

A black and white photograph of a hand holding a cloud of fine, shimmering particles, likely salt or sugar, against a dark background. The hand is positioned on the left side of the frame, with fingers slightly curled. The particles are concentrated around the hand and spread out towards the right, creating a sense of movement and texture. The lighting highlights the individual grains of the particles, giving them a sparkling appearance.

ECHE HAND WERKS KUNST

Kochen ist sinnliches Handwerk. Wenn Küchenchef Christian Marent für Sie HAND anlegt, werden regionale Spitzenprodukte mit Aromen aus der ganzen Welt kombiniert – geschmacksintensiv, harmonisch und stets neu. Jeder Tisch trägt seine HAND-Schrift, jeder Teller von HAND gemalt ...

SO SCHMECKT LEBEN

WIR FREUEN UNS, SIE IN DER BRUDERHERZSTUBE ZU BEGRÜSSEN.

*Kommen Sie mit auf einen Rundgang
durch unsere Genusswelt.
Vielfalt genießen – Überraschendes entdecken.*

*Kombinieren Sie Aha-Momente
in 8, 5 oder 4 Gängen. Ganz nach Ihrem Gusto.
Christian Marent und sein Team
spielen mit Konsistenzen und Kombinationen
und verstehen es, den kulinarischen
Spannungsbogen durch alle Gänge zu halten.*

*Wein vollendet. Erlebnis im Glas:
Die besten Weine passend zur Menüfolge
für Sie gewählt. Geschmack in Vollendung.*

*Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie
auf Nachfrage bei unseren geschulten MitarbeiterInnen!*

Gedeckpreis pro Person EUR 3,20

WEINBEGLEITUNG

2018 Vinz alte Reben Scheureben trocken | Weingut am Stein, DE

2018 Asia Cuvée | Weingut Mayer, AT

2017 „V“ Viognier | Schlossweingut Graf Hardegg, AT

Bollinger Special Cuvée, FR

2018 Terras Gauda | Bodegas Terras Gauda, ES

2015 Victoriono | Weingut Teso la Monja, ES

2016 Bourgogne rouge | Domaine Paul Pillot, FR

Trockenbeerenauslese | Weingut Kracher, AT

8 GANG MENÜ EUR 79

5 GANG MENÜ EUR 47

4 GANG MENÜ EUR 38

ALKOHOLFREI

YUZUMBER | Yuzu | Gurke

RASPBERRY MULE | Himbeere | Ginger Beer

LEMON TIME | Zitronengras | Grapefruit

BLOODY MARY | Tomate | Zitrone

SPICE TONIC | Gewürze | Tonic

ROSE PASSION | Passionsfrucht | Rose

COFFEE BREAK | Kaffee | Kokosnuss

SUNRISE | Orange

8 GANG MENÜ EUR 46

5 GANG MENÜ EUR 38

4 GANG MENÜ EUR 29

BRUDERHERZ MENÜ



Kingfish | Himbeere | Rote Beete



Huhn | Reis | Erbse | Dashi | Beurre Blanc



*Jakobsmuschel | Blumenkohl | Beurre Noisette |
Tapioka Kalamansi | getrocknetes Kalbsherz*

Kaviar Donut

Sellerie | Perigord Trüffel | Tomarinde

Steinbutt | Kalb | Karotte | Senf



*Schweinebraten | Carabinero | Spitzkraut | Ponzujus | Yuzu
oder
Lammrücken | Chorizo | Schwarzaugenbohnen |
Aubergine | Cavatelli*



Edamame | weißer Pfirsich | Roter Shiso | Sudachi | Jasmin



8 GANG MENÜ EUR 145
5 GANG MENÜ EUR 99
4 GANG MENÜ EUR 84

*Unser Menü können Sie in 8, 5 oder 4 Gängen genießen.
Sollten Sie bei dem 5 oder 4 Gang Menü den Kaviar Donut
oder den Schweinebraten bevorzugen, so erlauben wir uns
einen Aufpreis von EUR 15 pro Gericht zu verrechnen.*

WEINBEGLEITUNG

2017 Chardonnay Select | Weingut Wieninger, AT

2017 Sancerre | Chateau de Thauvenay, FR

2018 Rosado | Sierra Cantabria, ES

2014 Clos Adrien | Terra Remota, ES


Schwarz Schwarz | Weingut Schwarz, AT

5 GANG MENÜ EUR 47

3 GANG MENÜ EUR 34

VEGETARISCHES MENÜ

 *Gemüsetatar | Mozzarella | geräucherter Paprika*

 *Wilder Brokkoli vom Grill | Radieschen |
gepickelte Zwiebel | Estragon*

Risotto Venere | Ziegenkäse | Walnüsse

Pilzravioli | Spinat | Schalotten Butter

 *Wild Harvest Schokolade | Passionsfrucht | Tonkabohne*

5 GANG MENÜ EUR 89

 **3 GANG MENÜ EUR 59**

WEINEMPFEHLUNG

2017 ROTES TOR SMARAGD
WEINGUT HIRTZBERGER, AT

Der Sage nach soll das Rote Tor – ein Rest der alten Stadtmauer – in den Schwedenkriegen nach dem Kampf von Blut getränkt gewesen sein. In den Weingärten darunter reift dieser Grüner Veltliner Smaragd. Der Boden ist von Gneis, Glimmer und Schiefer mit Braunerdeauflage geprägt.

In der Nase eine feine tabakige Würze, zarte Honigmelonen und Birnenfrucht und eine zarte Kräuterwürze. Im Mund ist er stoffig, komplex, hat ein feines Säurespiel und angenehme Extraktsüße im Nachhall.

0,75 L EUR 87

2016 ALMIREZ
TESO LA MONJA, ES

Ein Teil uralte Reben mit einem 50%igen Anteil der jüngeren Reben des Weinguts ergeben einen fast schwarzen Wein. Dunkle Beeren, Pflaume, Dattel, Vanille und Gewürznoten, Karamell und Lakritze in der Nase. Sehr feines Säurespiel, ungeheuer frische Blaubeeraromen – Pflaumen, die sich wieder zu frischen roten Beeren wandeln. Tolle Eleganz für einen Wein aus dieser Klimazone, changiert zwischen der Frische eines Rioja und der üppigen Frucht eines feurigen Toro.

0,75 L EUR 56

SIGNATURE MENÜ

Lassen Sie sich von Christian und seinem Team überraschen!

*Das Signature Menü ist ein Auszug aus dem
Bruderherzmenü und dem vegetarischen Menü.*

*Für die passende Weinbegleitung zu Ihrem Überraschungs-
menü steht Ihnen unser Sommelier bzw. das Serviceteam
gerne zur Verfügung.*

5 GANG MENÜ EUR 99

3 GANG MENÜ EUR 59

WEINEMPFEHLUNG

2017 CHARDONNAY TOASTED&UNFILTERED
WEINGUT HIEDLER, AT

In den kalkreichen Lösslagen des Kamptals gedeihen erstklassige Burgunder. Im Kessel der Lage Kittmannsberg, sowie auf den Terrassen im Thal stehen unsere Reben, in denen die Chardonnay Trauben bis zum Erreichen ihrer optimalen Geschmackskonzentration heranreifen. Nach der Gärung im großen Fass reift er zwei Jahre im kleinen, getoasteten Eichenholz, ehe er unfiltriert in die Flasche kommt, um so seine optimale Qualität entwickeln zu können.

0,75 L EUR 73

2016 CÔTE-RÔTIE LA BLONDE DU SEIGNEUR
DOMAINE GEORGES VERNAY, FR

Der rote Côte-Rôtie ist ein kraftvoller, vielschichtiger und sehr nachhaltiger Wein, der sein reiches Bouqett von roten Früchten, Gewürzen und Veilchen erst nach einigen Jahren der Kellerreife entfaltet. Aufgrund des hohen Gehalts an Tanninen des Syrah ist er in der Jugend stark adstringierend und daher unzugänglich. Deshalb ist in der Regel eine langjährige Flaschenreife notwendig.

0,75 L EUR 98

Wir haben unsere Menüs mit besonderer Sorgfalt und im Sinne eines harmonischen Geschmackserlebnisses zusammengestellt. Sollte Ihnen keine der Menüfolgen zusagen, so wählen Sie gerne aus unseren Classics. Diese basieren ebenfalls auf ehrlichem Handwerk und starken Aromen. Reine Freude auf Ihrem Teller.

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

EUR 21,90

Trüffel-Rahm | ohne frischen Trüffel

Pro Gramm frischer Perigord Trüffel

EUR 3,90

FILETS

Argentinien 220 g

EUR 39,00

US-Beef 220 g

EUR 48,00

In unserem Haus werden alle Steaks am Holzkohlegrill zubereitet und erhalten so den perfekten BBQ-Taste. Beste Qualität und höchste Sorgfalt bei der Zubereitung garantieren ein Top-Geschmackserlebnis!

Alle Steaks werden klassisch mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Kräuterbutter serviert. Die Steaks sind nicht gesalzen, sondern werden mit Sea-Salt, schwarzem Pfeffer und Olivenöl an den Tisch gebracht.

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB

EUR 24,90

Petersilienkartoffeln | gerührte Preiselbeeren

KÄSETELLER VON MAITRE ANTONY

EUR 16,90

Camembert de Normandie Fermier |

Brillat Savarin | Comte Grande Garde

Genießen Sie auserlesene Käsesorten vom besten Käse-Affineur der Welt!
