



# 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

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

## APERITIF

MOJITO	12,00
Havana Club   Minze   Limette   Soda	
BERRY BREEZE	9,00
Lillet Blanc   Beeren   Wildberry Limonade	
HUGO	9,50
Holundersirup   Soda   Minze   Limette   Prosecco <sup>14</sup>	
COSMOPOLITAN	9,00
Absolut   Cointreau   Lime Juice <sup>10</sup>   Cranberrysaft	
MOSCOW MULE	9,00
Absolut   Angostura   Lime Juice <sup>10</sup>   Spicy Ginger	
ESPRESSO MARTINI	9,50
Absolut   Kahlua   Espresso <sup>1</sup>	
GIN BASIL SMASH	10,00
Bombay   Zitronensaft   Lime Juice   Basilikumsirup	
NEGRONI	9,50
Bombay   Campari <sup>3</sup>   Antica Formula <sup>14</sup>	
PORN STAR MARTINI	9,50
Absolut   Licor 43   Limettensaft   Maracujasirup   Vanillesirup   Prosecco	
WHISKEY SOUR (4 ROSES)	9,50
Four Roses   Zitronensaft   Zuckersirup	
APEROL SPRITZ	10,00
Aperol <sup>3</sup>   Prosecco <sup>14</sup> und Soda	
PINA COLADA	12,00
Havana Club   Havana Club Especial <sup>3</sup>   Kokoscreme <sup>10,11</sup>   Ananassaft	
SEX ON THE BEACH	9,00
Absolut   Pfirsichlikör   Ananassaft   Cranberrysaft	
BRECHTS VALENTINE	10,00
Aperol <sup>3</sup>   Grapefruitsaft   Erdbeersirup <sup>3,7,8</sup>   Prosecco <sup>14</sup>	
CAIPIRINHA	11,00
Nēga Fulō   brauner Rohrzucker   Limette	
AMALFI	9,00
Campari   Grapefruitsaft   Bitter Lemon	

## APPETIZERS

<b>WILDKRÄUTERSALAT</b> <sup>7,24,29</sup>	10,50
Mit Himbeervinaigrette   Blattsalate   Cherrytomaten   karamellisierte Walnüsse	
<b>ZIEGENKÄSE GRATINIERT</b> <sup>7,8</sup>	13,00
Mit Rohrzucker abgeflammt   mariniertes Wildkräutersalat	
<b>GARNELEN</b> <sup>7,8,10,15,16,20,23</sup>	15,00
5 White Tiger Garnelen   konfierte Tomaten   Aioli   Schlangenbohnen	
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> <sup>7,8,24</sup>	16,50
Tomate   konfierte Tomaten   Basilikumpesto	
<b>TATAKI VOM LACHS</b> <sup>7,19,17,16,21</sup>	17,50
Mit geröstetem Ciabatta   pikanter Gurkensalat   Teriyaki Sauce   Wasabimayo	
<b>CARPACCIO</b> <sup>5,7,8,24,17</sup>	19,50
Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan   Rucol	
<b>APPETIZER SELECTION</b> <sup>1,3,7,15,19,23,</sup>	pro Person 20,50
Crostini mit Rindertatar   Backhendelnuggets   gebratene Garnele   Datteln   rote Linsencreme   Gurkensalat   Tapenade   Merguezspieß   Pimientos de Padron   (2–10 Personen)	
<b>MARINIERTES RINDERTATAKI</b> <sup>17,7</sup>	24,50
Mariniertes gegrilltes Rinderfilet   Teriyakisauce   Frühlingszwiebeln   Kartoffelstroh	
<b>RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120 g)*</b> <sup>7,8,15,18,20</sup>	24,50
von Hand geschnittenes Rinderfilet   Schalotten   Kapern   Gewürzgurke   Senf   Ketchup   Schwarzbrotchip   gebeiztes Eigelb	
<b>½ KILO GARNELEN</b> <sup>7,8,10,15,16,20,23</sup>	32,50
Mit Schale gebraten   Fenchel   Knoblauch   Zitronenthymian   Aioli	

### \*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 RUMPSTEAK	200 g	29,00
MIT PFEFFERSAUCE <sup>7,8,18,19</sup>	400 g	56,00
argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand		
HÜFTSTEAK MIT PFEFFERSAUCE	200 g	26,00
Argentinisches Hüftsteak <sup>7,13,19</sup>		
VOM HAUSMETZGER RUMPSTEAK MIT PFEFFERSAUCE	300G	49,00
Regionales Roast Beef fein marmoriert mit charakteristischem Fettrand <sup>7,13,19</sup>		
ARGENTINISCHES RINDERFILET	200 g	42,00
MIT PORTWEINJUS <sup>6,7,18,19</sup>	400 g	79,00
zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur		
RIBEYE / ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN	300 g	44,00
MIT SAUCE BERNAISE <sup>7,8,15,18,19</sup>	450 g	63,00
saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten		
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN	200 g	53,00
MIT PORTWEINJUS* <sup>6,7,18,19</sup>	300 g	62,00
zartes und saftiges Filetsteak, aus der Lende mit sehr feiner Struktur		
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET <sup>7,8,18,19</sup>		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

RUMPSTEAK AUS ARGENTINIEN <sup>7,8,18,19</sup>	ab 200g	je 100g
mit Pfeffersauce		22,50
RIBEYE AUS ARGENTINIEN <sup>7,8,15,18,19</sup>	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** <sup>7,8,18,19,20</sup> 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 I VOM WEIDEOCHSEN** <sup>7,8,18,19,20</sup> 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** <sup>7,8,18,19,20</sup> 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** <sup>7,8,18,19,20</sup> 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** <sup>7,18,19</sup> 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 <sup>8,19</sup>	7,00
Jalapeños, Cheddar	
TRÜFFEL FRIES <sup>19</sup>	9,50
BACON FRIES <sup>1,2,17</sup>	8,50
Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce	
SIDE SALAD <sup>20</sup>   small, large	6,00 / 10,00
GETRÜFFELTES PARMESAN- KARTOFFELPÜREE <sup>7,8</sup>	9,00
GEGRILLTES KNOBLAUCH- CIABATTA <sup>8,19</sup>	5,00
PIMIENTOS DE PADRÒN	6,00
SCHLANGENBOHNEN MIT	7,50
KNOBLAUCHBUTTER <sup>7,8</sup>	
KRÄUTER-KARTOFFELECKEN	6,00
COLE SLAW <sup>8,15,18,20</sup>	6,00
GRÜNER SPARGEL	7.50
WILDER BROKKOLI	7.50

### SAUCES

Jede Sauce 5,00

PORTWEINJUS <sup>6,18,19</sup>
BRECHTS BBQ SAUCE <sup>1,2,17</sup>
PFEFFERSAUCE <sup>8,18,19</sup>
SAUCE BÉARNAISE <sup>8,15</sup>
KRÄUTERBUTTER <sup>8</sup>
CHIMICHURRI <sup>20</sup>
AIOLI <sup>15,20</sup>

#### PORTWEINJUS

französisch „konzentrierter Fleischsaft“, haus eigene  
Sauce aus gerösteten Knochen und Fleischab-  
schnitten 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 hauptsäch-  
lich für unsere Grill-, Barbequegerichte und Dips  
verwendet wird.

## SALADS

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

## BURGERS

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



## CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>7,24</sup>	6,50
Mit karamellisierten Walnusskernen	
ZWIEBELSUPPE <sup>7,8,18,19</sup>	10,50
mit Parmesan-Crostini	
SÜSSKARTOFFELSUPPE <sup>1,2,7,9,11,23,25</sup>	12,00
Mit Kokosmilch, gegrillte Garnele, Süßkartoffel, Chili und Koriander	
BRECHTS CURRYWURST <sup>7,8,17,19,20</sup>	12,50
mit grober Curry-Sauce	
OLIVENMIX <sup>1,5,6</sup>	6,50
In Öl mit Knoblauch eingelegte schwarze und grüne Oliven	

## CLASSIC MAIN DISHES

PASTA RIFI <sup>6,7,8,18,19</sup>	22,50
Linguine   Rinderfilet   Knoblauch   Rahmjus	
RAVIOLI MIT SPINAT RICOTTA FÜLLUNG <sup>2,3,18,19,24,29</sup>	19,50
Basilikum   Pesto   Pinienkernen	
LINGUINE GARNELE <sup>1,2,3,7,9,17,23</sup>	22,50
Linguine   Tomatensauce   gebratenen Garnelen   Cherrytomaten   Rucola	
TRÜFFELPASTA <sup>7,8,15,19</sup>	24,50
Linguine   Parmesan   Trüffelbutter	
Zusätzlich mit Huhn 32,00   mit Lachs 34,00   mit Rinderfiletstreifen 36,00	
MAISPOULARDENBRUST <sup>6,7,18,19</sup>	26,50
Rote Bete Kartoffelpüree   wilder Brokkoli   Portweinjus	
SPARE RIBS <sup>7,15,18,19,20</sup>	27,50
BBQ Sauce   Kräuter-Kartoffelecken   Cole Slaw   Röstzwiebeln	
LACHSFILET <sup>7,15,20,21</sup>	29,50
180 g Lachsfilet   Salat   Kirschtomaten   Zitrone   Aioli	
WIENER SCHNITZEL <sup>7,8,19,20,32</sup>	34,00
Kalbsschnitzel   lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat   Preiselbeere   Zitrone   Kapern   Sardelle	
SURF & TURF <sup>7,8,18,23</sup>	49,00
180 g Rinderfilet mit White Tiger Garnelen   Schlangenbohnen   getrüffelttes Parmesan-Kartoffelpüree   Jus	
FILET TRÜFFEL <sup>7,8</sup>	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	8,00
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»	8,00
HECHT&BANNIER   FR   Syrah	9,50

### ROT

LERGENMÜLLER   PFALZ   Cabernet «Wilder Roter»	8,00
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 <sup>7</sup> , Tonic Water <sup>2,7,8</sup>	
COCONUT	10,00
Ananassaft, Kokoscreme <sup>10,11</sup> , Erdbeersirup <sup>3,7,8</sup>	
IPANEMA	10,00
Rohrzucker, Limetten, Ginger Ale <sup>7,8</sup>	

## GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 4 cl	9,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 5,20	
HENDRICK'S GIN 4 cl	10,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 5,20	
TANQUERAY ALKOHOLFREIER GIN 4 cl	11,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 5,20	
TANQUERAY NO.10 DRY GIN 4 cl	13,50
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 5,20	
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 4 cl	14,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 5,20	
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 4 cl	15,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 5,20	
MONKEY 47 DRY GIN 4 cl	16,50
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 5,20	

## COCKTAILS & LONGDRINKS

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

## BEER

### FASSBIER – BERLIN

BERLINER PILSNER <sup>19</sup>	0.2 l   3,20
BERLINER PILSNER <sup>19</sup>	0.4 l   6,30

### HEFE VOM FASS

MAISELS WEISSBIER <sup>19</sup>	0.4 l   5,90
---------------------------------	--------------

### FASSBIER – BAYERN

BURGENSTEINER PILS <sup>19</sup>	0.2 l   2,80
BURGENSTEINER PILS <sup>19</sup>	0.4 l   5,60

### ALKOHOLFREI

MAISELS ALK.-FREI	0.5 l FI   7,50
RADEBERGER ALK.-FREI	0.33 l FI   5,20

### BOTTLED – DEUTSCHLAND

RADEBERGER	0.33 l   5,20
AUGUSTINER HELL	0.5 l   7,50
BERLINER WEISSE grün/rot	0.33 l FI   5,90
KOZEL DARK	0.5 l   7,50
MAISELS KRISTALLWEIZEN	0.5 l   7,50
GÖSSER NATURRADLER	0.33 l   6,50

### BOTTLED – INTERNATIONAL

BUDWEISER	0.33 l   5,70
HEINEKEN	0.33 l   6,50
KRIEK ST. LOUIS (Kirschbier)	0.25 l   9,20
ESTRELLA DAMM	0.33 l   6,00
YSKIE	0.5 l   6,50
BAYREUTHER HELL	0.33 l   5,70

## 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   4,80
VIVA CON AGUA	0.75 l FI   10,20

### SOFT DRINKS

COCA COLA <sup>1,9,28,32</sup>	0.2 l FI   4,70
COKE ZERO <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup>	0.2 l FI   4,70
THOMAS HENRY	0.2 l FI   5,20
Ginger Ale <sup>29</sup>   Bitter Lemon <sup>29,30</sup>	
Spicy Ginger <sup>28,29</sup>   Tonic Water <sup>28,29</sup>	
COCA COLA <sup>1,9,28,32</sup>	0.3 l   4,70
COKE ZERO <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup>	0.3 l   4,70

### SAFT

Apfel <sup>29,30</sup>	0.2 l   3,60
Grapefruit <sup>28,29</sup>   Rhabarber <sup>29</sup>	0.2 l   4,50
Orange <sup>1,3,28,29,30,33</sup>	0.2 l   4,50
Cranberry <sup>14,29</sup>   Maracuja <sup>1,14,28</sup>	0.2 l   4,50

## HOT DRINKS

ESPRESSO <sup>9</sup>	Ts   3,00
ESPRESSO DOPPIO <sup>9</sup>	Ts   4,90
KAFFEE <sup>9</sup>	Ts   3,50
CAPPUCCINO <sup>8,9</sup>	Ts   4,30
MILCHKAFFEE <sup>8,9</sup>	Bowl   4,90
LATTE MACCHIATO <sup>8,9</sup>	Gl   4,90
+ Sirup <sup>8,9</sup> +0,50	
(Vanille / Karamell / Haselnuss)	
HOT CHOCOLATE	Ts   4,90
Organic & Fair Trade <sup>9,24</sup>	
BIO TEE <sup>9</sup>	Ts   4,90
• 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	42
2023 Chardonnay   Weißburgunder	
EMIL BAUER	45
2023 Scheu aber Geil   Scheurebe	
MARKUS SCHNEIDER	49
2024 Grauburgunder trocken	
MARKUS SCHNEIDER	55
2024 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken	
KNIPSER	59
2024 Grauburgunder trocken	
MARKUS SCHNEIDER	69
2020 Riesling «Alte Reben»	

### RHEINGAU



GEORG BREUER	49
2023 «GB Sauvage» Riesling trocken	
Biologisch-ökologischer Weinanbau	
SCHLOSS VOLLRADS	49
2023 Riesling feinherb	
ROBERT WEIL	55
2024 Gutsriesling trocken	
GUNTER KÜNSTLER	75
2021 Chardonnay «Kalkstein» trocken	
Falstaff 92P	



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

### RHEINHESSEN

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

### MOSEL

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



## 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

## SAAR

WEINGUT VAN VOLXEM 49  
2023 Schiefer-Riesling

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

## SACHSEN

SCHLOSS PROSCHWITZ 55  
2021 Goldriesling trockenBADEN

## BADEN

FRANZ KELLER 49  
2023 Grauburgunder vom Löss  
trocken Falstaff 88P

FRANZ KELLER 75  
2022 Weissburgunder trocken 1te Lage  
Oberbergen Bassgeige

## AHR

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

## WEISSWEIN – FRANKREICH

PATRIARCHE PÈRE&FILS | BOURGOGNE 35  
20242023 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  
2023 Bordeaux blanc | Sauvignon Blanc |  
Semillon

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

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 45  
2023 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  
2020 Chablis «la Sereine» | Chardonnay

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

CHÂTEAU FERRANDE | GRAVES 65  
2022 Château Ferrande blanc |  
Sauvignon Blanc | Sémillon

## WEISSWEIN – INTERNATIONAL

### AUSTRALIEN

PENFOLDS

2015 Koonunga Hill | Chardonnay

49

### SÜDAFRIKA

SPIER

2023 «Discover» | Chenin Blanc

45

### ITALIEN

ZENATO

2024 Lugana San Benedetto

59

PLANETA

2015 Chardonnay Barrique

89

## ROTWEIN – DEUTSCHLAND

HEINRICH GIES   PFALZ 2023 Merlot	42	KNIPSER   PFALZ 2019 Cuvée Gaudenz trocken   Cabernet   Dornfelder	55
MARKUS SCHNEIDER   PFALZ 2022 Rotweincuvée «Ursprung» trocken	49		

## ROTWEIN – FRANKREICH

FAMILLE PERRIN   RHÔNE 2024 Grenache Ventoux	39	CHÂ. GRAND PEYROU   SAINT ÉMILION 2022 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 2023 Grenache «Côtes du Rhône Réserve» Grenache   Syrah	45	E. GUIGAL D'AMPUIS   RHÔNE 2021 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  
2023 Koonunga Hill | Shiraz

## ITALIEN

BOTTER  
2022 Primitivo di Manduria «Koine»

## SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT  
2022 «Great Expectations»  
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE  
2020 Shiraz

## ROSÉ WEIN

PATRIARCHE PÈRE&FILS | FR  
2023 Rosé Heritage



HECHT&BANNIER | FR  
2024 Syrah Rosé

HECHT&BANNIER | FR  
2024 Coteaux d'Aix-en-Provence:  
Grenache / Cinsault

## ALKOHOLFREI

### WEISS

CARL JUNG | RHEINGAU  
Chardonnay

### ROT

CARL JUNG | RHEINGAU  
Merlot

## SPANIEN

59 MARQUES DE CACERES  
2020 Rioja Crianza

TERRA DE FALANIS  
2019 Callet «Muac»  
59

42

49

59

33 MIRAVAL ROSÉ | PROVENCE, FR  
2024 Côtes de Provence:  
Cinsault | Grenache | Rolle | Syrah  
79

39

49

### SEKT

45 ENGEL  
BIO-Rieslingsekt extra dry |  
Flaschengärung  
59

## SPIRITUOSEN

### BITTER

APEROL <sup>1,2,10</sup>	4 cl 7,00
AVERNA	4 cl 7,00
RAMAZOTTI	4 cl 7,00
BRANCA MENTA	4 cl 7,50
CAMPARI <sup>2</sup>	4 cl 7,50
FERNET BRANCA	4 cl 7,50
RAMAZOTTI ROSATO <sup>1</sup>	4 cl 7,50

### APERITIF

TAWNY WHITE <sup>5</sup>	5 cl 8,00
TAWNY RED	5 cl 8,00
LILLET BLANC <sup>1,5</sup>	5 cl 10,00

### CALVADOS

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

### COGNAC & BRANDY

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

### LIKÖR

AMARETTO DI SARONNO <sup>1</sup>	4 cl 7,80
BAILEY'S IRISH CREAM <sup>1,8,28</sup>	4 cl 7,80
COINTREAU <sup>1,29</sup>	4 cl 8,50
SAMBUCA	4 cl 7,00
LIMONCELLO <sup>1,2,3</sup>	4 cl 7,50

### TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO <sup>1</sup>	4 cl 7,50
EL JIMADOR REPOSADO <sup>1</sup>	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 <sup>1,5</sup>	4 cl 7,50
MARTINI DRY <sup>1,5</sup>	4 cl 7,50
NOILLY PRAT <sup>5</sup>	4 cl 8,50
FINO JARANA VERY DRY <sup>5</sup>	5 cl 9,50

### RUM

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

### BOURBON: KENTUCKY

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

### BOURBON: TENNESSEE

JACK DANIEL'S Gentleman Jack <sup>1</sup>	4 cl 18,00
---	------------

### MALT WHISKEY: HIGHLANDS

OBAN 14 J. <sup>1</sup>	4 cl 15,00
GLENMORANGIE 18 J. <sup>1</sup>	4 cl 19,00

### MALT WHISKEY: ISLAY

ARBEG 10 J. <sup>1</sup>	4 cl 12,50
LAPHROAIG 10 J. <sup>1</sup>	4 cl 13,00
LAGAVULIN 16 J. <sup>1</sup>	4 cl 18,00
BOWMORE 17 J. <sup>1</sup>	4 cl 25,00

### MALT WHISKEY: SPEYSIDE

GLENLIVET 15 J. <sup>1</sup>	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 <sup>8</sup>	9,50
CHEESECAKE IM GLAS <sup>8,19,24</sup>	12,00
Haferkeks-Streusel   Frischkäsecreme   Ananas-Mango-Salat	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL <sup>8,19,24</sup>	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](http://www.brechts.de/events)**.

