



EDUARD'S

BY BREUNINGER

FOOD & DRINKS



SWEETS

EUR

Macaron ^{A1,A2,A4,G,H2,8} verschiedene Sorten aus unserer hauseigenen Breuninger Confiserie	2.0
Eduard's Signature Cake ^{A1,C,F,G,H1} Biskuit-Törtchen mit Mango-Zitronenfüllung	4.5
Cheesecake ^{A1,C,F,G,H,2,13} aus unserer hauseigenen Breuninger Confiserie	5.0
Croissant ^{A1,C,G} mit hausgemachter Konfitüre	3.0
Cinnamon Roll ^{A1,C,G}	3.0



DAILY

EUR

TAPAS MIX & MATCH

Salamipralinen ^{G,1,2,4}	6.5
Oliven ^{1,2,3}	4.0
Pecorino ^G	6.5
Hummus ^K	4.0
Auberginencreme ^{G,K}	4.0
Ziegenfrischkäse ^{G,2}	4.0
Steinofen Baguette ^{A1}	1.5
Homemade Tortilla Chips ^{A1,2}	1.5

Orientalischer Linsensalat ^{H,I,J,K} 7.5
vegan

Belegtes Laugencroissant ^{A1,C,D,G,J} 7.5
Räucherlachs, Gurke, Dill-Senfsoße

PANINI

Serrano, Parmigiano Regiano ^{A1,G,J,L,2,3}	10.5
Caprese ^{A1,G,J,3,8}	10.5
Vegan ^{A1,H,J,L}	10.5



APERITIFCOCKTAILS

EUR

Golden Champagne ^{L,1,3,5,10} 18.0

Eduard Breuninger Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup,
Orange Bitter, Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Red Napoleon ^{L,1,5,10} 18.0

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

Old Cuban ^{L,1,3,5,10} 18.0

Havana Club 7, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Angosturabitter,
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

APERITIF

	4 cl
Dry Sack Sherry Dry ^{L,5}	5.5
Dry Sack Sherry Medium ^{L,5}	5.5
Royal Oporto Tawny Red ^{L,5}	5.5
Royal Oporto White ^{L,5}	5.5
Royal Oporto 20 Jahre ^{L,5}	8.0
La Quintinye Red Vermouth ^{L,5}	5.5
La Quintinye White Vermouth ^{L,5}	5.5
La Quintinye Dry Vermouth ^{L,5}	5.5
Belsazar Rosé Vermouth ^{L,5}	5.5



EDUARD'S SPARKLING EUR

	0,1l	0,75l
Geldermann Carte Blanche ^{L,5}	6.5	41.0
Geldermann Rosé ^{L,5}	7.0	44.5
Château de Mauny Crémant de Loire Blanc Brut ^{L,5}	8.5	49.0
Château de Mauny Crémant de Loire Rosé Brut ^{L,5}	9.0	55.5
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut ^{L,5}	15.0	90.0
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé ^{L,5}	17.0	100.0
Perrier-Jouët Grand Brut ^{L,5}		90.0



SPRITZ

EUR

	0,2l
EBS – Eduard Breuning Schorle ^{L,5}	10.0
Belsazar Rosé Vermouth, Soda, Geldermann Carte Blanche, Zitronenzeste	
Pampelle Spritz ^{L,1,5}	9.5
Pampelle, Soda, Geldermann Carte Blanche, Limette	
Campari Spritz ^{L,1,5,10}	9.5
Campari, Soda, Geldermann Carte Blanche, Zitrone	
Medusa Spritz ^{L,5}	9.5
Medusa, Geldermann Carte Blanche, Himbeeren, Orangenzeste	
Lillet Wild ^{L,1,3,5,10}	9.5
Lillet Blanc, Fever-Tree Wild Berry, Gurke, Minze, Früchte	
Rosato Mio ^{L,1,5,10}	9.5
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Geldermann Carte Blanche, Soda, Basilikum	
Aperol Spritz ^{L,1,3,5,10}	9.5
Aperol, Soda, Geldermann Carte Blanche, Orange, Orangenbitter	
Hugo ^{L,5,11}	9.5
Holunderblütensirup, Geldermann Carte Blanche, Soda, Minze, Limette	
Andalö Splish ^{L,1,5}	9.5
Andalö, Geldermann Carte Blanche, Orange	
Tocco Rosso ^{L,1,5,10}	9.5
Campari, Holunderblütensirup, Geldermann Carte Blanche, Minze	
Cherry Spritz ^{L,1,3,5,10}	9.5
Cherry Heering, Angosturabitter, Geldermann Carte Blanche, Cocktailkirsche	
Limoncello Spritz ^{L,1,5}	9.5
Limoncello, Soda, Geldermann Carte Blanche, Zitrone	
Crodino Spritz ^{L,1,5,10}	9.5
Crodino, Soda, Geldermann Carte Blanche, Orange	



SIGNATURE DRINKS

EUR

Hirschkaffee 2.0 ^{1,9,11} 13.0
Jägermeister, Maracujasirup, Espresso, Orangentwist

Anders(son) ¹ 13.0
Olmecca Tequila Blanco, Andalö, Limettensaft, Zuckersirup, Mangopüree, Orangentwist

Fresh Deer ^{1,11} 13.0
Plymouth Navy Strengh Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Minze

Islay Sour ^{1,3,10} 18.0
Lagavulin 16, Zitronensaft, Zuckersirup, Angosturabitter, Orangenmarmelade

Gin Basil Smash 13.0
Beefeater 24, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum

Ingwer Martini 13.0
Domain de Canton Ingwerlikör, Beefeater 24

Rumbara ¹ 13.0
Havana 3, Rhabarberlikör, Rhabarbernektar, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Erbeerkonfitüre

Elderflower-Ginger Fizz ³ 13.0
Eduard Breuninger Gin, frischer Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Fever-Tree Ginger Beer

**Ananasspezial für zwei – aber auch alleine,
in der Kupferananas serviert** ^{L,1,5,11} 20.5
Eduard Breuninger Rum, Ananas Infused Pascas 73%, Passoa, Cointreau, Ananassaft, Limettensaft, Mangosirup, Tropical Island Bitters



COCKTAILS

EUR

Moscow Mule ^{3,10}	13.0
Eduard Breuninger Wodka, Limettensaft, Fever-Tree Ginger Beer, Gurke	
Gimlet ²	13.0
Eduard Breuninger Gin, Lime Juice	
Vesper Martini ^{L,5,10}	13.0
Eduard Breuninger Wodka, Eduard Breuninger Gin, Lillet Blanc, Zitronentwist	
Mojito ¹	13.0
Havana 3, Zuckersirup, Limettensaft, Soda, Minze	
Negroni ^{L,1,5,10}	13.0
La Quintinye Red Vermouth, Eduard Breuninger Gin, Campari, Orangentwist	
Old Fashioned ^{1,3,10}	13.0
Four Roses, Zucker, Angosturabitter, Peychaudbitter, Orangentwist	
Manhattan ^{L,1,3,5,10}	13.0
Canadian Club, La Quintinye Red Vermouth, Angosturabitter, Orangentwist, Cocktailkirsche	
Cosmopolitan ¹	13.0
Limetten infused Eduard Breuninger Wodka, Coitreau, Zitronensaft, Cranberrynektar	
Margarita	13.0
Olmeca Tequila Blanco, Limettensaft, Cointreau – auf Wunsch mit Salzrand	
Daiquiri ¹	13.0
Havana 3, Havanna 7, Limettensaft, Zuckersirup	
Whisky Sour ^{1,3,8,10}	13.0
Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup, Angosturabitter – auf Wunsch mit Eiweiß ^c	
Pisco Sour ^{3,8,10}	13.0
Pisco Control, Zitronensaft, Zuckersirup, Bitters – auf Wunsch mit Eiweiß ^c	
Espresso Martini ^{1,3,9}	13.0
Espresso, Absolut Wodka, Kaluha, Vanilla Sirup, Bitters	
Mai Tai ^{1,3,10}	13.0
Havana 3, Havanna 7, Pascas 73, Cointreau, Orgeat Sirup, Limettensaft, Bitters	
Bloody Mary ^{1,3,10}	13.0
Eduard Breuninger Wodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershiresauce, Bitters	

Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gerne auf weitere Cocktailempfehlungen an.



ALKOHOLFREIE DRINKS & COCKTAILS

EUR

Sparkling Fruits ¹	6.5
Mangosirup, Limette, Orange, Limettensaft, Ingwer, Minze, Sodawasser	
Virgin Maracuja Mojito	9.0
frische Passionsfrucht, Minze, Maracujasirup, Limettensaft, Soda	
Vienna Star ¹	9.0
Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Pfirsichnektar, Erdbeersirup	
Ipanema ^{1,3}	9.0
Limette, weißer Rohrzucker, Fever-Tree Ginger Ale	
Green Island ¹	9.0
Maracujanektar, Ananassaft, Pfirsichnektar, Orangensaft, Zitronensaft, Blue Curaçao	
Shirley Temple ^{1,3}	9.0
Zitronensaft, Grenadine, Fever-Tree Ginger Ale	
Hibiskus Lemonade ^{1,2,3}	9.0
Limettensaft, Zitronensaft, Hibiskussirup, Zitronenlimonade	
Fruity Smash	9.0
Zitronensaft, Zuckersirup, Blaubeere, Brombeere, Himbeere, Soda	
Almond Dream ^{H1,1}	9.0
Mandelsirup, Mangosirup, Ananasnektar, Orangensaft	
Blue Lemonade ^{1,10}	9.0
Limettensaft, Zitronensaft, Blue Curaçao, Fever-Tree Tonic Water	

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



WEIN

EUR

WEISS	0,2l	0,75l
Emil Bauer Sauvignon Blanc Pfalz ^{L,5}	8.0	29.0
Emil Bauer Grauburgunder Pfalz ^{L,5}	8.0	29.0
Allendorf Riesling QbA Rheingau ^{L,5}	8.5	31.0
Elena Walch Chardonnay Alto Adige Südtirol ^{L,5}	9.0	32.5
MASI Beldosso Lugana, Italien - Venezien Biologico ^{L,5}		40.0
ROSÉ	0,2l	0,75l
Frescobaldi, Italien - Toskana Alie Rosé ^{L,5}	8.5	31.0
Elena Walch Rosé 20/26 Südtirol ^{L,5}	12.0	45.0
ROT	0,2l	0,75l
Frescobaldi, Italien - Toskana Castiglioni Chianti ^{L,5}	8.5	31.0
A6mani, Italien - Apulien Primitivo Salento ^{L,5}	9.0	32.0
Weinschorle ^{L,5}	6.5	

weiß, rosé oder rot



BIER

EUR

BIER VOM FASS

Veltins Pils ^{A4}	0,25l	3.5
Veltins Pils ^{A4}	0,4l	4.5

FLASCHENBIER

Füchschen Alt ^{A4}	0,33l	4.5
Estrella ^{A4}	0,33l	4.5
Maisel's Weiße Weizenbier ^{A1,A4}	0,5l	5.0
Maisel's Weiße Weizenbier alkoholfrei ^{A1,A4}	0,5l	5.0
Veltins Pilsener alkoholfrei ^{A4}	0,33l	3.5



GIN

EUR

	4 cl
Eduards Breuninger Gin <small>Deutschland</small>	7.5
Monkey 47 <small>Deutschland</small>	10.5
Monkey 47 Distiller Dry Gin <small>Deutschland</small>	10.5
Windspiel Dry Gin <small>Deutschland</small>	10.5
The Duke Munich Dry Gin <small>Deutschland</small>	10.5
Illusionist Gin <small>Deutschland</small>	10.5
Gin Sul <small>Deutschland</small>	10.5
Sipsmith <small>England</small>	10.5
Beefeater 24 <small>England</small>	10.5
Plymouth Navy Strengh <small>England</small>	10.5
Tanqueray 10 / Tanqueray Rangpur <small>England</small>	10.5
Gunroom Navy Gin <small>England</small>	10.5
Thomas Dakin <small>England</small>	10.5
Bobby's <small>Niederlande</small>	10.5
Von Hallers Gin <small>Irland</small>	10.5
Hendrick's Dry Gin <small>Schottland</small>	10.5
Malfy Dry Gin / Malfy con Limone / Malfy Pink <small>Italien</small>	10.5
Gin Napue <small>Finnland</small>	10.5
Gin Mare <small>Spanien</small>	10.5
Roku Gin <small>Japan</small>	10.5



TONIC

EUR

Fever-Tree Indian Tonic ¹⁰	0,2l	4.5
Fever-Tree Mediterranean Tonic ¹⁰	0,2l	4.5
Fever-Tree Dry Tonic ¹⁰	0,2l	4.5

LONGDRINKS

Bauen Sie sich den Gin Tonic Ihrer Wahl		13.5
Gin Tonic ¹⁰		10.5
<small>Eduard Breuninger Gin, Fever-Tree Indian Tonic</small>		
Horse's Neck ¹		10.5
<small>Eduard's Whiskey, Ginger Ale, Orangenzeste</small>		
Cuba Libre ^{1,9}		10.5
<small>Havana 7, Coca-Cola, Limettensaft</small>		
Screwdriver		10.5
<small>Eduard Breuninger Wodka, Orangensaft</small>		
Campari Orange oder Soda ^{1,10}		10.5
<small>Campari, Orangensaft oder Soda</small>		
Herbal Lemonade ^{3,10}		10.5
<small>Ramazzotti, Fever-Tree Bitter Lemon</small>		
Wodka Lemon ^{3,10}		10.5
<small>Eduard Breuninger Wodka, Fever-Tree Bitter Lemon</small>		
Pimm's Cup ^{1,3}		10.5
<small>Pimm's No. 1, Fever-Tree Ginger Ale, Orange, Zitrone, Minze, Gurke</small>		



RUM

EUR

	2 cl		4 cl
Eduard Breuninger Rum Spirituose ¹ Deutschland	4.0		7.5
Havana Club 3 Jahre ¹ Kuba	3.0		5.5
Havana Club 7 Jahre ¹ Kuba	4.0		7.5
Havana Club Union ¹ Kuba	9.5		18.5
Pacto Navio ¹ Kuba	4.0		7.5
Abuelo 12 ¹ Panama	5.5		10.0
Abuelo 15 Jahre Oloroso Sherry Cask Finish ¹ Panama	7.5		14.5
Barcelo Aniversario ¹ Dominikanische Republik	6.5		12.5
Brugal 1888 ¹ Dominikanische Republik	7.5		14.5
Plantation XO ¹ Barbados	8.0		15.5
Appleton 21 ¹ Jamaika	9.5		18.5
Botucal Vintage ¹ Venezuela	10.5		20.5



BOURBON

EUR

	2 cl		4 cl
Four Roses ¹	4.0		7.5
Maker's Mark ¹	4.0		7.5
Bulleit ¹	4.0		7.5

SCOTCH

	2 cl		4 cl
Ballentine's Finest ¹	4.0		7.5
Johnnie Walker Red ¹	4.0		7.5
J & B ¹	4.5		7.5
Chivas Regal 12 ¹	5.5		10.5
Chivas Regal 18 ¹	16.0		30.5
Chivas Regal Ultis ¹	33.5		65.5



SINGLE MALT

EUR

	2 cl		4 cl
Eduard Breuning Whisky ¹ Deutschland	4.0		7.5
Laphroaig 10 ¹ Islay	6.5		12.5
Glenlivet Founders Reserve ¹ Speyside	6.5		12.5
Aberlour 12 ¹ Highlands	6.5		12.5
Aberlour Abunadh ¹ Fassstärke, Highlands	9.5		18.5
Dalmore 15 ¹ Highlands	8.5		16.5
Lagavulin 16 ¹ Islay	7.5		14.5
Jura 16 ¹ Isle of Jura	7.5		14.5
Glenlivet 12 ¹ Highlands	7.5		14.5
Glenlivet 15 ¹ Highlands	9.5		18.5
Glenlivet 18 ¹ Highlands	17.0		33.5



IRISH

EUR

	2 cl		4 cl
Tullamore D.E.W ¹	4.0		7.5
Jameson ¹	4.0		7.5
Jameson Distiller Safe ¹	7.5		14.5
Jameson Black Barrel ¹	8.5		16.5
Teeling 13 Revival Calvados ¹	10.5		21.0
Redbreast 12 ¹	10.0		19.5
Redbreast 15 ¹	15.5		30.5

LIKÖR

	2 cl		4 cl
Ramazotti Rosato ^{L,1,5}	3.0		5.5
Baileys ^{G,1}	3.0		5.5
Chartreuse Gelb ^{L,5}	3.0		5.5
Chartreuse Grün ^{L,5}	3.5		6.5
Amaretto Disaronno ^{1,3}	3.0		5.5
Domain de Canton Ingwerlikör	3.5		7.0
Pernod ¹			5.0
Limoncello Villa Massa ^{1,11}	3.0		5.5



WODKA

EUR

	2 cl		4 cl
Eduard Breuninger Wodka <small>Deutschland</small>	3.5		6.5
Absolut <small>Schweden</small>	4.0		7.5
Absolut Elyx <small>Schweden</small>	5.5		10.5
Kauffmann Soft <small>Russland</small>	7.0		13.5

OBSTBRÄNDE

	2 cl		4 cl
Eduard Breuninger Willi Birne <small>Deutschland</small>	3.5		6.5
Reisetbauer Marille <small>Oberösterreich</small>	7.0		13.5
Reisetbauer Himbeere <small>Oberösterreich</small>	9.5		18.5

GRAPPA

	2 cl		4 cl
Sibona La Grappa Di Chardonnay	4.5		8.5
Sibona La Grappa Di Barolo	5.5		10.5



TEQUILA

EUR

	2 cl		4 cl
Olmecca Silver	3.5		6.5
Olmecca Reposado ¹	3.5		6.5
Sierra Milenario Extra Anejo ¹	6.0		11.5
Sierra Milenario Fumado	6.0		11.0
Mescal San Cosme	5.0		9.5

KRÄUTERBITTER

	2 cl		4 cl
Jägermeister	3.5		6.5
Jägermeister Manifest	4.5		8.5
Fernet Branca	3.5		6.5
Branca Menta	3.5		6.5
Ramazzotti	3.5		6.5

COGNAC & CALVADOS

	2 cl		4 cl
Martell VSOP ¹	5.0		9.5
Martell XO ¹	12.5		24.5
Remy Martin VSOP ¹	5.0		9.5
Pâpidoux Calvados ¹	4.0		8.5



SOFTGETRÄNKE

EUR

Ensinger Gourmet Mineralwasser still / medium	0,25l	3.0
Ensinger Gourmet Mineralwasser still / medium	0,75l	8.5
Coca-Cola ^{1,9}	0,2l	3.5
Coca-Cola zero ^{1,9,11,12}	0,2l	3.5
Fanta ^{1,3}	0,2l	3.5
Sprite	0,2l	3.5
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
Fruity Lemonade ¹ Mango-Maracuja, Zitronensaft und Sodawasser	0,3l	5.5
Elephant Bay Eistee ⁹ verschiedene Sorten: Pfirsich, Granatapfel, Himbeere, Blaubeere, Lemon	0,33l	4.5
Breunischorle rote Traubensaftschorle	0,33l	4.0
Saft / Saftschorlen	0,3l	3.5
Bat Bee Ingwerlimonade	0,33l	3.8



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	3.0
Café Crème Groß ⁹	5.5
Milchkaffee ^{G,9}	4.5
Cappuccino klein ^{G,9}	4.0
Cappuccino groß ^{G,9}	5.5
Latte Macchiato ^{G,9}	4.5
Ronnefeldt Tee	4.0
Heiße Schokolade ^G <small>braun oder weiß</small>	4.5
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 Milch oder Hafermilch.



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 Strohhalm aus Naturfaser.

Ihr Team Eduard's

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 (einschließlich 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 = enthält eine Phenylalaninquelle // 13 = genetisch verändert // 14 = mit Nitritpökelsalz

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

eduards-bar.de



EDUARD'S