola/ Rote Zwiebeln/Tomate-Balsamicocreme/Tomatensugo/Mozzarella	
<b>Vegetarischer Burger</b>	16,90 €
mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/ Salat/Zwiebeln	
<b>Philly Cheese Steak</b>	26,90 €
mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry Aged Roastbeef mit Cheddar/Bacon/ feurige Käsesauce/karamellisierten Zwiebeln/Salat/Gurke	

*Jeden Monat Neu „Unser Burger des Monats“*

<b>The Big American</b>	19,90€
Hausgemachtes Brioche Bun/ Dry Aged Rinderpatty/ Spare Ribs/ Bacon/ gebackene Zwiebelringe/ Cheddar/ Salat/ Tomate/ Gurken/ BBQ- Sauce/ Mayonnaise	

Alle Burger servieren wir mit Pommes. Da wir pures Rinderhackfleisch verwenden, werden alle Burgerpattys medium gebraten - so sind sie besonders saftig.



# 800€ Restaurant

## Steaks

DRY AGED ROASTBEEF - 100 % EIFEL  
AUS UNSEREN EIGENEN REIFESCHRÄNKEN

Rumpsteak vom Limousin Rind	200 g	34,90 €
Rumpsteak vom Limousin Rind	300 g	43,90 €
Rib-Eye vom Limousin Rind	300 g	44,90 €

LIMOUSINRIND - 100 % EIFEL

Filetsteak am Stück	500 g	89,90 €
Filetsteak	200 g	38,90 €
Filetsteak "Ladies Cut"	160 g	32,90 €

TOMAHAWK

Einzigartiges Geschmackserlebnis: der lange Rippenknochen  
bettet das geschmackvolle Rib Eye-Steak in sich

98,00 €  
ca. 1,5 kg mit Knochen  
ca. 1 kg Fleisch

ROASTBEEF

Jack's Creek Black Angus	300 g	54,90 €
--------------------------	-------	---------

Eine Frage der Haltung – Herkunfts-Info von Jack's Creek Black Angus



Black Angus Rinder liefern Fleisch mit hervorragendem Eigengeschmack. Vor allem, wenn sie so frei und natürlich leben wie auf der **Jack's Creek Farm**. Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.

*Zu allen Steaks servieren wir:*

*Kräuterbutter, Café de Paris Butter oder Rotweinsauce  
Pommes, Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln oder Püree  
Champignons & Zwiebeln, Speckbohnen oder Salat vom Büffet  
frische Pfifferlingrahmsauce*

*Aufpreis: 2,50€*



**Brauers**

**800°C**  
*Restaurant*

## Menü

Brauers 800°C Menü

### Ochsenkraftbrühe

mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne

\*\*\*

### Rinderfilet 0,5 kg am Stück

mit Zwiebeln & Champignons, Speckbohnen, Rotweinsauce, Café de Paris Butter, Pommes und Kartoffelpüree

\*\*\*

### Lavabombe

Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce

*Preis für 2 Personen 109,90 €*

Der perfekte Wein zu Ihrem Steak:

### *2020er Kaiken Disobedience*

*Argentinien*

*60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
Bildet die perfekte Symbiose zu Gegrilltem durch seinen  
eigenwilligen Charakter. Vergärung im Beton und 21 Monate  
Reifung liefern fruchtig- würzige Anklänge, seidige Struktur  
und süß gereiftes Tannin.*

*0,75l 15,0% 42,50€*



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Beef tasting* á la Carte

300 g Dry Aged Rib Eye    200g Rinderfilet

300g Dry Aged Roastbeef    300g Jacks Creek Black Angus

### Eine Frage der Haltung – Herkunfts-Info von Jack's Creek Black Angus



Black Angus Rinder liefern Fleisch mit hervorragendem Eigengeschmack. Vor allem, wenn sie so frei und natürlich leben wie auf der **Jack's Creek Farm**. Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.

mit Zwiebeln & Champignons, Speckbohnen, Rotweinsauce, Café de Paris Butter,  
Pommes und Kartoffelpüree

für 4 Personen

275g pro Person

45,00 € pro Person

für 3 Personen

365g pro Person

60,00 € pro Person

für 2 Personen

550g pro Person

90,00 € pro Person



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Pasta & Salat*

<b>Spaghetti</b> mit frischer Pfifferlingrahmsauce	15,90 €
<b>Original Caesar Salat</b> mit Croutons und Parmesan	14,90 €
<b>Großer bunter Salatteller</b>	14,90€
mit Hähnchenbrust mit gebratenem Lachs mit 4 gebratenen Riesengarnelen	für jedes Topping 7€ Aufpreis
<b>Lachs-Reis Bowl</b> mit Grillgemüse, Reis, Teriyaki Sauce, Avocado, Edamame und gebratenem Lachs	26,90 €

## *Kinderkarte*

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes und Gurkensalat	8,90 €
<b>Mini-Klassik-Burger</b> mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Pommes	9,90 €
<b>Spätzle</b> mit Champignonrahmsauce	6,90 €



**Brauers**

**800€**  
*Restaurant*

## *Dessert*

<b>Lavabombe (für 2 Personen)</b>	18,90 €
Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce	
<b>Schokoladenküchlein</b>	10,90 €
mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis	
<b>Baileys on Ice</b>	9,90 €
Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne	
<b>Sorbetvariation zur Wahl Kugel</b>	2,30 €
Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone • Erdbeer-Limette	
<b>Eisvariation zur Wahl Kugel</b>	2,30 €
Vanille • Schokolade • Erdbeere • Walnusseis	