



FOOD & DRINKS

*Willkommen im
Dry Aged Steakhaus Berlin*

Brechts Steakhaus – der besondere Hochgenuss mit Premiumfleisch an der Spree seit 2016

Gaumenfreuden in Gourmetqualität

Namensgeber Bertolt Brecht dichtete: „... in die Grube gelegt werden, ohne einen Mundvoll guten Fleisches genossen zu haben, ist unmenschlich ...“. Damit lieferte er auch den Grundstein für die Philosophie des Restaurants Brechts Steakhaus am Schiffbauerdamm. In direkter Nachbarschaft zur einstigen Wirkungsstätte des berühmten Dramatikers, dem Berliner Ensemble, wird die Liebe zu einem guten Stück Fleisch spürbar, sichtbar und vor allem schmeckbar. Neben unserem Dry Aged Fleisch und irischem Biofleisch gehören auch unsere Portweinjus, die über 30 Stunden köchelt, und unsere hausgemachte BBQ-Sauce, zu unseren unverwechselbaren Spezialitäten.

Geniessen Sie die Zeit bei uns, wir kümmern uns um den Rest.

Ihr Brechts Team



INDEX

APERITIF	2
FOOD	
APPETIZERS	3
STEAKS	4
SHARE IT – Steaks zum Teilen	5
SIDES & SAUCES	5
SALADS & BURGERS	6
CLASSIC APPETIZERS	7
CLASSIC MAIN DISHES	7
DRINKS	
WINE BY THE GLASS	8
SPARKLING	8
GIN & TONIC	9
COCKTAILS & LONGDRINKS	9
BEER	10
NON-ALCOHOLIC & HOT DRINKS	10
WEINAUSWAHL	
WEISSWEIN	11
ROTWEIN	14
SPIRITUOSEN	16
DESSERTS	17

APERITIF

MOJITO	13,00
Havana Club Minze Limette Soda	
BERRY BREEZE	10,50
Lillet Blanc Beeren Wildberry Limonade	
HUGO	11,00
Holundersirup Soda Minze Limette Prosecco ¹⁴	
COSMOPOLITAN	10,50
Absolut Cointreau Lime Juice ¹⁰ Cranberrysaft	
MOSCOW MULE	10,50
Absolut Angostura Lime Juice ¹⁰ Spicy Ginger	
ESPRESSO MARTINI	11,00
Absolut Kahlua Espresso ¹	
GIN BASIL SMASH	11,50
Bombay Zitronensaft Lime Juice Basilikumsirup	
NEGRONI	11,00
Bombay Campari ³ Antica Formula ¹⁴	
PORN STAR MARTINI	11,00
Absolut Licor 43 Limettensaft Maracujasirup Vanillesirup Prosecco	
WHISKEY SOUR (4 ROSES)	11,00
Four Roses Zitronensaft Zuckersirup	
APEROL SPRITZ	11,00
Aperol ³ Prosecco ¹⁴ und Soda	
PINA COLADA	13,50
Havana Club Havana Club Especial ³ Kokoscreme ^{10,11} Ananassaft	
SEX ON THE BEACH	10,50
Absolut Pfirsichlikör Ananassaft Cranberrysaft	
BRECHTS VALENTINE	11,50
Aperol ³ Grapefruitsaft Erdbeersirup ^{3,7,8} Prosecco ¹⁴	
CAIPIRINHA	12,00
Nëga Fulō brauner Rohrzucker Limette	
AMALFI	10,50
Campari Grapefruitsaft Bitter Lemon	

APPETIZERS

WILDKRÄUTERSALAT ^{7,29} Mit Himbeervinaigrette Blattsalate Cherrytomaten karamellisierte Walnüsse	10,50
ZIEGENKÄSE GRATINIERT ^{7,8} Mit Rohrzucker abgeflammt, mariniertes Wildkräutersalat	12,50
TATAKI VOM LACHS ^{19,17,16,21} Mit geröstetem Ciabatta pikanter Gurkensalat Teriyaki Sauce Wasabimayo	16,50
CARPACCIO ^{5,8,24,17} Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola	19,50
GARNELEN ^{8,10,15,16,20,23} 5 White Tiger Garnelen konfierte Tomaten Aioli Schlangenbohnen	14,50
½ KILO GARNELEN ^{8,10,15,16,20,23} Mit Schale gebraten Fenchel Knoblauch Zitronenthymian Aioli	32,50
APPETIZER SELECTION ^{1,3,15,19,23,}	pro Person 20,50
Crostini mit Rindertatar Backhendelnuggets gebratene Garnele Datteln rote Linsencreme Gurkensalat Tapenade Merguezspieß Pimentos de Padron (2-10 Personen)	
BÜFFELMOZZARELLA ^{8,24} Tomate konfierte Tomaten Basilikumpesto	16,50
MARINIERTES RINDERTATAKI ^{17,7} Mariniertes gegrilltes Rinderfilet Teriyakisauce Frühlingszwiebeln Kartoffel	24,50
RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120 g)* ^{7,8,15,18,20} von Hand geschnittenes Rinderfilet Schalotten Kapern Gewürzgurke Senf Ketchup Schwarzbrotchip gebeiztes Eigelb	24,50

*IRL FLEISCH VON KILDARE IRLAND

Dieses Rindfleisch in Premium Qualität kommt von den saftigen grünen Weiden und der unberührten Natur Irlands. Hier ernähren sich die Tiere noch von Gras und Kräutern.

Steckbrief:

- Marke: Kildare Heritage Town
- Rasse: Hereford, Angus, Limousin
- Haltung: Weiden, Freilauf
- Zufütterung: ohne Zusatz
- Herkunft: Kildare, Irland
- Rückverfolgbarkeit: hoch
- Fütterung: Gras und Kräuter
- Schlachalter: 24-28 Monate

STEAKS

ARGENTINISCHES RUMP STEAK	200 g	29,00
MIT PFEFFERSAUCE ^{8,18,19}	400 g	56,00
argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand		
HÜFTSTEAK MIT PFEFFERSAUCE	200 g	24,00
Argentinisches Hüftsteak		
VOM HAUSMETZGER RUMPSTEAK MIT PFEFFERSAUCE	300G	49,00
Regionales Roast Beef fein marmoriert mit charakteristischem Fettrand		
ARGENTINISCHES RINDERFILET	200 g	42,00
MIT PORTWEINJUS ^{18,19}	400 g	79,00
zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur		
RIB EYE / ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN	300 g	44,00
MIT SAUCE BERNAISE ^{8,15,18,19}	450 g	63,00
saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten		
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN	200 g	53,00
MIT PORTWEINJUS* ^{18,19}	300 g	62,00
zartes und saftiges Filetsteak, aus der Lende mit sehr feiner Struktur		
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET ^{8,18,19}		48,50
drei Filets zu je 80 g serviert mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Portweinjus		

DRY AGED STEAKS

Steaks, die bei uns im Dry Ager gereift sind

RUMP STEAK AUS ARGENTINIEN ^{8,18,19}	ab 200g	je 100g
mit Pfeffersauce		22,50
RIB EYE AUS ARGENTINIEN ^{8,15,18,19}	ab 200g	je 100g
mit Sauce Bernaise		24,50

GARSTUFEN

Die Kerntemperatur in der Mitte bzw. mächtigsten Stelle des Steaks ist maßgebend für die Garstufe. Bei uns erhalten Sie das Steak auf den Punkt Ihrem Wunsch entsprechend gegrillt.

Garstufe	Kerntemperatur
Black & Blue	38 °C
Rar	48 °C
Medium Rare	50-53 °C
Medium	54-56 °C
Medium Well	57-60 °C
Well Done	61-70 °C

SHARE IT

Steaks zum Teilen

BRECHTS STEAKHAUS TELLER ^{8,18,19,20}	pro Person 49,00
Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak Fries Pfeffersauce Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 300g Fleisch pro Person	
CHATEAUBRIAND IRLAND VOM WEIDEOCHSEN ^{8,18,19}	pro Person 54,00
Zartes Filet-Mittelstück vom IRL* Rinderfilet am Tisch tranchiert am Stück gegrillt und danach in Tranchen serviert – mit Fries Pfeffersauce Side Salad Für 2 – 4 Personen, ca. 250g Fleisch pro Person	
THE DRY AGE EXPERIENCE ^{18,19}	pro Person 69,00
Argentinisches Rib Eye, Argentinisches Roast Beef, Rib Eye (Dry Aged) und Roast Beef (Dry Aged) Fries Pfeffersauce Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 300g Fleisch pro Person	
DOUBLE FLANK PL ^{18,19}	je 100g 12,00
Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil des Rindes. Am Stück perfekt gegrillt, wird die Flanke tranchiert. Fries Pfeffersauce Side Salad	
TOMAHAWK POMMERN RED & WHITE ^{18,19}	120,00
Saftiges Rib Eye, ca. 1000 g, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma 1 Side und 1 Sauce nach Wahl als Beilage	

SIDES

FRIES small, large	5,50 / 9,50
CHILI CHEESE FRIES ^{8,19} Jalapeños, Cheddar	7,00
TRÜFFEL POMMES ^{8,19}	9,50
BACON FRIES ^{1,2,17} Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce	8,50
SIDE SALAD ²⁰ small, large	6,00 / 10,00
GETRÜFFELTES PARMESAN- KARTOFFELPÜREE ⁸	9,00
GEGRILLTES KNOBLAUCH- CIABATTA ^{8,19}	5,00
PIMIENTOS DE PADRÒN	6,00
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER ⁸	7,00
KRÄUTER-KARTOFFELECKEN	6,00
COLE SLAW ^{8,15,18,20}	6,00
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL	7,00
WILDER BROKKOLI	7,00

SAUCES

Jede Sauce 5,00

PORTWEINJUS ²¹
BRECHTS BBQ SAUCE ^{1,2,17}
PFEFFERSAUCE ^{2,3,5,8,18,19,21}
SAUCE BÉARNAISE ^{8,15}
KRÄUTERBUTTER ⁸
CHIMICHURRI ²⁰
AIOLI ^{15,20}

PORTWEINJUS

französisch „konzentrierter Fleischsaft“, hausgemachte Sauce aus gerösteten Knochen und Fleischabschnitten vom Kalb oder Rind. Die Jus wird ca. 1,5 Tage geköchelt und reduziert sich dabei um 1/3. Die Aromen entfalten sich so besonders intensiv.

BBQ-SAUCE

Unsere hausgemachte BBQ-Sauce nach Brechts Geheimrezept ist eine Würzsauce, die hauptsächlich für unsere Grill-, Barbequegerichte und Dips verwendet wird.

SALADS

CAESAR SALAD MIT HÄHNCHENBRUSTFILET ^{8,15,19,20,21}	18,50
Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Cherrytomaten Parmesan	
BUFFALO SALAD MIT RINDDERFILETSTREIFEN ^{8,29}	22,50
Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamicodressing	
STEAKHOUSE SALAT ^{7,29}	24,50
Rinderfiletstreifen Paprika Zucchini Aubergine Rucola Kirschtomaten Zupfsalat Parmesan Orangen-Honig-Dressing	
WILDKRÄUTERSALAT ^{7,29}	17,50
Mit Himbeervinaigrette Blattsalate Cherrytomaten karamellierte Walnüsse Himbeeren	

BURGERS

VEGETARISCHER BURGER ¹⁹	19,50
Falafel Linsendip rote Zwiebeln gegrillte Tomate Rucola Fries	
CHEESE BURGER ^{1,7,8,19}	21,50
180 g Beef rote Zwiebeln Gewürzgurke Cheddar Ketchup Senf Fries	
CRISPY CHICKEN BURGER ^{7,8,15,19,20}	20,50
Chicken Patty Cole Slaw Paprika-Harissa-Mayonnaise Fries Salat	
BBQ BURGER ^{1,8,19}	26,50
Beef Blattsalat Cheddar Bacon Tomate Gewürzgurken rote Zwiebeln BBQ Sauce Fries	
DOUBLE SMASHED BURGER ^{7,8,19,20}	24,50
Beef Cheddar Bacon rote Zwiebeln Gewürzgurken Ketchup Senf Fries	
BRECHTS MERGUEZ BURGER ^{7,8,19,20}	22,50
Gegrillte Merguez rote Zwiebeln Gewürzgurke Zitronenmajo Fries Rucola	
TRÜFFELBURGER ^{7,8,19,20}	28,50
180 g Beef Trüffelmayo Gryere/Parmesan Ruccola Tomate frischer Trüffel	

CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL ^{7,24}	6,50
Mit karamellisierten Walnusskernen	
ZWIEBELSUPPE ^{8,18,19}	9,50
mit Parmesan-Crostini	
SÜSSKARTOFFELSUPPE ^{1,2,9,11,25}	12,00
Mit Kokosmilch, gegrillte Garnele, Süßkartoffel, Chili und Koriander	
BRECHTS CURRYWURST ^{8,17,19,20}	12,50
mit grober Curry-Sauce	
OLIVENMIX ^{1,5,6}	6,50
In Pflanzenöl, mit Knoblauch und Paprika eingelegte schwarze und grüne Olive	

CLASSIC MAIN DISHES

PASTA RIFI ^{8,19}	22,50
Linguine Rinderfilet Knoblauch Kräuter Rahmjus	
RAVIOLI MIT SPINAT RICOTTA FÜLLUNG ^{2,3,4,18,19,24,29}	19,50
Basilikum Pesto Pinienkernen	
LINGUINE GARNELE ^{1,2,3,9,17}	22,50
Linguine Tomatensauce gebratenen Garnelen Cherrytomaten Rucola	
TRÜFFELPASTA ^{8,15,19}	24,50
Linguine Parmesan Trüffelbutter	
Zusätzlich mit Huhn 32,00 mit Lachs 34,00 mit Rinderfiletstreifen 34,00	
MAISPOULARDENBRUST ^{6,18}	26,50
Rote Bete Kartoffelpüree wilder Brokkoli Portweinjus	
SPARE RIBS ^{15,18,19,20}	27,50
BBQ Sauce Kräuter-Kartoffelecken Cole Slaw Röstzwiebeln	
LACHSFILET ^{15,20,21}	29,50
180 g Lachsfilet Salat Kirschtomaten Zitrone Aioli	
WIENER SCHNITZEL ^{8,18,19,20,32}	34,00
Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone Kapern Sardelle	
SURF & TURF ^{8,18,23}	49,00
180 g Rinderfilet mit White Tiger Garnelen Schlangenbohnen getrüffeltes Parmesan-Kartoffelpüree Jus	
FILET TRÜFFEL ⁸	54,00
Argentinisches Rinderfilet (180g) Kartoffelpüree wilder Broccoli Trüffelbutter frischer Trüffel	

WINE BY THE GLASS

WEISS

0,15 l

LERGENMÜLLER PFALZ «Fruits de Mer» Riesling	7,50
PATRIARCHE PÈRE ET FILS BOURGOGNE Chardonnay	8,50
PFÄFFMANN PFALZ Weißburgunder	9,00
VINA VALDIVIESO CL Sauvignon	9,50
JOACHIM HEGER BADEN Grauburgunder	9,50

ROSÉ



PATRIARCHE FR 2022 «Heritage»	7,50
HECHT&BANNIER FR Syrah	9,50

ROT

LERGENMÜLLER PFALZ Cabernet «Wilder Roter»	7,50
BOISSET FR Merlot «Petit Bistro»	9,00
FAMILLE PERRIN FR Ventoux	9,50
JOACHIM HEGER BADEN Spätburgunder	9,50

SPARKLING

ENGEL DE Rieslingsekt extra dry 0.1 l	9,50
POMMERY FR Brut Royal 0.75 l FI	120,00

ALKOHOLFREIE APERITIFE / COCKTAILS

TONIC FRESH	10,00
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Himbeersirup ⁷ , Tonic Water ^{2,7,8}	
COCONUT	10,00
Ananassaft, Kokoscreme ^{10,11} , Erdbeersirup ^{3,7,8}	
IPANEMA	10,00
Rohrzucker, Limetten, Ginger Ale ^{7,8}	

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 4 cl	8,50
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 4,80	
HENDRICK'S GIN 4 cl	10,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 4,80	
TANQUERAY ALKOHOLFREIER GIN 4 cl	11,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 4,80	
TANQUERAY NO.10 DRY GIN 4 cl	13,50
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 4,80	
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 4 cl	14,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 4,80	
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 4 cl	15,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 4,80	
MONKEY 47 DRY GIN 4 cl	16,50
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 4,80	

COCKTAILS & LONGDRINKS

MARTINI COCKTAIL ^{1,5}	10,00
Gin Dry Vermouth Olive	
GIMLET ²⁹	10,00
Gin Limettensaft Limettensirup	
OLD FASHIONED ^{1,5,29}	12,00
Whiskey Angostura Wasser Zuckersirup	
CAMPARI ORANGE 4 cl ¹	11,00
CUBA LIBRE 4 cl ^{1,9,28,32}	12,50
VODKA LEMON 4 cl ^{10,19,30}	12,50
WHISKEY COLA 4 cl ^{10,19,30}	13,50

BEER

FASSBIER – BERLIN

BERLINER PILSNER ¹⁹	0.2 l	3,00
BERLINER PILSNER ¹⁹	0.4 l	5,90

HEFE VOM FASS

MAISELS WEISSBIER ¹⁹	0.4 l	5,90
---------------------------------	-------	------

FASSBIER – BAYERN

BURGENSTEINER PILS ¹⁹	0.2 l	2,60
BURGENSTEINER PILS ¹⁹	0.4 l	5,20

ALKOHOLFREI

MAISELS ALK.-FREI	0.5 l FI	6,90
RADEBERGER ALK.-FREI	0.33 l FI	4,90

BOTTLED – DEUTSCHLAND

RADEBERGER	0.33 l	4,90
AUGUSTINER HELL	0.5 l	6,90
BERLINER WEISSE grün/rot	0.33 l FI	5,50
KOZEL DARK	0.5 l	6,90
MAISELS KRISTALLWEIZEN	0.5 l	6,90
GÖSSER NATURRADLER	0.33 l	6,30

BOTTLED – INTERNATIONAL

BUDWEISER	0.33 l	5,50
HEINEKEN	0.33 l	6,30
KRIEK ST.LOUIS (Kirschbier)	0.25 l	8,90
ESTRELLA DAMM	0.33 l	5,80
YSKIE	0.5 l	5,90
BAYREUTHER HELL	0.33 l	5,50

NON-ALCOHOLIC

ORGANIC & HOMEMADE

HOMEMADE LEMONADE	0.4 l	6,50
Erdbeer-Feige Minze-Limette Pfirsich-Maracuja		

WASSER

VIVA CON AGUA	0.33 l FI	4,60
VIVA CON AGUA	0.75 l FI	9,80

SOFT DRINKS

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2 l FI	4,50
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2 l FI	4,50
THOMAS HENRY	0.2 l FI	5,00
Ginger Ale ²⁹ Bitter Lemon ^{29,30} Spicy Ginger ^{28,29} Tonic Water ^{28,29}		
COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.3 l	4,50
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.3 l	4,50

SAFT

Apfel ^{29,30}	0.2 l	3,20
Grapefruit ^{28,29} Rhabarber ²⁹	0.2 l	3,80
Orange ^{1,3,28,29,30,33}	0.2 l	3,80
Cranberry ^{14,29} Maracuja ^{1,14,28}	0.2 l	4,20

HOT DRINKS

ESPRESSO ⁹	Ts	2,70
ESPRESSO DOPPIO ⁹	Ts	4,60
KAFFEE ⁹	Ts	3,30
CAPPUCCINO ^{8,9}	Ts	3,90
MILCHKAFFEE ^{8,9}	Bowl	4,90
LATTE MACCHIATO ^{8,9}	Gl	4,60
+ Sirup ^{8,9} +0,50 (Vanille / Karamell / Haselnuss)		
HOT CHOCOLATE	Ts	4,90
Organic & Fair Trade ^{9,24}		
BIO TEE ⁹	Ts	4,60

- Kamillenblüten
- Vervenia
- Baroness Grey Tea
- China Jasmin Blatt
- Darjeeling Imperial
- Rooibos Pur
- Früchte Natur
- English Breakfast

WEINAUSWAHL

Je 0,75 l. Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.

WEISSWEIN – DEUTSCHLAND

PFALZ

STEFAN MEYER 2023 Chardonnay Weißburgunder	42
EMIL BAUER 2023 Scheu aber Geil Scheurebe	45
MARKUS SCHNEIDER 2022 Grauburgunder trocken	49
MARKUS SCHNEIDER 2023 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken	55
KNIPSER 2021 Grauburgunder trocken	59
MARKUS SCHNEIDER 2020 Riesling «Alte Reben»	69

RHEINGAU



GEORG BREUER 2023 «GB Sauvage» Riesling trocken Biologisch-ökologischer Weinanbau	49
SCHLOSS VOLLRADS 2023 Riesling feinherb	49
ROBERT WEIL 2023 Gutsriesling trocken	55
GUNTER KÜNSTLER 2021 Chardonnay «Kalkstein» trocken Falstaff 92P	75



GEORG BREUER 2020 Riesling trocken «Terra Montasa» Biologisch-ökologischer Weinanbau Falstaff 92P	95
--	----

RHEINHESSEN

LISA BUNN 2016 Nierstein «Oelberg» Riesling Drinks Business Silver Medal	69
WAGNER-STEMPEL 2018 Siefersheim Riesling «Vom Porphyr»	69
JOCHEN DREISSIGACKER 2020 Chardonnay «Westhofener Ökotrauben» ökologischer Anbau	75
LISA BUNN 2018 Sauvignon Blanc «Fumé» Falstaff 92P TIP	79

MOSEL

MARKUS MOLITOR 2022 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» Weissburgunder	49
MARKUS MOLITOR 2021 «Schiefersteil» Riesling	54
MARKUS MOLITOR 2021 Riesling «Alte Reben» trocken	69
FRANZ JOSEF EIFEL anerkanntes Bio-Weingut (ecovin) 2023 Riesling Alte Reben «Trittheimer Apotheke Spätlese»	75



NAHE

HERMANN DÖNNHOFF 52
2018 Riesling

HERMANN DÖNNHOFF 65
2018 Tonschiefer-Riesling

JOH. BAPT. SCHÄFER 69
2017 Dorsheim Riesling trocken

SCHLOSSGUT DIEL 125
2021 Goldloch-Riesling
«Großes Gewächs», Falstaff 94P

SCHLOSSGUT DIEL 135
2020 Riesling trocken
«Pittermännchen», Falstaff 93P

SACHSEN

SCHLOSS PROSCHWITZ 55
2021 Goldriesling trocken

BADEN

FRANZ KELLER 49
2023 Grauburgunder vom Löss
trocken Falstaff 88P

FRANZ KELLER 75
2020 Bassgeige Weissburgunder
VDP. Erste Lage trocken

SAAR

WEINGUT VAN VOLXEM 49
2023 Schiefer-Riesling

WEINGUT VAN VOLXEM 75
2021 Riesling «Alte Reben» trocken
Falstaff 91P TIP

AHR

WEINGUT BROGSITTER 95
2020 Hommage Riesling Barrique
«Alte Lay»; trocken
Falstaff 89P

WEISSWEIN – FRANKREICH

PATRIARCHE PÈRE&FILS | BOURGOGNE 35
2023 Chardonnay

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 39
2021 Luberon blanc | Bourbonlec | Grenache

CHÂTEAU NICOT | ENTRE-DEUX-MERS 39
2023 Château Nicot blanc | Sauvignon
Blanc | Semillon

CHÂ. LE GRAND VERDUS | BORDEAUX 43
2021 Bordeaux blanc | Sauvignon Blanc |
Semillon

SAGET LA PERRIÈRE | LOIRE 45
2021 «La Petite Perrière» | Sauvignon Blanc

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 45
2022 Côtes du Rhône Réserve |
Roussane / Viognier

LA FORGE ESTATE | LANGUEDOC 48
2023 Chardonnay

DOMAINE DE ROGER NEVEU | LOIRE 65
2021 Sancerre «Clos des Bouffants»
Sauvignon Blanc

LA CHABLISIENNE | BOURGOGNE 65
2019 Chablis «la Sereine» | Chardonnay

POUILLY SUR LOIRE | LOIRE 65
2021 Pouilly Fumé «La Tuilerie»
Sauvignon Blanc

CHÂTEAU FERRANDE | GRAVES 65
2019 Château Ferrande blanc |
Sauvignon Blanc | Sémillon

WEISSWEIN – INTERNATIONAL

AUSTRALIEN

PENFOLDS 49
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

SÜDAFRIKA

SPIER 45
2021 «Discover» | Chenin Blanc

CHILE

MONTES CHILE 55
2014 «Montes Alpha» | Chardonnay

USA

HEITZ WINE CELLARS 89
2014 Napa Valley Chardonnay

ITALIEN

ZENATO 59
2023 Lugana San Benedetto

PLANETA 89
2014 Chardonnay Barrique

NEUSEELAND

VILLA MARIA 69
2016«Clifford Bay Reserve»
Sauvignon Blanc

ROTWEIN – DEUTSCHLAND

HEINRICH GIES PFALZ 2023 Merlot	42	KNIPSER PFALZ 2018 Cuvée Gaudenz trocken Cabernet Dornfelder	55
MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2021 Rotweincuvée «Ursprung» trocken	49		

ROTWEIN – FRANKREICH

FAMILLE PERRIN RHÔNE 2022 Grenache Ventoux	39	CHÂ. GRAND PEYROU SAINT ÉMILION 2021 Grand Cru Merlot Cabernet Franc	79
CHÂTEAU NICOT BORDEAUX 2020 Bordeaux Rouge Cabernet Sauvignon Merlot	39	CHÂ. LA COMMANDERIE POMEROL 2022 Merlot Cabernet Franc	85
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2022 Grenache «Côtes du Rhône Réserve» Grenache Syrah	45	E. GUIGAL D'AMPUIS RHÔNE 2020 Gigondas Grenache Syrah Mourvèdre	85
CHÂTEAU DE RESPIDE GRAVES 2019 Merlot Cabernet Sauvignon	48	CHÂ. FOURCAS HOSTEN LISTRAC MÉDOC 2016 Cru Bourgeois Supérieur Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	95
CHÂ. LYS DE BESSEDE SAINT ÉMILION 2022 Merlot Cabernet Sauvignon	59	CHÂTEAU KIRWAN MARGAUX 3ÈME 2021 Cru Classé «Charmes de Kirwan» Merlot Cabernet Sauvignon	95
CHÂTEAU SIGOGNAC MÉDOC 2020 Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot	59		

ROTWEIN – INTERNATIONAL

ARGENTINIEN

BODEGA SOTTANO 2021 «Sottano Reserva» Malbec	45
---	----

CHILE

VINA VALDIVIESO 2020 Cabernet Sauvignon	39
BISQUERTT 2022 Carmenère La Joya «Gran Reserva»	49

AUSTRALIEN

PENFOLDS 59
2021 Koonunga Hill | Shiraz

ITALIEN

BOTTER 42
2021 Primitivo di Manduria «Koine»

SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT 49
2022 «Great Expectations»
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE 59
2020 Shiraz

ROSÉ WEIN

PATRIARCHE PÈRE&FILS | FR 33
2023 Rosé Heritage



HECHT&BANNIER | FR 39
2024 Syrah Rosé

WEINGUT SPIESS | RHEINHESSEN 45
2023 Pin_& Friends Rosé

HECHT&BANNIER | FR 49
2023 Coteaux d'Aix-en-Provence:
Grenache / Cinsault

ALKOHOLFREI

WEISS

CARL JUNG | RHEINGAU 45
Chardonnay

ROT

CARL JUNG | RHEINGAU 45
Merlot

SPANIEN

MARQUES DE CACERES 49
2020 Rioja Crianza

TERRA DE FALANIS 59
2019 Callet «Muac»

USA

ROBERT MONDAVI 59
2018 «Twin Oaks» | Cabernet Sauvignon

E. GUIGAL D'AMPUIS | RHÔNE, FR 59
2021 Tavel Rosé:
Grenache | Syrah | Cinsault

MIRAVAL ROSÉ | PROVENCE, FR 79
2023 Côtes de Provence:
Cinsault | Grenache | Rolle | Syrah

SEKT

ENGEL 59
BIO-Rieslingsekt extra dry |
Flaschengärung

SPIRITUOSEN

BITTER

APEROL ^{1,2,10}	4 cl 7,00
AVERNA	4 cl 7,00
RAMAZOTTI	4 cl 7,00
BRANCA MENTA	4 cl 7,50
CAMPARI ²	4 cl 7,50
FERNET BRANCA	4 cl 7,50
RAMAZOTTI ROSATO ¹	4 cl 7,50

APERITIF

TAWNY WHITE ⁵	5 cl 8,00
TAWNY RED	5 cl 8,00
LILLET BLANC ^{1,5}	5 cl 10,00

CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL ¹ V.S.O.P.	4 cl 11,00
CHÂTEAU DU BREUIL ¹ 15J.	4 cl 14,50

COGNAC & BRANDY

CARLOS I. ¹	4 cl 10,00
CARDENAL MENDOZA ⁵	4 cl 12,50
HENNESSY FINE DE COGNAC ⁵	4 cl 13,00
HENNESSY XO ⁵	4 cl 25,00

LIKÖR

AMARETTO DI SARONNO ¹	4 cl 7,80
BAILEY'S IRISH CREAM ^{1,8,28}	4 cl 7,80
COINTREAU ^{1,29}	4 cl 8,50
SAMBUCA	4 cl 7,00

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO ¹	4 cl 7,50
EL JIMADOR REPOSADO ¹	4 cl 7,50

VODKA

ABSOLUT 100 PROOF	4 cl 12,00
BELVEDERE	4 cl 14,00
GREY GOOSE	4 cl 16,00
STOLICHNAYA	4 cl 10,00

SHERRY & VERMOUTH

MARTINI BIANCO ^{1,5}	4 cl 7,50
MARTINI DRY ^{1,5}	4 cl 7,50
NOILLY PRAT ⁵	4 cl 8,50
FINO JARANA VERY DRY ⁵	5 cl 9,50

RUM

HAVANA CLUB 3J.	4 cl 7,50
HAVANA CLUB 7J.	4 cl 12,00
PYRAT XO RESERVE ¹	4 cl 15,00
ZACAPA CENTENARIO 23 J. ¹	4 cl 18,00
ZACAPA XO GRAN RESERVA ¹	4 cl 22,00

BOURBON: KENTUCKY

MAKER'S MARK ¹	4 cl 10,00
KNOB CREEK ¹	4 cl 13,00
WOODFORD RESERVE ¹	4 cl 13,00
BOOKER'S ¹	4 cl 18,00

BOURBON: TENNESSEE

JACK DANIEL'S Gentleman Jack ¹	4 cl 18,00
---	------------

MALT WHISKEY: HIGHLANDS

OBAN 14 J. ¹	4 cl 15,00
GLENMORANGIE 18 J. ¹	4 cl 19,00

MALT WHISKEY: ISLAY

ARDBEG 10 J. ¹	4 cl 12,50
LAPHROAIG 10 J. ¹	4 cl 13,00
LAGAVULIN 16 J. ¹	4 cl 18,00
BOWMORE 17 J. ¹	4 cl 25,00

MALT WHISKEY: SPEYSIDE

GLENLIVET 15 J. ¹	4 cl 15,00
------------------------------	------------

DIGESTIV

GRAPPA NONINO	4 cl 6,80
WILLIAMS BIRNE	2 cl 6,50
BERLINER KRÄUTER	2 cl 5,00
BERLINER LUFT	2 cl 4,50

DESSERTS

PASSIONSFRUCHT-CRÈME-BRÛLÉE ⁸	9,50
CHEESECAKE IM GLAS ^{8,19,24}	9,50
Haferkeks-Streusel Frischkäsecreme Ananas-Mango-Salat	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ^{8,19,24}	14,50
Mit Rosinen Vanilleeis	

DESSERT WINE

CHATEAU JANY SAUTERNES	0,05 l	8,50
--------------------------	--------	------

HAT ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN?
SAGEN SIE ES WEITER!



Google Maps



Tripadvisor

Alle Preise in Euro inklusive MWST.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoff	10. Chinin	19. Gluten	28. Aromastoff
2. Konservierungsstoff	11. Gewachst	20. Senf	29. Zitronensäure
3. Antioxidationsmittel	12. Taurin	21. Fisch	30. Ascorbinsäure
4. Geschmacksverstärker	13. Aspartam	22. Erdnüsse	31. Konservierungsstoff
5. Schwefeldioxid/Sulfite	14. Süßungsmittel	23. Krustentiere	32. Säuerungsmittel
6. Schwärzungsmittel	15. Eier	24. Nüsse	/Phosphorsäure
7. Phosphat	16. Sesam	25. Weichtiere	33. Johannisbrotkernmehl
8. Laktose	17. Soja	26. Lupinen	34. Gelatine
9. Koffein	18. Sellerie	27. Pektin	

KÖSTLICHE EVENTS

In Brechts Steakhaus können Sie regelmäßig besondere Veranstaltungen erleben und gemütliche Abende mit Freunden oder der Familie verbringen. Wie wäre es z. B. mit einem romantischen Candle-Light-Dinner oder einem Steaktasting? Unsere Events eignen sich auch als außergewöhnliche Geschenkidee für Ihre Liebsten.

STEAKTASTING

Dauer: 2-3 Stunden | ab 89,00 € p.P.

Woran erkennt man gutes Fleisch? Welche Unterschiede gibt es bei den verschiedenen Sorten und Reifemethoden? Wie wird ein Steak am besten zubereitet? Bei unserem Steaktasting in 3 Gängen erfahren Sie alles, was Sie schon immer über gutes Fleisch wissen wollten. Testen Sie 6 verschiedene Steaks und 3 unterschiedliche Zubereitungsmethoden.

CANDLE-LIGHT-DINNER

Dauer: 2-3 Stunden | ab 79,90 € für 2 Personen

Überraschen Sie eine besondere Person mit einem romantischen Essen bei Kerzenschein. Egal ob Sie Valentinstag, Ihren Hochzeitstag oder Ihr erstes Date feiern möchten, ein Candle-Light-Dinner in Berlin ist für jedes verliebte Pärchen ein Highlight. Genießen Sie ein exklusives 3-Gang-Menü am romantisch eingedeckten Tisch in unserer gemütlichgehobenen Steakhausatmosphäre.

PRIVATE ROOM

Privatevent bis zu 10 Personen

Unseren separaten Raum können Sie exklusiv für bis zu 10 Personen buchen. Feiern Sie unter sich und lassen Sie uns für das leibliche Wohl sorgen. Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Dinnerpaket zusammen – sprechen Sie uns an.

Alle Events und Gutscheine sind online buchbar unter www.brechts.de/events.

