BRECHTS STEAKHAUS

FOOD & DRINKS

Willkommen im
Dry Aged Steakhaus Berlin

Welcome to the
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

Brecht‘s Steakhouse – the special treat with premium meat on the Spree since 2016

Culinary delights in gourmet quality

Bertolt Brecht, who gave the restaurant its name, wrote: “... to be put in the pit without having enjoyed a mouthful of good meat is inhuman ...”. This also laid the foundation for the philosophy of Brecht’s Steakhaus restaurant on Schiffbauerdamm. In the immediate vicinity of the famous playwright’s former place of work, the Berliner Ensemble, the love of a good piece of meat can be felt, seen and, above all, tasted. In addition to our dry-aged meat and organic Irish meat, our port wine jus, which is simmered for over 30 hours, and our homemade BBQ sauce are among our unmistakable specialties.

Enjoy your time with us, we‘ll take care of the rest.

Your Brecht team

BRECHTS STEAKHAUS

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

WEIN

WEISSWEIN 11
ROTWEIN 14

SPIRITUOSEN 16

DESSERTS 17

Alle Preise in Euro inklusive MWST. All prices in Euro including VAT.

APERITIF

MOJITO 12,00
Havana Club | Minze | Limette | Soda

BERRY BREEZE 9,00
Lillet Blanc | Beeren | Wildberry Limonade

HUGO 9,50
Prosecco | Holundersirup | Soda | Minze | Limette [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
Nēga Fulō | brauner Rohrzucker | Limette

AMALFI 9,00
Campari | Grapefruitsaft | Bitter Lemon

APPETIZERS

WILDKRÄUTERSALAT [7,24,29] — 10,50
Mit Himbeervinaigrette | Blattsalate | Cherrytomaten | karamellisierte Walnüsse
Wild herb salad with raspberry vinaigrette | leaf salad | cherry tomatoes | caramelized walnuts

ZIEGENKÄSE GRATINIERT [7,8] — 13,00
Mit Rohrzucker abgeflammt | marinierter Wildkräutersalat
Goat Cheese au gratin, flamed with cane sugar | marinated wild herb salad

GARNELEN [7,8,10,15,16,20,23] — 15,00
5 White Tiger Garnelen | konfierte Tomaten | Aioli | Schlangenbohnen
5 White Tiger prawns | confit tomatoes | aioli | snake beans

BÜFFELMOZZARELLA [7,8,24] — 16,50
Tomate | confierte Tomaten | Basilikumpesto
Buffalo Mozzarella | tomato | confit tomatoes | basil pesto

TATAKI VOM LACHS [7,19,17,16,21] — 17,50
Mit geröstetem Ciabatta I pikanter Gurkensalat I Teriyaki Sauce | Wasabimayo
Salmon Tataki with toasted ciabatta I savoury cucumber salad I teriyaki sauce | wasabi mayonnaise

CARPACCIO [5,7,8,24,17] — 19,50
Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft | Kapern | Pinienkerne | Parmesan | Rucola
Carpaccio of beef fillet pounded by hand | capers | pine nuts | Parmesan cheese | Arugula salad

APPETIZER SELECTION [1,3,7,15,19,23,] — pro Person — 20,50
Crostini mit Rindertatar I Backhendelnuggets I gebratene Garnele I
Datteln I rote Linsencreme I Gurkensalat I Merguezspieß I
Piementos de Padron I (2–10 Personen)
Crostini with beef tartare | baked chicken nuggets | fried prawns | dates | red lentil cream |
cucumber salad | merguez skewer | Pimientos de Padrón (2–10 persons)

MARINIERTES RINDERTATAKI [17,7] — 24,50
Mariniertes gegrilltes Rinderfilet | Teriyakisauce | Frühlingszwiebeln | Kartoffelstroh
Marinated grilled beef fillet | Teriyaki sauce | spring onions | potato straw

RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120 g)* [7,8,15,18,20] — 24,50
von Hand geschnittenes Rinderfilet | Schalotten | Kapern | Senf |
Ketchup | Schwarzbrotchip | gebeiztes Eigelb
Hand-cut fillet of beef of irish ox | shallots | capers | mustard | ketchup | brown bread chip |
volk cured egg volk

½ KILO GARNELEN [7,8,10,15,16,20,23] — 32,50
Mit Schale gebraten | Knoblauch | Zitronenthymian | Aioli
Prawns | pan-fried shell-on | garlic | lemon thyme | aioli

***IRL FLEISCH VON KILDARE IRLAND** IRL MEAT FROM KILDARE IRELAND

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:
This premium quality beef comes from the lush green pastures and unspoiled nature of Ireland. Here, the animals still feed on grass and herbs. Profile:

- Marke: Kildare Heritage Town • Herkunft: Kildare, Irland
- Brand: Kildare Heritage Town • Origin: Kildare, Ireland
- Rasse: Hereford, Angus, Limousin • Breed: Hereford, Angus, Limousin
- Rückverfolgbarkeit: hoch • Traceability: high
- Haltung: Weiden, Freilauf • Husbandry: pasture, free range
- Fütterung: Gras und Kräuter • Feeding: grass and herbs
- Zufütterung: ohne Zusatz • Supplementary feed: without additives
- Schlachtalter: 24–28 Monate • Age at slaughter: 24–28 months

STEAKS

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT PFEFFERSAUCE [7,8,18,19] Argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand Argentinian roast beef with characteristic fat edge | pepper sauce	200 g 400 g	29,00 56,00
ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK MIT PFEFFERSAUCE [7,13,19] Argentine sirloin steak | pepper sauce	200 g	26,00
DOUBLE FLANK MIT PFEFFERSAUCE [7,8,18,19,20] Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil des Rindes. The finely marbled flank is the leanest and, at the same time, the most muscular part of the beef | pepper sauce	300G	36,00
ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT PORTWEINJUS [6,7,18,19] zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur Tender and juicy fillet beef steak from the loin with very fine structure | with Port Wine jus	200 g 400 g	42,00 79,00
RIBEYE / ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN MIT SAUCE BERNAISE [7,8,15,18,19] Saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten Juicy, strongly marbled steak, cut from the prime rib | Bernaise sauce,	300 g 450 g	44,00 63,00
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN MIT PORTWEINJUS [6,7,18,19] Zartes und saftiges Filetsteak, aus der Lende mit sehr feiner Struktur* Irish beef fillet of ox, with Port Wine jus, tender and juicy fillet steak from the loin with very fine structure | with Port Wine jus	200 g 300 g	53,00 62,00
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET [7,8,18,19] drei Filets zu je 80 g serviert mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise und Portweinjus 3 fillets of argentine filet, 80 g each, served with pepper sauce, Bernaise sauce, port wine jus		48,50

DRY AGED STEAKS

Steaks, die bei uns im Dry Ager gereift sind Steaks aged in our Dry Ager

RUMPSTEAK AUS ARGENTINIEN [7,8,18,19] **ab 200g, je 100g** mit Pfeffersauce With pepper sauce	22,50
RIBEYE AUS ARGENTINIEN [7,8,15,18,19] **ab 200g, je 100g** mit Sauce Bernaise With Bernaise sauce	24,50

GARSTUFEN DONENESS

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.

The core temperature in the middle of the thickest part of the steak is decisive for its doneness. Of course, we will grill the steak according to your preference.

Garstufe doneness	Kerntemperatur core temperature
Black & Blue	38 °C
Rare	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 Steaks for sharing

BRECHTS STEAKHAUS TELLER [7,8,18,19,20] — pro Person 49,00
Rinderfilet | Rib Eye | Rump Steak | Fries | Pfeffersauce | kleiner Salat |
ca. 300g Fleisch pro Person | Für 2 – 10 Personen
Fillet of beef | rib eye | rump steak | fries | pepper sauce | side salad |
approx. 300g meat per person | For 2 – 10 persons

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 | kleiner Salat |
ca. 250g Fleisch pro Person | Für 2 – 4 Personen
Tender filet centerpiece of grass-fed beef from the irish ox | carved at the table | grilled in one piece and then served
in tranches – with fries | pepper sauce | side salad | approx. 250g meat per person | For 2 – 4 persons

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 | kleiner Salat | ca. 300g Fleisch pro Person |
Für 2 – 10 Personen
Argentinian rib eye | argentinian roast beef | rib eye (dry aged) & roast beef (dry aged) |
fries | pepper sauce | side salad | approx. 300g meat per person | For 2 – 10 persons

DOUBLE FLANK | PL [7,8,18,19,20] — pro Person 42,00
Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil
des Rindes. Am Stück perfekt gegrillt, wird die Flanke tranchiert | Fries | Pfeffersauce |
kleiner Salat | ca. 300g Fleisch pro Person | Für 2 – 4 Personen
The finely marbled flank is the leanest and at the same time most muscular part of the beef. Grilled
perfectly in one piece, the flank is served in slices. Fries | pepper sauce | side salad | | For 2 – 4 persons

TOMAHAWK | POMMERN RED & WHITE [7,18,19] — je 100g 10,00
Saftiges Rib Eye | ca. 1500 g | am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma
Fries | Salat | Pfeffersauce
Juicy rib eye | approx. 1500 g | grilled on the bone for exceptional flavor | fries | salat | pepper sauce

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 Bacon, Onion, BBQ-Sauce	8,50
SIDE SALAD [20] | small, large	6,00 / 10,00
GETRÜFFELTES PARMESAN-KARTOFFELPÜREE [7,8] TRUFFLED PARMESAN MASHED POTATOES	9,00
GEGRILLTES KNOBLAUCH-CIABATTA [8,19] GARLIC CIABATTA	5,00
PIMIENTOS DE PADRÒN	6,00
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER [7,8] SNAKE BEANS WITH GARLIC BUTTER	7,50
KRÄUTER-KARTOFFELECKEN POTATO WEDGES WITH HERBS	6,00
COLE SLAW [8,15,18,20]	6,00
GRÜNER SPARGEL GREEN ASPARAGUS	7.50
WILDER BROKKOLI	7.50

SAUCES Jede Sauce 5,00

PORTWEINJUS [6,18,19]
BRECHTS BBQ SAUCE [1,2,17]
PFEFFERSAUCE [8,18,19]
SAUCE BÉARNAISE [8,15]
KRÄUTERBUTTER HERB BUTTER [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 geköchelt und reduziert sich dabei um 1/3. Die Aromen entfalten sich so besonders intensiv. French for „concentrated meat juice", homemade sauce from roasted bones and meat cuts from veal or beef. The jus is cooked for about 1.5 days and reduced by 1/3, maximizing the flavors.

BBQ-SAUCE
Unsere hausgemachte BBQ-Sauce nach Brechts Geheimrezept ist eine Würzsauce, die hauptsächlich für unsere Grill-, Barbequegerichte und Dips verwendet wird. Our homemade BBQ sauce based on Brechts' secret recipe is a seasoning sauce that is mainly used for our barbeque dishes and dips.

SALADS

CAESAR SALAD MIT HÄHNCHENBRUSTFILET [7,8,15,19,20,21] — 18,50
Romanasalat | Caesar Dressing | Croûtons | Cherrytomaten | Parmesan
With chicken breast fillet | Romaine lettuce | Caesar dressing | croutons | cherry tomatoes | Parmesan cheese

BUFFALO SALAD MIT RINDERFILETSTREIFEN [7,8,29] — 22,50
Zupfsalate | Rucola | Büffelmozzarella | Basilikum Pesto | Kirschtomaten | Balsamicodressing
with beef fillet stripes | plucked salad | Arugula salad | buffalo mozzarella | basil pesto | cherry tomatoes | balsamic dressing

STEAKHOUSE SALAT [7,29] — 24,50
Rinderfiletstreifen | Paprika | Zucchini | Aubergine | Rucola | Kirschtomaten | Zupfsalat | Parmesan | Orangen-Honig-Dressing
Beef filet stripes | Bell pepper | zucchini | eggplant | Arugula salad | cherry tomatoes | plucked lettuce | Parmesan cheese | orange-honey dressing

WILDKRÄUTERSALAT [7,24,29] — 17,50
Mit Himbeervinaigrette | Blattsalate | Cherrytomaten | karamellisierte Walnüsse | Himbeeren
Wild herb salad | raspberry vinaigrette | leaf salad | cherry tomatoes | caramelized walnuts | raspberries

BURGERS

VEGETARISCHER BURGER [19] — 19,50
Falafel | Linsendip | rote Zwiebeln | gegrillte Tomate | Rucola | Fries
Falafel | lentil dip | red onions | grilled tomato | Arugula salad | fries

SMASHED CHEESE BURGER [1,7,8,19] — 21,50
Beef | rote Zwiebeln | Gewürzgurke | Cheddar | Ketchup | Senf | Fries
Beef | red onions | gherkins | cheddar cheese | ketchup | mustard | fries

CRISPY CHICKEN BURGER [7,8,15,19,20] — 20,50
Chicken Patty | Cole Slaw | Paprika-Harissa-Mayonnaise | Blattsalat | Fries
Chicken patty | cole slaw | paprika-harissa-mayonnaise | salad | fries

SMASHED BBQ BURGER [1,7,8,19] — 26,50
Beef | Blattsalat | Cheddar | Bacon | Tomate | Gewürzgurken | rote Zwiebeln | BBQ Sauce | Fries
Beef | lettuce | cheddar | bacon | tomato | gherkins | red onions | BBQ sauce | fries

DOUBLE SMASHED BURGER [7,8,19,20] — 24,50
Beef I Cheddar I Bacon I rote Zwiebeln I Gewürzgurken I Ketchup I Senf I Fries
Beef | cheddar | bacon | red onions | gherkins | ketchup | mustard I fries

SMASHED TRÜFFELBURGER [7,8,19,20] — 28,50
Beef I Trüffelmayo I Gryere/Parmesan I Ruccola I Tomate | frischer Trüffel | Fries
Beef | truffle mayo | Gruyere/Parmesan | arugula | tomato | fresh truffle | fries

CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL [7,24] — 6,50
Mit karamellisierten Walnusskernen Dates wrapped in bacon with caramelized walnut kernels

ZWIEBELSUPPE [7,8,18,19] — 10,50
mit Parmesan-Crostini Onion soup with parmesan Crostini

SÜSSKARTOFFELSUPPE [1,2,7,9,11,23,25] — 12,00
Mit Kokosmilch | gegrillte Garnele | Süßkartoffel | Chili | Koriander
Sweet potato soup with coconut milk | grilled prawns | sweet potato | chili | coriander

BRECHTS CURRYWURST [7,8,17,19,20] — 12,50
mit grober Curry-Sauce Currywurst with chunky curry sauce

OLIVENMIX [1,5,6] — 6,50
In Öl mit Knoblauch eingelegte schwarze und grüne Oliven
Black and green olives marinated in oil with garlic

CLASSIC MAIN DISHES

PASTA RIFI [6,7,8,18,19] — 22,50
Linguine I Rinderfilet I Knoblauch I Rahmjus Linguine | beef fillet | garlic | cream jus

RAVIOLI MIT SPINAT RICOTTA FÜLLUNG [2,3,18,19,24,29] — 19,50
Basilikum | Pesto | Pinienkernen Ravioli with spinach and ricotta filling Basil | pesto | pine nuts

LINGUINE GARNELE [1,2,3,7,9,17,23] — 22,50
Linguine | Tomatensauce | gebratenen Garnelen | Cherrytomaten | Rucola
Linguine | shrimp | tomato sauce | fried shrimp | cherry tomatoes | arugula

TRÜFFELPASTA [7,8,15,19] — 24,50
Linguine I Parmesan I Trüffelbutter | Zusätzlich mit Huhn 32,00 | mit Lachs 34,00 | mit Rinderfiletstreifen 36,00
Linguine I Parmesan I Truffle Butter | Additionally with chicken | salmon | beef fillet strips

MAISPOULARDENBRUST [6,7,18,19] — 26,50
Rote Bete Kartoffelpüree | wilder Brokkoli | Portweinjus
Corn-fed chicken breast | beetroot mashed potatoes | wild broccoli | port wine jus

SPARE RIBS [7,15,18,19,20] — 27,50
BBQ Sauce | Kräuter-Kartoffelecken | Cole Slaw | Röstzwiebeln
BBQ sauce | potato wedges with herbs | cole slaw | roasted onions

LACHSFILET [7,15,20,21] — 29,50
180 g Lachsfilet | Salat | Kirschtomaten | Zitrone | Aioli
180 g salmon fillet | salad | cherry tomatoes | lemon | aioli

WIENER SCHNITZEL [7,8,19,20,32] — 34,00
Kalbsschnitzel | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeere | Zitrone | Kapern | Sardelle
Veal schnitzel | lukewarm potato-cucumber salad | lingonberries | lemon | capers | anchovies

SURF & TURF [7,8,18,23] — 49,00
180 g Rinderfilet mit White Tiger Garnelen | Schlangenbohnen | getrüffeltes Parmesan-Kartoffelpüree | Jus
180g fillet of beef with white tiger prawns | snake beans | truffled parmesan mashed potatoes

FILET TRÜFFEL [7,8] — 54,00
Argentinisches Rinderfilet (180g) | Kartoffelpüree | wilder Broccoli | frischer Trüffel
Argentinian beef fillet (180g) | mashed potatoes | wild broccoli | fresh truffle

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 I FR I Merlot «Petit Bistro»	9,00
FAMILLE PERRIN | FR | Ventoux	9,50
JOACHIM HEGER | BADEN | Spätburgunder	9,50

SPARKLING

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC Patriarche père et fils | 0,1 l Glas	10,00
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC Patriarche père et fils | 0,75 l Fl	49,00
POMMERY | FR | Brut Royal 0.75 l Fl	120,00

NON ALCOHOLIC 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 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

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
Bombay | Dry Vermouth | Olive

GIMLET [29] 10,50
Bombay | Limettensaft | Limettensirup

OLD FASHIONED [1,5,29] 12,00
Whisky | Angostura | Wasser | Zuckersirup

CAMPARI ORANGE 4 cl [1] 11,00

CUBA LIBRE 4 cl [1,9,28,32] 12,50
Havana Club 3 Jahre | Coca Cola

VODKA LEMON 4 cl [10,19,30] 12,50
Absolut | Bitter Lemon

WHISKEY COLA 4 cl [10,19,30] 13,50
Jack Daniel's | Coca Cola

APEROL SPRITZ [1,3,14] 10,00
Aperol | Prosecco | Soda

LILLET SPRITZ [14] 13,50
Prosecco | Lillet Blanc | Soda

CAMPARI ORANGE/SODA/TONIC [1,5,8] 11,00

HUGO [1,5,14] 9,50
Prosecco | Holundersirup | Soda | Minze | Limette

BEER

FASSBIER DRAFT BEER – BERLIN

BERLINER PILSNER [19]	0.2 l	3,20
BERLINER PILSNER [19]	0.4 l	6,30

HEFE VOM FASS WHEAT BEER ON TAP

MAISELS WEISSBIER [19]	0.4 l	5,90

FASSBIER DRAFT BEER – BAYERN

BURGENSTEINER PILS [19]	0.2 l	2,80
BURGENSTEINER PILS [19]	0.4 l	5,60

NON-ALCOHOLIC

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

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

BOTTLED – INTERNATIONAL

BUDWEISER	0.33 l	5,70
HEINEKEN	0.33 l	6,50
ESTRELLA DAMM	0.33 l	6,00
TYSKIE	0.5 l	6,50
BAYREUTHER HELL	0.33 l	5,70

NON-ALCOHOLIC

ORGANIC & HOMEMADE [1,14 27,29,31,32]

HOMEMADE LEMONADE	0.4 l	8,50

Erdbeere & Basilikum | Pfirsich & Maracuja
Kiwi & Limette | Lychee

WATER

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

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

JUICE

Apfel [29,30]	0.2 l	3,60
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

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]	Gl	4,90
LATTE MACCHIATO [8,9]	Gl	4,90

+ Sirup [8,9] +0,50
(Vanille / Karamell / Haselnuss)

HOT CHOCOLATE	Ts	4,90

Organic & Fair Trade [9,24]

BIO TEE [9]	Ts	4,90

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

Fl – Flasche, Ts – Tasse, Gl - Glas

WEINAUSWAHL WINE SELECTION

WEISSWEIN – DEUTSCHLAND – 0,75 l FLASCHEN

PFALZ

STEFAN MEYER 42
2025 Chardonnay | Weißburgunder

EMIL BAUER 45
2024 Scheu aber Geil | Scheurebe

MARKUS SCHNEIDER 49
2025 Grauburgunder trocken

MARKUS SCHNEIDER 55
2025 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken

KNIPSER 59
2024 Grauburgunder trocken

MARKUS SCHNEIDER 69
2021 Riesling «Alte Reben»

RHEINGAU

GEORG BREUER 49
2024 «GB Sauvage» Riesling trocken
Biologisch-ökologischer Weinanbau

SCHLOSS VOLLRADS 49
2024 Riesling feinherb

ROBERT WEIL 55
2024 Gutsriesling trocken

GUNTER KÜNSTLER 75
2022 Chardonnay «Kalkstein» trocken

GEORG BREUER 95
2021 Riesling trocken «Terra Montasa»
Biologisch-ökologischer Weinanbau

RHEINHESSEN

LISA BUNN 69
2016 Nierstein «Oelberg» Riesling
Drinks Business Silver Medal

WAGNER-STEMPEL 69
2021 Siefersheim Riesling «Vom Porphyr»

JOCHEN DREISSIGACKER 75
2020 Chardonnay
«Westhofener Ökotrauben»
ökologischer Anbau

LISA BUNN 79
2018 Sauvignon Blanc «Fumé»

MOSEL

MARKUS MOLITOR 49
2022 Pinot Blanc «Haus Klosterberg»
Weissburgunder

MARKUS MOLITOR 54
2024 «Schiefersteil» Riesling

MARKUS MOLITOR 69
2023 Riesling «Alte Reben» trocken

FRANZ JOSEF EIFEL 75
anerkanntes Bio-Weingut (ecovin)
2021 Riesling Alte Reben
«Trittheimer Apotheke Spätlese»

Je 0,75 l. Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.
0,75 l. each | Vintage information subject to change. We kindly ask for your understanding.

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»

SCHLOSSGUT DIEL 135
2020 Riesling trocken
«Pittermännchen»

SAAR

WEINGUT VAN VOLXEM 49
2023 Schiefer-Riesling

WEINGUT VAN VOLXEM 75
2021 Riesling «Alte Reben» trocken

SACHSEN

SCHLOSS PROSCHWITZ 55
2024 Goldriesling trockenBADEN

BADEN

FRANZ KELLER 49
2023 Grauburgunder vom Löss
trocken

FRANZ KELLER 75
2023 Weissburgunder trocken 1te Lage
Oberbergen Bassgeige

AHR

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

WEISSWEIN – FRANKREICH – 0,75 l FLASCHEN

PATRIARCHE PÈRE&FILS | BOURGOGNE 35
2025 Chardonnay

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 39
2024 Luberon blanc | Bourbonlec | Grenache

CHÂTEAU NICOT | ENTRE-DEUX-MERS 39
2025 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
2025 Chardonnay

DOMAINE DE ROGER NEVEU | LOIRE 65
2024 Sancerre «Clos des Bouffants»
Sauvignon Blanc

LA CHABLISIENNE | BOURGOGNE 65
2021 Chablis «la Sereine» | Chardonnay

POUILLY SUR LOIRE | LOIRE 65
2023 Pouilly Fumé «La Tuilerie»
Sauvignon Blanc

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

WEISSWEIN – INTERNATIONAL – 0,75 l FLASCHEN

AUSTRALIA

PENFOLDS 49
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

ITALIA

ZENATO 59
2024 Lugana San Benedetto

PLANETA 89
2015 Chardonnay Barrique

SOUTH AFRICA

SPIER 48
2023 «Discover» | Chenin Blanc

ROTWEIN – DEUTSCHLAND – 0,75 l FLASCHEN

HEINRICH GIES | PFALZ 42
2023 Merlot

MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 49
2022 Rotweincuvée «Ursprung» trocken

KNIPSER | PFALZ 55
2023 Cuvée Gaudenz trocken |
Cabernet | Dornfelder

ROTWEIN – FRANKREICH – 0,75 l FLASCHEN

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 39
2024 Grenache Ventoux

CHÂTEAU NICOT | BORDEAUX 39
2022 Bordeaux Rouge
Cabernet Sauvignon | Merlot

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 45
2023 Grenache «Côtes du Rhône Réserve»
Grenache | Syrah

CHÂTEAU DE RESPIDE | GRAVES 48
2021 Merlot | Cabernet Sauvignon

CHÂ. LYS DE BESSEDE | SAINT ÉMILION 59
2022 Merlot | Cabernet Sauvignon

CHÂTEAU SIGOGNAC | MÉDOC 59
2021 Cru Bourgeois | Cabernet Sauvignon
Merlot | Petit Verdot

CHÂ. GRAND PEYROU | SAINT ÉMILION 79
2022 Grand Cru | Merlot | Cabernet Franc

E. GUIGAL D'AMPUIS | RHÔNE 85
2021 Gigondas | Grenache | Syrah
Mourvèdre

**CHÂ. FOURCAS HOSTEN |
LISTRAC MÉDOC** 95
2016 Cru Bourgeois Supérieur
Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

CHÂTEAU KIRWAN | MARGAUX 3ÈME 95
2021 Cru Classé «Charmes de Kirwan»
Merlot | Cabernet Sauvignon

ROTWEIN – INTERNATIONAL – 0,75 l FLASCHEN

ARGENTINIA

BODEGA SOTTANO 45
2025 «Sottano Reserva» | Malbec

CHILE

VINA VALDIVIESO 39
2023 Cabernet Sauvignon

BISQUERTT 49
2023 Carmenère La Joya «Gran Reserva»

AUSTRALIA

PENFOLDS 59
2024 Koonunga Hill | Shiraz

ITALIA

BOTTER 42
2022 Primitivo di Manduria «Koine»

SOUTH AFRICA

GOEDVERWACHT 49
2022 «Great Expectations»
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE 59
2022 Shiraz

ESPANIA

MARQUES DE CACERES 49
2021 Rioja Crianza

ROSÉ WEIN – 0,75 l FLASCHEN

PATRIARCHE PÈRE&FILS | FR 33
2023 Rosé Heritage

HECHT&BANNIER | FR 39
2024 Syrah Rosé

HECHT&BANNIER | FR 49
2024 Coteaux d'Aix-en-Provence:
Grenache / Cinsault

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

NON-ALCOHOLIC

WEISS

CARL JUNG | RHEINGAU 45
Chardonnay

ROT

CARL JUNG | RHEINGAU 45
Merlot

SPARKLING

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
FERNET BRANCA	4 cl	7,50
BRANCA MENTA	4 cl	7,50
CAMPARI [2]	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	4 cl	10,00
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 [1]	4 cl	12,50

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
Passion fruit crème brûlée

CHEESECAKE IM GLAS [8,19,24] 12,00
Haferkeks-Streusel | Frischkäsecreme | Ananas-Mango-Salat
Oat cookie crumble | cream cheese | pineapple mango salad

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL [8,19,24] 14,50
Mit Rosinen | Vanilleeis
Homemade apple strudel | raisins | vanilla ice cream

DESSERT WINE

CHATEAU JANY | SAUTERNES 0,05 l 8,50

HAT ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN? SAGEN SIE ES WEITER!
DID YOU ENJOY YOUR MEAL? SPREAD THE WORD!

★★★★★

Google Maps Tripadvisor

Alle Preise in Euro inklusive MWST. All prices in Euro including VAT.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENS AND ADDITIVES

1. dye
2. preservative
3. antioxidant
4. flavor enhancer
5. sulfur dioxide/sulfites
6. colorant
7. phosphate
8. lactose
9. caffeine
10. quinine
11. wax
12. taurine
13. aspartame
14. sweetener
15. eggs
16. sesame
17. soy
18. celery
19. gluten
20. mustard
21. fish
22. peanuts
23. crustaceans
24. nuts
25. molluscs
26. lupins
27. pectin
28. flavoring
29. citric acid
30. ascorbic acid
31. preservative
32. acidifier /phosphoric acid
33. locust bean gum
34. gelatin
35. peanuts

KÖSTLICHE EVENTS DELICIOUS 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.
In Brecht's Steakhouse you can regularly experience special events and spend cozy evenings with friends or family. How about a romantic candlelight dinner or a steak tasting, for example? Our events are also a great gift idea for your loved ones.

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.
Duration: 2-3 hours | from 89,00 € p.P.
How can you recognize good meat? What are the differences between the various types and maturing methods? What is the best way to prepare a steak? During our 3 course steak tasting you will learn everything you always wanted to know about good meat. Taste 6 different steaks and 3 ways to prepare them.

CANDLELIGHT-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.
Duration: 2-3 hours | from 79,90 € for 2 persons
Surprise a special person with a romantic candlelight dinner. Whether you want to celebrate Valentine's Day, your wedding anniversary or your first date, a candlelight dinner in Berlin is a highlight for every couple in love. Enjoy an exclusive 3-course menu at a romantically decorated table in our cozy upscale steakhouse atmosphere.

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.
Private event for up to 10 persons
Our separate room you can book exclusively for up to 10 people. Celebrate among yourselves and let us take care of the culinary well-being. We will be happy to put together an individual dinner package for you - just get in touch with us.

Alle Events und Gutscheine sind online buchbar unter **www.brechts.de/events**.
All events and vouchers can be booked online at **www.brechts.de/en/events**.

www.brechts.de | Folge uns auf Instagram @brechts.steakhaus und Facebook BrechtsRestaurant