



Brauers

8000°
Restaurant

Vorspeisen

Beef Tatar vom Rinderfilet

15,90 €

im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere

Gratinierter Ziegenkäse

14,90 €

mit karamellisierten Walnüssen, Rote Bete Carpaccio und Rucola

Gebratene Garnelen

14,90 €

auf Crostini mit Ceasar Salat

Suppen

Ochsenkraftbrühe

7,90 €

mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne



Brauers

8000°
Restaurant

Brauers Klassiker

Schnitzel Wiener Art

dazu Pommes und Salat

17,90 €

Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce

dazu Pommes und Salat

19,90 €

Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken

dazu Pommes und Salat

19,90 €

Cordon Bleu von der Hähnchenbrust

mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat

21,90 €



Brauers

800%
Restaurant

Burger

Klassik Burger

16,90 €

mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry-aged Rinderpatty/Cheddar Käse/Zwiebeln/
Champignons/Bacon/Mayonnaise/Salat/Tomate

Bacon & Cheese Burger

19,90 €

mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Dry-aged-Rinderpatty/
Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert/
BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei

Double Bacon & Cheese Burger

25,90€

mit hausgemachtem Brioche-Bun/Dry-aged Rinderpatty/ von allem das Doppelte

Italian Chicken Burger

19,90 €

mit hausgemachtem Chiabatta-Bun/ Parmesan/panierte Hähnchenbrust/Rucola/
Rote Zwiebeln/Tomate-Balsamicocreme/Tomatensugo/Mozzarella

Vegetarischer Burger

16,90 €

mit hausgemachtem Brioche-Bun/ Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/
Salat/Zwiebeln

Philly Cheese Steak

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“

„Mia San Mia“ Burger

19,90€

Brezel Bun/ Pulled Kasseler/ Weißwurstbrät/ Bergkäse/ Salat/ Krautsalat/
Röstzwiebeln/ Meerrettich/ Süßer Senf/ Mayonnaise

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



Brauers

8000° 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 €

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*



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

800%
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

800°
Restaurant

Pasta & Salat

Spaghetti

mit Tomatensugo, Büffelmozzarella und Basilikum

14,90 €

Original Caesar Salat

mit Croutons und Parmesan

14,90 €

Großer bunter Salatteller

14,90€

mit Hähnchenbrust

mit gebratenem Lachs

mit 4 gebratenen Riesengarnelen

für jedes Topping 7€ Aufpreis

Lachs-Reis Bowl

mit Grillgemüse, Reis, Teriyaki Sauce, Avocado, Edamame
und gebratenem Lachs

26,90 €

Kinderkarte

Kinderschnitzel

mit Pommes und Gurkensalat

8,90 €

Mini-Klassik-Burger

mit Cheddar, Bacon, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Pommes

9,90 €

Spätzle

mit Champignonrahmsauce

6,90 €



Brauers

800°
Restaurant

Dessert

Lavabombe (für 2 Personen)

18,90 €

Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt
und heißer Erdbeersauce

Schokoladenküchlein

10,90 €

mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis

Baileys on Ice

9,90 €

Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne

Sorbetvariation zur Wahl Kugel

2,30 €

Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone • Erdbeer-Limette

Eisvariation zur Wahl Kugel

2,30 €

Vanille • Schokolade • Erdbeere • Walnusseis