



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	12,00
Havana Club Minze Limette Soda	
BERRY BREEZE	9,00
Lillet Blanc Beeren Wildberry Limonade	
HUGO	9,50
Holundersirup Soda Minze Limette Prosecco ¹⁴	
COSMOPOLITAN	9,00
Absolut Cointreau Lime Juice ¹⁰ Cranberrysaft	
MOSCOW MULE	9,00
Absolut Angostura Lime Juice ¹⁰ Spicy Ginger	
ESPRESSO MARTINI	9,50
Absolut Kahlua Espresso ¹	
GIN BASIL SMASH	10,00
Bombay Zitronensaft Lime Juice Basilikumsirup	
NEGRONI	9,50
Bombay Campari ³ Antica Formula ¹⁴	
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 ³ Prosecco ¹⁴ und Soda	
PINA COLADA	12,00
Havana Club Havana Club Especial ³ Kokoscreme ^{10,11} Ananassaft	
SEX ON THE BEACH	9,00
Absolut Pfirsichlikör Ananassaft Cranberrysaft	
BRECHTS VALENTINE	10,00
Aperol ³ Grapefruitsaft Erdbeersirup ^{3,7,8} Prosecco ¹⁴	
CAIPIRINHA	11,00
Néga Fulô brauner Rohrzucker Limette	
AMALFI	9,00
Campari Grapefruitsaft Bitter Lemon	



APPETIZERS

WILDKRÄUTERSALAT	7,24,29	10,50
Mit Himbeervinaigrette Blattsalate Cherrytomaten karamellisierte Walnüsse		
ZIEGENKÄSE GRATINIERT	7,8	13,00
Mit Rohrzucker abgeflammt mariniertes Wildkräutersalat		
GARNELEN	7,8,10,15,16,20,23	15,00
5 White Tiger Garnelen konfettierte Tomaten Aioli Schlangenbohnen		
BÜFFELMOZZARELLA	7,8,24	16,50
Tomate confierte Tomaten Basilikumpesto		
TATAKI VOM LACHS	7,19,17,16,21	17,50
Mit geröstetem Ciabatta pikante Gurkensalat Teriyaki Sauce Wasabimayo		
CARPACCIO	5,7,8,24,17	19,50
Carpaccio vom Rinderfilet hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucol		
APPETIZER SELECTION	1,3,7,15,19,23,	pro Person 20,50
Crostini mit Rindertatar Backhendlennuggets gebratene Garnele Datteln rote Linsencreme Gurkensalat Tapenade Merguezspieß Piementos de Padron (2-10 Personen)		
MARINIERTES RINDERTATAKI	17,7	24,50
Mariniertes gebrilltes Rinderfilet Teriyakisauce Frühlingszwiebeln Kartoffelstroh		
RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120 g)*	7,8,15,18,20	24,50
von Hand geschnittenes Rinderfilet Schalotten Kapern Gewürzgurke Senf Ketchup Schwarzbrotchip gebeiztes Eigelb		
½ KILO GARNELEN	7,8,10,15,16,20,23	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
- Schlachthalter: 24-28 Monate

STEAKS

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK	200 g	29,00
MIT PFEFFERSAUCE <small>7,8,18,19</small>	400 g	56,00
argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand		
HÜFTSTEAK MIT PFEFFERSAUCE	200 g	26,00
Argentinisches Hüftsteak <small>7,13,19</small>		
VOM HAUSMETZGER RUMPSTEAK MIT PFEFFERSAUCE	300G	49,00
Regionales Roast Beef fein marmoriert mit charakteristischem Fettrand <small>7,13,19</small>		
ARGENTINISCHES RINDERFILET	200 g	42,00
MIT PORTWEINJUS <small>6,7,18,19</small>	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 <small>7,8,15,18,19</small>	450 g	63,00
saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten		
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN	200 g	53,00
MIT PORTWEINJUS* <small>6,7,18,19</small>	300 g	62,00
zartes und saftiges Filetsteak, aus der Lende mit sehr feiner Struktur		
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET <small>7,8,18,19</small>		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 <small>7,8,18,19</small>	ab 200g	je 100g
mit Pfeffersauce		22,50
RIBEYE AUS ARGENTINIEN <small>7,8,15,18,19</small>	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 gebrillt.

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 ^{7,8,18,19,20}	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 ^{7,8,18,19,20}	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 ^{7,8,18,19,20}	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 ^{7,8,18,19,20}	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 ^{7,18,19}	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 FRIES 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 ^{7,8}	9,00
GEGRILLTES KNOBLAUCH- CIABATTA ^{8,19}	5,00
PIMIENTOS DE PADRÒN	6,00
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER ^{7,8}	7,50
KRÄUTER-KARTOFFELECKEN	6,00
COLE SLAW ^{8,15,18,20}	6,00
GRÜNER SPARGEL	7,50
WILDER BROKKOLI	7,50

SAUCES

PORTWEINJUS ^{6,18,19}	Jede Sauce 5,00
BRECHTS BBQ SAUCE ^{1,2,17}	
PFEFFERSAUCE ^{8,18,19}	
SAUCE BÉARNAISE ^{8,15}	
KRÄUTERBUTTER ⁸	
CHIMICHURRI ²⁰	
AIOLI ^{15,20}	

PORTWEINJUS

französisch „konzentrierter Fleischsaft“, hauseigene Sauce aus gerösteten Knochen und Fleischabschnitten vom Kalb oder Rind. Die Jus wird ca. 1,5 Tage gekochelt 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 <small>7,8,15,19,20,21</small>	18,50
Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Cherrytomaten Parmesan	
BUFFALO SALAD MIT RINDERFILETSTREIFEN <small>7,8,29</small>	22,50
Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamicodressing	
STEAKHOUSE SALAT <small>7,29</small>	24,50
Rinderfiletstreifen Paprika Zucchini Aubergine Rucola Kirschtomaten Zupfsalat Parmesan Orangen-Honig-Dressing	
WILDKRÄUTERSALAT <small>7,24,29</small>	17,50
Mit Himbeervinaigrette Blattsalate Cherrytomaten karamellisierte Walnüsse Himbeeren	

BURGERS

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



CLASSIC APPETIZERS

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

CLASSIC MAIN DISHES

PASTA RIFI <small>6,7,8,18,19</small>	22,50
Linguine Rinderfilet Knoblauch Rahmjus	
RAVIOLI MIT SPINAT RICOTTA FÜLLUNG <small>2,3,18,19,24,29</small>	19,50
Basilikum Pesto Pinienkernen	
LINGUINE GARNELE <small>1,2,3,7,9,17,23</small>	22,50
Linguine Tomatensauce gebratenen Garnelen Cherrytomaten Rucola	
TRÜFFELPASTA <small>7,8,15,19</small>	24,50
Linguine Parmesan Trüffelbutter	
Zusätzlich mit Huhn 32,00 mit Lachs 34,00 mit Rinderfiletstreifen 36,00	
MAISPOULARDENBRUST <small>6,7,18,19</small>	26,50
Rote Bete Kartoffelpüree wilder Brokkoli Portweinjus	
SPARE RIBS <small>7,15,18,19,20</small>	27,50
BBQ Sauce Kräuter-Kartoffelecken Cole Slaw Röstzwiebeln	
LACHSFILET <small>7,15,20,21</small>	29,50
180 g Lachsfilet Salat Kirschtomaten Zitrone Aioli	
WIENER SCHNITZEL <small>7,8,19,20,32</small>	34,00
Kalbsschnitzel lauwärmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone Kapern Sardelle	
SURF & TURF <small>7,8,18,23</small>	49,00
180 g Rinderfilet mit White Tiger Garnelen Schlangenbohnen geträufeltes Parmesan-Kartoffelpüree Jus	
FILET TRÜFFEL <small>7,8</small>	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
PFAFFMANN 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 Fl	120,00

ALKOHOLFREIE APERITIF / 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	9,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 5,20	
HENDRICK'S GIN 4 cl	10,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 5,20	
TANQUERAY ALKOHOLFREIER GIN 4 cl	11,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 5,20	
TANQUERAY NO.10 DRY GIN 4 cl	13,50
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 5,20	
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 4 cl	14,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 5,20	
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 4 cl	15,00
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 5,20	
MONKEY 47 DRY GIN 4 cl	16,50
+ Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29} + 5,20	

COCKTAILS & LONGDRINKS

MARTINI COCKTAIL ^{1,5}	10,00
Gin Dry Vermouth Olive	
GIMLET ²⁹	10,50
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 3,20
BERLINER PILSNER ¹⁹	0.4 l 6,30

WASSER

VIVA CON AGUA	0.33 l Fl 4,80
VIVA CON AGUA	0.75 l Fl 10,20

HEFE VOM FASS

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

SOFT DRINKS

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2 l Fl 4,70
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2 l Fl 4,70
THOMAS HENRY	0.2 l Fl 5,20
Ginger Ale ²⁹ Bitter Lemon ^{29,30}	
Spicy Ginger ^{28,29} Tonic Water ^{28,29}	
COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.3 l 4,70
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.3 l 4,70

ALKOHOLFREI

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

SAFT

Apfel ^{29,30}	0.2 l 3,60
Grapefruit ^{28,29} Rhabarber ²⁹	0.2 l 4,50
Orange ^{1,3,28,29,30,33}	0.2 l 4,50
Cranberry ^{14,29} Maracuja ^{1,14,28}	0.2 l 4,50

BOTTLED – DEUTSCHLAND

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

HOT DRINKS

ESPRESSO ⁹	Ts 3,00
ESPRESSO DOPPIO ⁹	Ts 4,90
KAFFEE ⁹	Ts 3,50
CAPPUCCINO ^{8,9}	Ts 4,30
MILCHKAFFEE ^{8,9}	Bowl 4,90
LATTE MACCHIATO ^{8,9} + Sirup ^{8,9} +0,50	Gl 4,90
(Vanille / Karamell / Haselnuss)	
HOT CHOCOLATE Organic & Fair Trade ^{9,24}	Ts 4,90
BIO TEE ⁹	Ts 4,90
• Kamillenblüten	
• Vervenia	
• Baroness Grey Tea	
• China Jasmin Blatt	
• Darjeeling Imperial	
• Rooibos Pur	
• Früchte Natur	
• English Breakfast	

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
TYSKIE	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	

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 2024 Grauburgunder trocken	49
MARKUS SCHNEIDER 2024 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken	55
KNIPSER 2024 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 2024 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 Porphy»	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 2023 «Schieferstein» 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 2018 Riesling	52
HERMANN DÖNNHOFF 2018 Tonschiefer-Riesling	65
JOH. BAPT. SCHÄFER 2017 Dorsheim Riesling trocken	69
SCHLOSSGUT DIEL 2021 Goldloch-Riesling «Großes Gewächs», Falstaff 94P	125
SCHLOSSGUT DIEL 2020 Riesling trocken «Pittermännchen», Falstaff 93P	135

SAAR

WEINGUT VAN VOLXEM 2023 Schiefer-Riesling	49
WEINGUT VAN VOLXEM 2021 Riesling «Alte Reben» trocken Falstaff 91P TIP	75

SACHSEN

SCHLOSS PROSCHWITZ 2021 Goldriesling trockenBADEN	55
FRANZ KELLER 2023 Grauburgunder vom Löss trocken Falstaff 88P	49
FRANZ KELLER 2022 Weissburgunder trocken 1te Lage Oberbergen Bassgeige	75

AHR

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

WEISSWEIN – FRANKREICH

PATRIARCHE PÈRE&FILS BOURGOGNE 20242023 Chardonnay	35	LA FORGE ESTATE LANGUEDOC 2023 Chardonnay	48
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2021 Luberon blanc Bourbonlec Grenache	39	DOMAINE DE ROGER NEVEU LOIRE 2021 Sancerre «Clos des Bouffants» Sauvignon Blanc	65
CHÂTEAU NICOT ENTRE-DEUX-MERS 2023 Château Nicot blanc Sauvignon Blanc Semillon	39	LA CHABLISIENNE BOURGOGNE 2020 Chablis «la Sereine» Chardonnay	65
CHÂ. LE GRAND VERDUS BORDEAUX 2023 Bordeaux blanc Sauvignon Blanc Semillon	43	POUILLY SUR LOIRE LOIRE 2021 Pouilly Fumé «La Tuilerie» Sauvignon Blanc	65
SAGET LA PERRIÈRE LOIRE 2021 «La Petite Perrière» Sauvignon Blanc	45	CHÂTEAU FERRANDE GRAVES 2022 Château Ferrande blanc Sauvignon Blanc Sémillon	65
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2023 Côtes du Rhône Réserve Roussane / Viognier	45		



WEISSWEIN – INTERNATIONAL

AUSTRALIEN

PENFOLDS
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

SÜDAFRIKA

49 SPIER
2023 «Discover» | Chenin Blanc

45

ITALIEN

ZENATO
2024 Lugana San Benedetto

PLANETA
2015 Chardonnay Barrique

59

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 BESSÈDE 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»

SPANIEN

59 MARQUES DE CACERES
2020 Rioja Crianza

TERRA DE FALANIS
2019 Callet «Muac»

49

59

SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT
2022 «Great Expectations»
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE
2020 Shiraz

49

59

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

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

39

49

ALKOHOLFREI

WEISS

CARL JUNG | RHEINGAU
Chardonnay

SEKT

45 ENGEL
BIO-Rieslingsekt extra dry |
Flaschengärung

59

ROT

CARL JUNG | RHEINGAU
Merlot

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
LIMONCELLO ^{1,2,3}	4 cl 7,50

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

PASSIONSFRUHT-CRÈME-BRÛLÉE <small>8</small>	9,50
CHEESECAKE IM GLAS <small>8,19,24</small> Haferkeks-Streusel Frischkäsecreme Ananas-Mango-Salat	12,00
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL <small>8,19,24</small> Mit Rosinen Vanilleeis	14,50

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 gemütlich gehobenen 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.

