



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Vorspeisen*

<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> im Butter-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere	15,90 €
<b>Gebratene Garnelen</b> auf Crostini mit Rucola und Aioli	14,90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit karamellisierten Walnüssen, Rote Bete Carpaccio und Rucola	14,90 €

## *Suppen*

<b>Ochsenkraftbrühe</b> mit handgedrehten Markklößchen, Ochsenfleisch und Gemüsejulienne	7,90 €
<b>Feine Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,90 €
mit gebratener Riesengarnele	9,90 €



**Brauers**

**800€**  
*Restaurant*

## *Brauers Klassiker*

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



**Brauers**

**800%**  
*Restaurant*

## *Burger*

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

*Jeden Monat Neu „Unser Burger des Monats“*

<b>„Gans“ fantastisch</b> Selbstgebackenes Brioche Bun/ Maronen- Orangen- Majo/ Salat/ Rotkrautsalat/ zartes Gänsfleisch/ karamalisierte Apfelringe	<b>21,90€</b>
---	---------------

Aller Burger servieren wir mit Steakhouse 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

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

LIMOUSINRIND - 100 % EIFEL

<b>Filetsteak am Stück</b>	500 g	89,90 €
<b>Filetsteak</b>	200 g	37,90 €
<b>Filetsteak "Ladies Cut"</b>	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

<b>Jacks Creek Black Angus</b>	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, Rotweinsauce  
Steakhouse Pommès, 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, Steakhouse 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, Steakhouse 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 Steakhouse Pommes

**Spätzle** 6,90 €

mit Champignonrahmsauce



**Brauers**

**8000**  
*Restaurant*

## *Dessert*

<b>Lavabombe (für 2 Personen)</b> Implodierende weiße Schokoladenkugel mit Vanilleeis gefüllt und heißer Erdbeersauce	18,90 €
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern, gegrilltem Marshmallow und Vanilleeis	10,90 €
<b>Sorbetvariation zur Wahl Kugel</b> Kirsche • Mango-Passionsfrucht • Zitrone • Erdbeer-Limette	2,30 €
<b>Eisvariation zur Wahl Kugel</b> Vanille • Schokolade • Erdbeere • Walnusseis	2,30 €
<b>Baileys on Ice</b> Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne	9,90 €
<b>Creme Brûlée</b> mit Erdbeer-Limetten-Sorbet	10,90 €
<b>Unser Winterdessert:</b> <b>Lauwarmer Zwetschgenröster</b> mit Walnusseis und Sahne	7,90 €