



## GROSSER SALATTELLER

Large salad plate with dark balsamic Vinegar

|   |         |
|---|---------|
| mit dunkler Balsamico-Vinaigrette (c,j,l) | 11,90 € |
| gebratenen Wiesenchampignons (c,j,l)      | 13,90 € |
| fried mushrooms                           |         |
| mit gebackenem Camembert (c,g,,j,l)       | 17,20 € |
| with baked Camembert                      |         |



## LINSENSUPPE



Feine Rote Linsensuppe mit Kurkuma  
und Coutons (e,a,h)

Strained red lentil soup with turmeric  
and Coutons

200 ml / 350ml

6,90 € / 7,20 €



## KRÄFTIGE GULASCHSUPPE

mit Rind und Schweinefleisch (a,d,b,h)  
spicy goulash soup with beef and pork

200 ml / 350 ml

7,20 € / 8,50 €



## LACHS CARPACCIO

mit Rucolasalat und Olivenöl (d, )

Salmon Carpaccio

arugula salad and olive oil

10,70 €

zu allen Gerichten dieser Seite servieren wir Baguette(a)  
all dishes on this page are served with baguette



# BrennBar

## BURGER

### "BRENNER BURGER"

200 gr. handgemachter Rindfleischburger, Salat, Tomate, Speckscheiben, Gurken, Zwiebeln, Sosse nach Art des Hauses dazu Pommes Frites  
200 gr handmade beef burger, lettuce, tomato, bacon slices, cucumber, onions, home made sauce with french fries (a,c,h,g,j,e,m)  
17,20 €

### "VEGGI BURGER"



160 gr. Burger auf Pflanzenbasis, Salat, Tomate, Gurken, Zwiebeln, Sosse nach Art des Hauses dazu Pommes Frites  
160 gr plant-based burger lettuce, tomato, cucumber, onions, home made sauce with french fries (a,c,h,g,j,e,)  
17,50 €

### CHRISPY-CHICKEN-BURGER

150gr. Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Zwiebeln mit Sweet-Chilli-Soße und Pommes Frites (a/c/g/f/9)  
150 gr.chicken breast, tomato,cucumber, onions with sweet-chilli- sauce and fries  
17,90 €



### DOUBLE JALAPENO CHEESE BURGER

400gr. Rindfleisch, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Jalapenos, Käse Sosse mit Pommes Frites (a/c/g/j)  
400gr. beef, tomato, cucumber, onions, burger sauce, with french fries (a/c/g/j)  
19,90 €





# BrennBar

## SCHNITZEL

WAHLWEISE VOM SCHWEIN, GEFLÜGEL ODER BLUMENKOHL  
CHOOSE FROM PORK, CHICKEN, CAULIFLOWER SCHNITZEL

### SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Pommes Frites und kleinem Salat  
with french fries and little salad

(g,a,c,h)

18,90 €



### HERRENSCHNITZEL

Paniertes Schnitzel  
mit frischen Wiesenchampignons  
und knusprigen Bratkartoffeln

with fresh mushrooms and  
fried potatoes (g,a,c,h)

19,90 €

### SCHNITZEL "DUBARRY"

Paniertes Schnitzel mit Blumenkohl  
und Sauce Hollandaise dazu Kartoffelspalten  
with cauliflower



and hollandaise sauce served  
with potato wedges (g,a,c,h)

18,90 €



### SCHNITZEL "CORDON BLEU"

Paniertes Schnitzel (Vegetarisch nicht möglich)  
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse  
dazu Bratkartoffeln

stuffed with boiled ham and cheese  
served with fried potatoes (g,a,c,h)

21,90 €



# BrennBar

## EMPFEHLUNGEN

### "BRENNER PFANNE"

Rinderhüfte, Schweinelachs, Geflügelmedaillon  
auf Bratkartoffeln, Pfannengemüse mit  
Spiegelei

Sauce Hollandaise oder Pfeffersoße

Beef rump, pork, chicken on fried potatoes,  
stir-fried vegetables with a fried egg  
hollandaise or peppersauce (a,i,c,h,6)

27,80 €



### RINDERGESCHNETZELTES

Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte  
in Pfeffersoße mit Butterspätzle  
und knackiger Salatbeilage

Beef slices from the hip

in pepper sauce with butter spaetzle  
and crunchy side salad (a,g,c)

21,90 €



### HÄHNCHENGESCHNETZELTES

nach Gyros Art

in Sahnesoße an Buttersätzle (a,c,g)

Chicken strips Gyros style

in cream sauce with butter spätzle (a,c,g)

17,90 €

### MAKKARONIAUFLAUF

Makkaroni mit Schinkenwürfel  
und Zwiebeln in Sahneseauce, mit Käse  
in der Pfanne überbacken (a,g,6)

Fresh macaronie with diced ham,  
onions in cream sauce, with cheese  
au gratin in a pan

16,50 €



auf Wunsch ohne Speck



# BrennBar

## FISCH

### KIBBELINGE

Seelachsstücke im Bierteig gebacken,  
dazu Salatbeilage, Pommes Frites und Remoulade  
(a,d,c,g)

Pollock pieces baked in beer batter  
with salad garnish, French fries and tartar sauce  
14,60 €



### MATJES "HAUSFRAUEN ART"

Matjesfilets in einer (g,d,6)  
Sahnesoße mit, Apfel, Gurke, Zwiebeln  
dazu Bratkartoffeln

1 Filet 12,20 €

2 Filet 16,20 €

### BACK - KARTOFFEL

### BAKED POTATO



mit Frischkäse - Kräuter - Dip (g,j) 11,80 €  
with cream cheese - herb-dip



+ gebratene Wiesenchampignons 13,90 €  
fried mushrooms

+ gebratene Geflügelstreifen 16,50 €  
fried poultry strips

+ geräucherte Lachsstreifen 18,50 €  
smoked salmon strips





# BrennBar

## HEISSER STEIN

Sie braten selber auf einem 360°C heißen Granitstein  
**dazu servieren wir hausgemachte Dips und Gewürze**

They roast themselves on a 360°C hot granite stone  
we also serve homemade dips and spices



### RINDERHÜFTE

Beef Hip

200 gr. 12,90 €  
300 gr. 17,90 €  
400 gr. 22,50 €

### RINDERFILET

beef tenderloin

Tagespreis  
nicht immer vorrätig  
daily rate  
not always in stock

### RIBEYE

200 gr. 19,20 €  
300 gr. 28,50 €

### ROASTBEEF

Roast beef

200 gr. 28,50 €  
300 gr. 42,50 €

### SURF AND TURF

Wählen Sie Ihr Wunschfleisch  
+ 2x Garnelen (b)  
Choose your meat + 2x Prawns  
7,90 €

### PUTE

Turkey

200 gr. 11,50 €  
300 gr. 15,90 €



### GEMISCHTE PLATTE

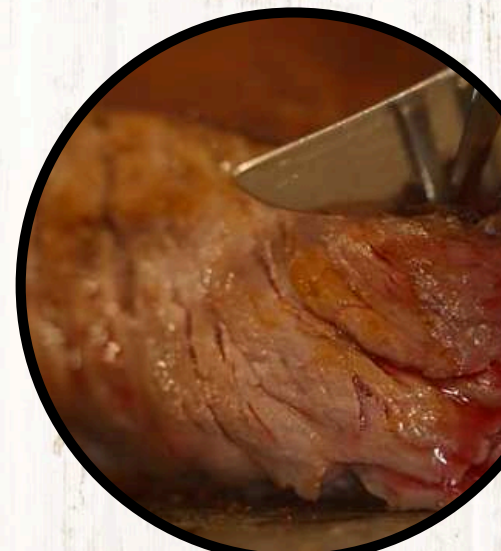
### AUS RIND, SCHWEIN & PUTE

Mixed platter from beef, pork and turkey

ab 300 gr. 20,20 €  
zusätzlich je 100 gr. + 5,70 €  
möglich

Auf Wunsch servieren wir alle Fleischsorten fertig gebraten  
zum Aufpreis von 4,90 €

On request, we serve all types of meat of finished fried  
at an extra charge 4,90 €





# BrennBar

## DESSERT

### CREME BRULÉE

Vanille-Creme mit braunem Zucker  
karamelisiert, dazu heiÙe Himbeeren  
Vanilla cream, caramelized brown sugar.  
with hot raspberries (g,c)

€ 7,90



### PFLAUMENCRUNBLE

mit Vanille Eis  
Plum crumble with vanille ice cream (g,c, Weizen)  
€ 7,90

### BAILEY BECHER

Vanille-Choc-Cookies und Latte Macchiatteis,  
Baileylikör, Sahne und Walnusskrokant  
Vanilla Choc Cookies and Latte macchiato ice cream, Bailey liqueur,  
Cream and walnut brittle (g,c)

€ 8,90



### KALT UND HEISS

2 Kugeln Vanille Eis mit Sahne  
und 1 heisser Espresso oder heiÙe Himbeeren  
2 scoops of vanilla ice cream with whipped cream and  
1 hot espresso or hot raspberries (g,c) € 7,50

### EISSORTEN PRO KUGEL 1,90 €

Vanille  
Erdbeer  
Waldfrucht  
Latte Macchiato  
Schokolade  
Vanille-Choc-Cookies  
WeiÙes Nougat

**Sorbet -Vegan**  
Himbeer  
Zitrone





# BrennBar

## FLAMMKUCHEN

### ELSÄSSER ART

mit Sauerrahm,(a,2g,h)  
Speck und Zwiebeln  
with sour cream,  
Bacon and onions  
12,90 €



### VEGETARISCHE ART

mit Sauerrahm, (a,g)  
Tomaten und Rucola  
with sour cream,  
Tomatoes and arugula  
11,90 €



### SEAFOOD

mit Sauerrahm, (a,g,d)  
Shrimps und Räucherlachs  
with sour cream,  
Shrimp and smoked salmon  
14,90 €

### GRIECHISCHE ART

mit Sauerrahm, Peperonie, Zwiebeln  
und Schafskäse(a,g)  
with sour cream, peperonia, onions  
and sheep's cheese  
13,50 €





# BrennBar

## BEILAGEN

Pommes Frites – French Fries

Kartoffelkroketten – Croquettes (a,c,g)

Knusprige Bratkartoffeln – Fried potatoes (2,3)

Kartoffelspalten – potato wedges

Beilagensalat – side salad (c,j,i,l)

Gebratene frische Wiesenchampignons – fried mushrooms

Pfannengemüse – Stir-fried vegetables

Hollandaise (g,a,i,c)

Pfeffersosse – pepper sauce (1,2,4,9,h,a)

Dreierlei Dips – (BBQ, Sweetchilli, Joghurt Kräuter)(1,2,4,9,c,j,i,l)

Mayonnaise – mayonnaise (j,a,c)

Ketchup – ketchup (2)

Brot – bread

