



Brauers

8000
Restaurant

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen, Rote Bete Carpaccio und Rucola	14,90 €
Gebratene Garnelen auf Crostini mit Rucola und Aioli	14,90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen, Rote Bete Carpaccio und Rucola	14,90 €

Suppen

Ochsenkraftbrühe mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	7,90 €
Cremesuppe von roten Linsen und Kokos mit Zucchiniblüte	7,90 €
mit gebratener Riesengarnele	9,90 €



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 €
Ochsenleber dazu Kartoffelpüree, Zwiebeln, Äpfel und Salat	17,90 €
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelpüree	24,90 €



Brauers

8000
Restaurant

Burger

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

Jeden Monat Neu „Unser Burger des Monats“

Montreal Pastrami Sandwich Roggenmischbrot, Pastrami, Senf, Salat, Sauerkraut, Essiggurke, Emmentaler Käse	19,90 €
---	---------

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 €

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

Jacks 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, Cafè de Paris 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, Ochsensfleisch 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

*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.*

Argentinien

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

Spaghetti mit Tomatensugo, Büffelmozzarella und Basilikum	14,90 €
Großer bunter Salat mit Hähnchenbrust mit Zanderfilet mit 4 gebratenen Riesengarnelen	14,90 €
	für jedes Topping 7€ Aufpreis
Lachs-Reis Bowl mit Grillgemüse, Reis, Teriyaki Sauce, Avocado, Edame 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) Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce	18,90 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis	10,90 €
Sorbetvariation zur Wahl Kugel Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone • Erdbeer-Limette	2,30 €
Eisvariation zur Wahl Kugel Vanille • Schokolade • Erdbeere • Walnusseis	2,30 €
Baileys on Ice Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne	9,90 €
Creme Brûlée mit Erdbeer- Limetten- Sorbet	10,90 €