



Brauers

8000
Restaurant

Vorspeisen

Beef Tatar vom Rinderfilet im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	15,90 €
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 €
Feine Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,90 €
mit gebratener Riesengarnele	9,90 €



Brauers

800€
Restaurant

Brauers Klassiker

Schnitzel Wiener Art dazu Pommes und Salat	16,90 €
Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce dazu Pommes und Salat	18,90 €
Brauerschnitzel mit Rahmzwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes und Salat	18,90 €
Cordon Bleu von der Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat	19,90 €
Ochsenleber dazu Kartoffelpüree, Zwiebeln, Äpfel und Salat	16,90 €
Brauer's Ochsengulasch dazu Butterspätzle und Salat	21,90 €



Brauers

8000°
Restaurant

Burger

Klassik Burger Cheddar Käse/Zwiebeln/Champignons/Bacon/Mayonnaise/Salat/Tomate	15,90 €
Bacon & Cheese Burger Bacon/Essiggurke/Zwiebeln/Mayonnaise/Cheddar Käse/Gouda/Camembert/ BBQ-Sauce/Tomate/Salat/Spiegelei	18,90 €
Double Bacon & Cheese Burger von allem das Doppelte	24,90€
Italian Chicken Burger Ciabatta Bun/mit Parmesan panierte Hähnchenbrust/Rucola/ Rote Zwiebeln/Tomate-Balsamicocreme/Tomatensugo/Mozzarella	18,90 €
Vegetarischer Burger Gemüsepatty/Mayonnaise/Cheddar/Tomate/Salat/Zwiebeln	15,90 €
Philly Cheese Steak Dry Aged Roastbeef mit Cheddar/Bacon/feurige Käsesauce/ karamellisierten Zwiebeln/Salat/Gurke	25,90 €

Jeden Monat Neu „Unser Burger des Monats“

Surf & Turf Brioche Bun/ Knoblauch- Mayonnaise/ Salat/ Beef- Patty/ gebratene Garnele/ Tomate/ Cheddar/ Zwiebel/ with a little spice	21,90€
---	---------------

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



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	37,90 €
Filetsteak "Ladies Cut"	160 g	31,90 €

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	54,00 €
-------------------------	-------	---------

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, 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

*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 14,90 €

mit Tomatensugo, Büffelmozzarella und Basilikum

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi 18,90 €

mit Hokkaido-Kürbis und Waldchampignons in Rahm

Großer bunter Salat 14,90 €

mit Hähnchenbrust

mit Zanderfilet

mit 4 gebratenen Riesengarnelen

für jedes Topping 7€

Aufpreis

Kinderkarte

Kinderschnitzel 8,90 €

mit Pommes und Gurkensalat

Mini-Klassik-Burger 9,90 €

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

Spätzle 6,90 €

mit Champignonrahmsauce



Brauers

8000
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	
Sorbetvariation zur Wahl Kugel	2,30 €
Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone • Erdbeer-Limette	
Eisvariation zur Wahl Kugel	2,30 €
Vanille • Schokolade • Erdbeere • Walnusseis	
Baileys on Ice	9,90 €
Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne	
Creme Brûlée	10,90 €
mit Erdbeer-Limetten-Sorbet	
Unser Winterdessert:	
Lauwarmer Zwetschgenröster	7,90 €
mit Walnusseis und Sahne	