



EDUARD'S

BY BREUNINGER

FOOD & DRINKS

DAILY

EUR

Mix & Match

Zu jeder Ihrer bestellten Tapas reichen wir Ihnen
Steinofen Baguette^{A1} oder Mais Tortilla Chips.
Jede weitere Nachbestellung berechnen wir mit 1.5 €.

Oliven ^{2,3}  5.0

Hummus ^K  5.0

Auberginencreme ^{G,K}  5.0

Trüffelchips ^{A,G}  5.5
weiß oder schwarz

Manchego ^G  7.5

Pastrami BBQ ^{A1,2,F,13,G,J,C} 9.5
im Hot Dog Bun

Flusskrebscocktailsalat ^{A1,J,B,C,G} 9.5
im Hot Dog Bun

Humus Crème ^{A1,G,C}  8.5
im Hot Dog Bun

Power Brot ^{A1,A2,A4,C,J,K}  10.5
mit marinierter Avocado auf geröstetem
Bauernbrot, Kirschtomaten, gekochtes Panko-Ei

EDUARD'S PINSA

Veggie ^{A1,F,G,J}  12.5
Sour Creme, Kräutersalat, Grana Padana,
Kirschtomaten

Bresaola ^{A1,F,G,J} 14.0
Bresaola, Kräutersalat, Pesto, Grana Padana,
Kirschtomaten

Lachs ^{A1,D,F,G,J} 14.0
geräucherter Lachs, Sour Creme, Kräutersalat,
Grana Padana, Kirschtomaten



SWEETS

EUR

Macaron ^{C,F,G,H1,H6,L}

2.3

aus unserer hauseigenen Breuninger Confiserie
Schokolade, Pistazie, Vanille, Himbeer

Croissant ^{A1,C,G}

3.0

mit Konfitüre unserer hauseigenen
Breuninger Confiserie

Eduard's Signature Cake ^{A1,C,G,H1,H8,H4,5}

5.0

Carrot Cake

Cheesecake ^{A1,C,F,G,H,2,13}

5.0

aus unserer hauseigenen Breuninger Confiserie

Schwarzwälder Kirsch ^{A1,C,G,H}

5.0

vegetarisch  vegan 



CHAMPAGNERCOCKTAILS

EUR

Golden Champagne ^{L,1,3,5,10}

18.5

Eduard Breuninger Gin, Zitronensaft,
Holunderblütensirup, Orangebitter,
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Red Napoleon ^{L,1,5,10}

18.5

Aperol, Mandarine Napoleon,
Maracujanektar, Erdbeersirup,
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Pornstar Martini ^{L,5}

18.5

Three Sixty Wodka, Vanillesirup,
Passionsfruchtlikör, frische Passionsfrucht,
Limettensaft, Champagner



SPRITZ	EUR
EBS – Eduard Breuninger Schorle ^{L,5} Belsazar Rosé Vermouth, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Pampelle Spritz ^{L,1,5} Pampelle, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Campari Spritz ^{L,1,5,10} Campari, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Lillet Wild ^{L,1,3,5,10} Lillet Blanc, Gurke, Minze, Früchte, Fever-Tree Wild Berry	10.5
Rosato Mio ^{L,1,5} Ramazzotti Aperitivo Rosato, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Aperol Spritz ^{L,1,5,10} Aperol, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Hugo ^{L,5} Holunderblütensirup, Minze, Limettensaft, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Tocco Rosso ^{L,1,5,10} Campari, Holunderblütensirup, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Cherry Spritz ^{L,1,5} Cherry Heering, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Limoncello Spritz ^{L,1,5} Limoncello, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Crodino Spritz ^{L,1,3,5,10} Crodino, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5



SIGNATURE DRINKS

EUR

Sarti Lemon ^{1,3,10}

12.5

Sarti Rosa Aperitivo, Fever-Tree Bitter Lemon

Buttermilk Martini ^G

14.0

Limoncello, Wodka, Vanillesirup,
Zitronensaft, laktosefreie Milch

Gin Basil Smash

14.0

Beefeater 24, Zitronensaft, Zuckersirup,
Basilikum

Déjà-Vu Umami ^{L,1,10}

14.0

Déjà-Vu, Fever-Tree Pink Grapefruit,
Prise Meersalz, Fever-Tree Indian Tonic Water

Elderflower-Ginger Fizz ³

14.0

Eduard Breuninger Gin, frischer Ingwer,
Zitronensaft, Holunderblütensirup,
Fever-Tree Ginger Beer

Islay Sour ^{1,3,10}

17.0

Lagavulin 16, Zitronensaft, Zuckersirup,
Angosturabitter, Orangenmarmelade



COCKTAILS

EUR

Moscow Mule ³

13.5

Eduard Breuninger Wodka, Limettensaft,
Fever-Tree Ginger Beer, Gurke

Vesper Martini ^{L,5,10}

13.5

Eduard Breuninger Wodka & Gin, Lillet Blanc

Mojito ¹

13.5

Havana Club 3, weißer Rohrzucker,
Limettensaft, Minze, Soda

Negroni ^{L,1,5,10}

13.5

Eduard Breuninger Gin, Campari,
Belsazar Red Vermouth

Old Fashioned ^{1,3,10}

13.5

Four Roses, Zucker, Angosturabitter, Peychaudbitter

Cosmopolitan ¹

13.5

Eduard Breuninger Wodka, Coitreau,
Zitronensaft, Cranberrynektar

Margarita

13.5

Cointreau, Limettensaft, Olmeca Blanco Tequila –
auf Wunsch mit Salzrand

Daiquiri ¹

13.5

Havana Club 3, Havana Club 7, Wray & Nephew
Overproof, Limettensaft, Zuckersirup

Whisky Sour ^{1,3,10}

13.5

Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup,
Angosturabitter – auf Wunsch mit Eiweiß^C

Pisco Sour ^{1,3,9,C}

13.5

Pisco Control, Zitronensaft, Zuckersirup, Bitters –
auf Wunsch mit Eiweiß^C

Espresso Martini ^{1,3,9}

13.5

Espresso, Absolut Wodka, Kahlúa, Vanillesirup, Bitters

Mai Tai ^{1,3,10}

13.5

Havanna Club 3, Havanna Club 7, Pascas 73,
Cointreau, Orgeat-Sirup, Limettensaft, Bitters



ALKOHOLFREIE DRINKS & MOCKTAILS

EUR

Sparkling Fruits ¹

8.0

Limettensaft, Mangosirup, Zitrusfrüchte,
Ingwer, Minze, Soda

Virgin Maracuja Mojito ^{1,3}

9.5

frische Passionsfrucht, Limettensaft,
Maracujasirup, Minze, Soda

Vienna Star ¹

9.5

Ananassaft, Maracujanektar, Pfirsichnektar,
Zitronensaft, Erdbeersirup

Ipanema ^{3,10}

9.5

Limette, weißer Rohrzucker, Fever-Tree Ginger Ale

Green Island ¹

9.5

Ananassaft, Maracujanektar, Pfirsichnektar,
Orangensaft, Zitronensaft, Blue Curaçao

Shirley Temple ^{1,3}

9.5

Zitronensaft, Grenadine, Fever-Tree Ginger Ale

Pinky Promise ^{1,2,3}

9.5

Limettensaft, Zitronensaft, Hibiskussirup,
Zitronenlimonade

Fruity Smash

9.5

frische Beeren, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Almond Dream ^{H1,1}

9.5

Ananasnektar, Orangensaft, Mandelsirup,
Mangosirup, Blue Splash

Blue Lemonade ^{1,10}

9.5

Limettensaft, Zitronensaft, Blue Curaçao,
Fever-Tree Tonic Water

Virgin Basil Smash

13.0

Knut Hansen 0,0, Zitronensaft,
Zuckersirup, Basilikum

Sprechen Sie uns gerne auf weitere alkoholfreie
Drink- und Cocktailalternativen an!



LONGDRINKS

EUR

Campari Orange ^{1,10}

Campari, Orangensaft

10.0

Campari Soda ^{1,10}

Campari, Soda

10.0

Cuba Libre ^{1,9}

Havana Club 7, Coca-Cola, Limettensaft

11.0

Screwdriver

Eduard Breuninger Wodka, Orangensaft

11.0

Wodka Lemon ^{3,10}

Eduard Breuninger Wodka, Fever-Tree Bitter Lemon

11.0



GIN & TONIC

EUR

Gin Tonic Ihrer Wahl ¹⁰

15.0

Bauen Sie sich den Gin Tonic Ihrer Wahl aus unseren verschiedenen Gins und Tonics

Eduard's Gin Tonic ¹⁰

13.0

Eduard Breuninger Gin, Fever-Tree Tonic Water

Fever-Tree Indian Tonic Water ¹⁰

4.5

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ¹⁰

4.5

Eduard Breuninger Gin

9.0

Deutschland

Beefeater 24

11.5

England

Bobby's

11.5

Niederlande

Gin Mare

11.5

Spanien

Hendrick's Dry Gin

11.5

Schottland

Knut Hansen Earl Grey & Bergamotte

11.5

Deutschland

Malfy Gin variazione

11.5

Italien

Monkey 47

11.5

Deutschland

Monkey 47 Distiller Dry Gin

11.5

Deutschland

Plymouth Navy Strength

11.5

England

Tanqueray 10

11.5

England

Knut Hansen 0,0

11.5

alkoholfrei – Deutschland



WEIN

EUR

WEISS

Sauvignon Blanc ^{L,5}	0,2l	11.0
Emil Bauer – Pfalz	0,75l	34.0
Grauburgunder ^{L,5}	0,2l	10.5
Emil Bauer – Pfalz	0,75l	33.0
Riesling QbA ^{L,5}	0,2l	10.5
Weingut Allendorf – Rheingau	0,75l	33.0
Chardonnay Alto Adige ^{L,5}	0,2l	10.5
Elena Walch – Südtirol	0,75l	33.0
I Frati Lugana DOC ^{L,5}	0,75l	40.0
Cà dei Frati– Lombardei, Italien		

ROT

I Muri Primitivo Puglia IGP ^{L,5}	0,2l	10.5
Vigneti del Salento – Apulien, Italien	0,75l	34.0

ROSÉ

Mirabeau X Rosé ^{L,5}	0,2l	9.5
Maison Mirabeau – Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich	0,75l	32.0
Rosé 20/26 ^{L,5}	0,2l	12.0
Elena Walch – Südtirol	0,75l	46.0
Weinschorle ^{L,5}	0,2l	7.5
weiß, rot oder rosé		



BIER

EUR

VOM FASS

Veltins Pilsener ^{A4} 0,25l 4.5

Veltins Pilsener ^{A4} 0,4l 6.0

IN DER FLASCHE

Füchschen Alt ^{A4} 0,33l 5.5

Peroni ^{A4} 0,33l 5.5

Estrella Damm ^{A4} 0,33l 5.5

Maisel's Weiße Weizenbier ^{A1,A4} 0,5l 6.5

Maisel's Weiße Weizenbier ^{A1,A4} 0,5l 6.5
alkoholfrei

Peroni 0,0 ^{A4} 0,33l 5.5
alkoholfrei

SEKT & PROSECCO

EUR

Geldermann Carte Blanche ^{L,5} 0,1l 8.0
0,75l 48.0

Geldermann Grand Rosé ^{L,5} 0,1l 8.5
0,75l 50.0

Crémant de Loire Blanc Brut ^{L,5} 0,1l 9.0
Château de Mauny 0,75l 51.0

Crémant de Loire Rosé Brut ^{L,5} 0,1l 9.5
Château de Mauny 0,75l 57.0



CHAMPAGNER

EUR

Perrier-Jouët Grand Brut ^{L,5}	0,1l 0,75l	17.5 119.0
Perrier-Jouët Blason Rosé ^{L,5}	0,1l 0,75l	19.5 129.0
Perrier-Jouët Blanc de Blancs ^{L,5}	0,75l	129.0
Perrier-Jouët Belle Époque ^{L,5}	0,75l	250.0
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé ^{L,5}	0,75l	470.0
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs ^{L,5}	0,75l	540.0
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut ^{L,5}	0,75l	90.0
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé ^{L,5}	0,75l	100.0
Nicolas Feuillatte Collection Vintage 2015 Blanc de Blancs ^{L,5}	0,75l	115.0
Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2008 Brut Millésimé ^{L,5}	0,75l	240.0
Moët & Chandon Brut Impérial ^{L,5}	0,75l	99.0
Moët & Chandon Rosé Impérial ^{L,5}	0,75l	109.0
Dom Pérignon 2013 Vintage ^{L,5}	0,75l	290.0
Krug Grande Cuvée ^{L,5}	0,75l	360.0
Ruinart Rosé Brut ^{L,5}	0,75l 1,5l	139.0 285.0
Taittinger Brut Réserve ^{L,5}	0,75l	99.0



SOFTGETRÄNKE

EUR

Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,25l	3.0
medium oder naturell	0,75l	8.5
Coca-Cola ^{1,9}	0,2l	4.0
Coca-Cola zero ^{1,9,11,12}	0,2l	4.0
Fanta ^{1,3}	0,2l	4.0
Sprite ³	0,2l	4.0
Fever-Tree Ginger Ale ^{1,3}	0,2l	4.5
Fever-Tree Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	4.5
Fever-Tree Ginger Beer ³	0,2l	4.5
Teinacher Genuss-Limonade	0,33l	4.5
Limette-Minze ³ , Johannisbeer-Holunder, Rhabarber-Mirabelle, Mango-Maracuja-Orange ^{1,3}		
Teinacher Genuss-Eistee ^{1,2,3}	0,33l	4.5
Zitrone, Pfirsich, Wassermelone, Heidelbeer		
Nektar / Fruchtschorle	0,3l	4.0



HEISSGETRÄNKE	EUR
Espresso ⁹	3.0
Espresso doppelt ⁹	4.5
Espresso Macchiato ^{G,9}	3.5
Espresso doppelt Macchiato ^{G,9}	4.5
Café Crème ⁹	3.5
Milchkaffee ^{G,9}	4.5
Cappuccino ^{G,9}	4.0
Latte Macchiato ^{G,9}	4.5
Chai Latte ^G	5.5
Matcha Latte ^G	6.0
Ronnefeldt Tee	4.0
Heiße Schokolade ^G	4.0
Frischer Ingwertee mit Honig	4.5
Frischer Minztee mit Honig	4.5
Heiße Zitrone mit Honig	4.5

Alle Heißgetränke servieren wir Ihnen auf Wunsch auch mit laktosefreier oder Hafermilch.



UNSERE KOOPERATIONSPARTNER AUF EINEN BLICK



FEVER-TREE

MIX with  the BEST



LILLET®



und viele weitere



GENUSS FÜR ZUHAUSE



Die Eduard Breuninger Spirituosen stehen für Handarbeit, höchsten Genuss und für eine unverwechselbare Note. Aber wussten Sie auch, dass wir für unseren Gin, Willi Birne, Whisky, Rum Spirituose und Wodka den Geist unserer Heimat einfangen und ihn – in aller Stille gereift – in feinsten Spirituosen konservieren? Unsere Eduard Breuninger Spirituosen können Sie im Eduard's by Breuninger oder in unserer Home&Living-Abteilung kaufen sowie online auf BREUNINGER.COM nach Hause bestellen.

GIN

So schmeckt pure Eleganz. Unser Gin begeistert mit seinem raffinierten, vollmundigen Aroma, das dank Wacholder, Zitrone, Ingwer und heimischen Kräutern wahren Hochgenuss verspricht – ideal fürs Mixen Ihres Lieblingscocktails, vom Negroni bis zum Gimlet.

WILLI BIRNE

Samtweich, mild und intensiv fruchtig zugleich: Unser Willi Birne besticht mit dem süßen Geschmack reifer Williams Christ Birnen. Die frischen Birnenschnitze ruhen über zweieinhalb Jahre inmitten des klaren Brandes und entfalten so ihr einzigartiges Aroma.

WHISKY

Unser Whisky mit feinen Honig- und Vanillearomen wird aus Bodenseewasser, Gerstenmalz und Hefe destilliert und reift zunächst in amerikanischen Weißeiche- und Bourbon-Fässern. Bei der finalen Abrundung in kleinen Sherry-Holzfässern nimmt der Whisky seine wunderschöne goldene Farbe an.

RUM SPIRITUOSE

Genießen Sie mit unserem Rum karibisches Flair „made in Baden-Württemberg“. Unsere Rum-Kreation beeindruckt mit einem Hauch von Bourbon-Vanille, Schokolade, Karamell und Toffee. Für die tropisch-sanfte Süße sorgt original jamaikanisches Zuckerrohr.

WODKA

Durchzogen von einer Getreidenote und filigranen Zitrusklängen, fasziniert unser Eduard Breuninger Wodka durch bestechende Reinheit und elegante Aromatik. Genießen Sie ihn pur auf Eis oder als Moscow Mule mit Ginger Beer und Gurke.

FÜR BESONDERE MOMENTE

Einfach QR-Code scannen und direkt shoppen.
breuninger.com/marken/eduards

ALKOHOL IST EIN GENUSSMITTEL.
TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL.



SEHR GEEHRTE GÄSTE,

sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen oder möglichen Allergenen haben, freuen wir uns Sie beraten zu dürfen. Gerne können Sie diese Informationen auch einsehen.

Unsere Getränke servieren wir Ihnen auch gerne mit einem Strohalm aus Naturfaser.

Ihr Team des Eduard's by Breuninger

REGIONALE PRODUKTE

Wir legen größten Wert darauf – wann immer es uns möglich ist – mit regionalen Erzeugern zusammenzuarbeiten und unsere Produkte aus der Region zu beziehen.

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide: A1 = Weizen, A2 = Dinkel, A3 = Roggen, A4 = Gerste, A5 = Hafer, A6 = Kamut
B = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:
H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Cashews, H4 = Pecannüsse, H5 = Paranüsse, H6 = Pistazien, H7 = Macadamianüsse, H8 = Walnüsse
I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
L = Schwefeldioxid, Sulfite
M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel	4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt	6 = geschwärzt
7 = gewachst	8 = mit Phosphat
9 = koffeinhaltig	10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmitteln	12 = enth. eine Phenylalaninquelle
13 = genetisch verändert	14 = mit Nitritpökelsalz

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.