



EDUARD'S











BY BREUNINGER



FOOD & DRINKS



BREAKFAST bis 11.30 Uhr EUR

Croissant ^{A1,C,G} 	3.0
mit La Conviette Butter 	4.0
mit Konfitüre aus unserer hauseigenen Breuninger Confiserie 	4.5
mit Räucherlachs ^D und Crème fraîche	10.5
Pancakes ^{A1,C,G} 	10.5
mit Blaubeerkompott, Ahornsirup, Beeren	
Cinnamon Roll ^{A1,C,G} 	4.5
Brezel ^{A1} 	2.5
Brezel ^{A1,G} 	3.5
mit La Conviette Butter	
Joghurt Bowl ^{A1,A5,G} 	8.5
griechischer Joghurt, Früchte, Granola, Agavendicksaft	
Obstsalat 	6.0
Salmon Powerbrot ^{A1,A3,G,D}	16.5
Bauernbrot mit Räucherlachs, Tomaten und Crème fraîche	
French Breakfast ^{A1,C,G,9}	12.5
ein Croissant mit La Conviette Butter, Konfitüre aus der hauseigenen Breuninger Confiserie, frisch gepresster Orangensaft 0,2l und ein Heißgetränk nach Wahl	
Perfect Start ^{A1,D,G,L,9}	19.9
2 Scheiben Toast, Portion Räucherlachs, La Conviette Butter, frisch gepresster Orangensaft 0,2l, ein Glas Geldermann Sekt Carte Blanche 0,1l und ein Heißgetränk nach Wahl	
Orangensaft 	5.5
frisch gepresst	

vegetarisch  vegan 



DAILY bis 20.00 Uhr EUR

Caesar Salad ^{A1,C,G,J} 	13.5
Romanasalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons	
Burrata Caprese ^G 	13.5
mit Kirschtomaten, Basilikum, Rucola	
Rindertatar ^{A1,G,J}	14.5
mit Pflücksalat und Bauernbrot	
Geräuchertes Lachstatar ^{A1,D,G,J}	14.5
mit Dill-Crème-fraîche, Pflücksalat, Bauernbrot	
Powerbrot ^{A1,A3,C,J} 	11.5
Bauernbrot, Avocado, Kirschtomaten, Panko-Ei	
Açaí Bowl ^{A1,A4,A5} 	11.5
Açaí, Passionsfrucht, Granola, Früchte	
Passionfruit Bowl ^{A1,A4,A5} 	11.5
Banane, Passionsfrucht, Mango, Pfirsich, Dattelpüree, Kokosmilch, Granola, Früchte	
Quiche Lorraine ^{A1,C,G1,2,8}	10.5
mit Salat und Kräuter-Dip	
Quiche Lachs ^{A1,C,D,G,I,L,1}	10.5
mit Salat und Kräuter-Dip	
Quiche Gemüse ^{A1,C,G,1} 	10.5
mit Salat und Kräuter-Dip	
Orientalischer Couscous ^{A1,G} 	10.5
mit Kichererbsen, Gurke, Paprika, schwarzen Oliven, Minze, Joghurt-Zitrone-Dressing	
Falafel ^{A1,G} 	10.5
mit Joghurt Dip und frischer Minze	



SNACKIFICATION 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 €.		
Trüffelchips Rustico ^Ø mit schwarzem Trüffel	4.5	
Oliven ^{A1,2,3} ^Ø	6.0	
Tapas Mediterran ^{A1,A3,G,2,3} Schinken, Salami, Käse, Oliven, Bauernbrot	12.5	
Dip Trilogie ^{G,K,3,11} ^Ø Hummus, Auberginencreme, Guacamole – dazu servieren wir Ihnen Mais Tortilla Chips oder frisches Bauernbrot ^{A1,A3}	12.5	
Hummus Harmony ^{A1,H8,G} ^Ø Fladenbrot, Hummus, Granatapfelkerne, Olivenöl, frische Minze, Walnusskerne	12.5	
Käseauswahl ^{A1,A3,G,H,J,2,5} ^Ø mit Feigensenf, Trauben, Nüssen, Bauernbrot	13.5	



SWEETS bis 21.00 Uhr	EUR	
Eduard's Signature Cake ^{A1,C,G,H1,H4,H8,5} ^Ø Carrot Cake	5.0	
Macaron ^{C,G,F,H1,H6,L} ^Ø aus der hauseigenen Breuninger Confiserie: Schokolade, Pistazie, Himbeere, Vanille	2.5	



SMOOTHIE	EUR	
Multi V ^Ø Orange, Karotte, Mango, Zitrone	7.5	
Sunshine ^Ø Pfirsich, Passionsfrucht, Mango	7.5	
Grashopper ^Ø Spinat, Mango, Ananas, Banane	7.5	



CHAMPAGNERCOCKTAILS EUR

Golden Champagne ^{L,1,3,5,10} Eduard Breuninger Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Orange Bitters, Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	17.0
Red Napoleon ^{L,1,5,10} Aperol, Mandarine Napoleon, Maracujanektar, Erdbeersirup, Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	17.0
Old Cuban ^{L,1,3,5,10} Havana Club 7, Zitronensaft, Zuckersirup, Angosturabitter, Minze, Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	17.0
Bellini ^{L,1,3,5,10} Geldermann Carte Blanche, weißer Pfirsich	17.0



SPRITZ EUR

EBS – Eduard Breuninger Schorle ^{L,5} Belsazar Rosé Vermouth, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Sarti Spritz ^{L,1,5} Sarti Rosa Aperitivo, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Aperol Spritz ^{L,1,5,10} Aperol, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Amalfi Spritz ^{L,1,3,5,10} Campari, Grapefruitsaft, Fever-Tree Bitter Lemon, Secco Frizzante Veneto	10.5
Campari Spritz ^{L,1,5,10} Campari, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Hugo ^{L,5} Holunderblütensirup, Minze, Limettensaft, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Limoncello Spritz ^{L,1,5} Limoncello, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Lillet Wild ^{L,1,3,5,10} Lillet Blanc, Gurke, Minze, Früchte, Fever-Tree Wild Berry	10.5
Pampelle Spritz ^{L,1,5} Pampelle, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Rosato Mio ^{L,1,5} Ramazzotti Aperitivo Rosato, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Tocco Rosso ^{L,1,5,10} Campari, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5
Clerico ^{L,1,3,5,10} Aperol, Früchte, 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} Sarti Rosa Aperitivo, Fever-Tree Bitter Lemon	11.5
Fresh Deer ^{1,11} Plymouth Navy Strength Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Minze	14.5
Pornstar Martini ^{L,5} Three Sixty Vodka, Vanillesirup, Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtpüree, Champagner	14.5
Rumbara ¹ Havana Club 3, Rhabarberlikör, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Erdbeerkonfitüre	14.5
Willi Sour ^{1,3,5} Eduard Breuninger Williams Birne, Zitronensaft, Angosturabitter, Zuckersirup, Birnenpüree	12.5
Hot Passion ^{1,3} Mezcal San Cosme, Limettensaft, Agavensirup, Passionsfrucht, Chili, Thymian	14.5
Caribbean Flowers ^{1,3,5} Eduard Breuninger Rum Spirituose, Pastis, Mango, Minze, Limette	14.5
Déjà-Vu Umami ^{L,1,10} Déjà-Vu, Pink Grapefruit, Meersalz, Fever-Tree Indian Tonic Water	14.5



COCKTAILS

EUR

Americano ^{L,1,5,10}

Martini Rosso, Campari, Soda

12.0



Aperol Sour ^{L,1,5,10}

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup

12.0

Dry Martini ^{L,5}

Eduard Breuninger Gin, Noilly Prat

12.0

Negroni ^{L,1,5,10}

Eduard Breuninger Gin, Campari,
Belsazar Red Vermouth

12.0

Moscow Mule ³

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

13.0

Mojito ¹

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

13.0

Old Fashioned ^{1,3,10}

Four Roses, Zucker, Angosturabitter, Peychaudbitter

13.0

Daiquiri ¹

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

13.0



Planter's Punch ^{1,3,5}

Eduard Breuninger Rum Spirituose, Myers's Rum,
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine Sirup, Muskat

13.0

Whisky Sour ^{1,3,10}

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

13.0

White Russian ^{G,1,9}

Eduard Breuninger Wodka, Kahlúa, Sahne

13.0

Cosmopolitan

Eduard Breuninger Wodka, Cointreau,
Zitronensaft, Cranberrynektar

13.0

Hemingway Daiquiri ^{1,3}

Havana Club 3, Maraschino Likör, Limettensaft,
Grapefruitsaft

13.0



COCKTAILS

EUR

Pisco Sour ^{1,3,10}

Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Angosturabitter –
auf Wunsch mit Eiweiß ^c

13.0

Espresso Martini ^{1,3,9}

Eduard Breuninger Wodka, Kahlúa, Espresso

13.0

ALKOHOLFREIE
DRINKS & COCKTAILS

EUR

Sparkling Fruits ¹

Limettensaft, Mangosirup, Zitrusfrüchte,
Ingwer, Minze, Soda

9.5

Virgin Maracuja Mojito ^{1,3}

frische Passionsfrucht, Limettensaft,
Maracujasirup, Minze, Soda

9.5

Shirley Temple ^{1,3}

Zitronensaft, Grenadine, Fever-Tree Ginger Ale

9.5

Fruity Smash

frische Beeren, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

9.5

Fruity Lemonade ^{1,3}

Mangopüree, Maracujasirup, Zitronensaft, Soda

9.5

LONGDRINKS

EUR

Campari Orange ^{1,10}

Campari, Orangensaft

11.0

Campari Soda ^{1,10}

Campari, Soda

11.0

Wodka Lemon ^{3,10}

Eduard Breuninger Wodka,
Fever-Tree Bitter Lemon, Limette

11.0

Cuba Libre ^{1,9}

Havana Club 7, Coca-Cola, Limette

12.5



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 Indian Tonic Water

Fever-Tree Indian Tonic Water ¹⁰

4.5

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ¹⁰

4.5

Eduard Breuninger Gin

9.0

Deutschland

Plymouth Navy Strength

11.0

England

Bobby's

11.0

Niederlande

Hendrick's Dry Gin

11.0

Schottland

Malfy Gin

11.0

Italien

Roku Gin

11.0

Japan



WEIN

EUR

WEISS

Riesling ^{L,5}

Künstler – Rheingau

0,2l

12.0

0,75l

43.0

Sauvignon Blanc ^{L,5}

Elena Walch – Südtirol

0,2l

13.0

0,75l

44.0

Grauburgunder ^{L,5}

Emil Bauer – Pfalz

0,2l

10.0

0,75l

33.0

Grüner Veltiner ^{L,5}

Stief Gottweig – Kremstal

0,2l

10.0

0,75l

33.0

Chardonnay ^{L,5}

Groh – Rheinhessen

0,2l

13.0

0,75l

44.0

Pouilly Fumé ^{L,5}

Domaine de Fontenille – Loire

0,2l

13.0

0,75l

44.0

Sancerre Blanc ^{L,5}

Domaine Michel Thomas – Loire

0,2l

13.0

0,75l

44.0

ROT

Merlot ^{L,5}

Chateau Ste. Michelle – Columbia Valley

0,2l

12.5

0,75l

43.0

Lagrein ^{L,5}

Elena Walch – Südtirol

0,2l

12.5

0,75l

43.0

De Toren »Délicate«

Cabernet Sauvignon-Merlot ^{L,5}

De Toren – Südafrika

0,2l

13.0

0,75l

44.0

ROSÉ

Wilhelm Rosé ^{L,5}

Emil Bauer – Pfalz

0,2l

9.0

0,75l

31.0

Weinschorle ^{L,5}

rot, weiß oder rosé

0,2l

7.5



SEKT, CHAMPAGNER & PROSECCO

EUR

SEKT		
Geldermann Carte Blanche ^{L,5}	0,1l 0,75l	8.0 48.0
Geldermann Grand Rosé ^{L,5}	0,1l 0,75l	8.5 51.0
CHAMPAGNER		
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut ^{L,5}	0,1l 0,75l	15.0 90.0
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé ^{L,5}	0,1l 0,75l	17.0 100.0
Perrier-Jouët Grand Brut ^{L,5}	0,1l 0,75l	19.0 119.0
Perrier-Jouët Blason Rosé ^{L,5}	0,1l 0,75l	24.5 159.0
Moët & Chandon Brut Rosé ^{L,5}	0,75l	139.0
Ruinart Brut ^{L,5}	0,75l	139.0
Ruinart Rosé ^{L,5}	0,75l	150.0
Ruinart Blanc de Blancs ^{L,5}	0,75l	150.0
Perrier-Jouët Belle Époque ^{L,5}	0,75l	225.0
Dom Pérignon ^{L,5}	0,75l	280.0
PROSECCO		
Ruggeri Giustino B. ^{L,5}	0,1l 0,75l 1,5l	9.0 54.0 99.0



BIER

EUR

BIER VOM FASS		
Tegernseer Hell ^{A4}	0,3l	4.5
Tegernseer Pils ^{A4}	0,3l	4.5
FLASCHENBIER		
Estrella ^{A4}	0,33l	5.0
Peroni Nastro Azzurro ^{A4}	0,33l	5.5
Weißbier Hopf ^{A1,A4}	0,33l	5.5
König Pilsener ^{A4} alkoholfrei	0,33l	5.5

HOMEMADE LEMONADE

EUR

Ginger Lemonade Zitronensaft, frischer Ingwer, Zuckersirup, Soda	0,4l	6.5
Strawberry Mint ¹ Erdbeersirup, Zitronensaft, frische Minze , Soda	0,4l	6.5
Elderflower Fizz ¹ Holundersirup, Zitronensaft, Soda	0,4l	6.5



SOFTGETRÄNKE

EUR

Teinacher Gourmet Mineralwasser medium oder naturell	0,25l 0,5l	3.5 6.0
Coca-Cola ^{1,9}	0,2l	4.0
Coca-Cola zero ^{1,9,11,12}	0,2l	4.0
Elephant Bay Cola	0,33l	4.0
Elephant Bay Cola zero	0,33l	4.0
Fanta ^{1,3}	0,2l	4.0
Sprite ³	0,2l	4.0
Mezzo Mix ^{1,6,7,8}	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
Breunischorle	0,33l	4.0
Nektar verschiedene Sorten	0,3l	4.5
Fruchtschorle verschiedene Sorten	0,4l	4.5
Teinacher Genuss-Schorle Apfel	0,33l	4.5
Teinacher Genuss-Limonade verschiedene Sorten	0,33l	4.5
Teinacher Eistee ^{1,2,3} Pfirsich, Zitrone, Wassermelone	0,33l	4.5



HEISSGETRÄNKE

EUR

Espresso ⁹	2.5
Espresso doppelt ⁹	4.0
Espresso Macchiato ^{G,9}	3.0
Espresso doppelt Macchiato ^{G,9}	4.5
Espresso Corretto ⁹ mit Grappa oder Brandy	5.5
Irish Coffee ^{G,1,9}	9.5
Café Crème ⁹	3.5
Cappuccino ^{G,9}	4.0
Latte Macchiato ^{G,9}	4.5
Flat White ^{G,9}	4.5
Heiße Schokolade ^G	4.0
Chai Latte ^G	5.5
Matcha Latte ^{G,9}	6.0
Tasse Ronnefeldt Tee Gerne reichen wir Ihnen unsere Teekarte	4.0
Frischer Ingwertee	4.0
Heiße Zitrone	4.0
Portion Honig	1.5

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



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.



UNSERE KOOPERATIONSPARTNER
AUF EINEN BLICK



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 Weißbuche- 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 Strohhalm aus Naturfaser.

Ihr Team des Eduard's by Breuninger

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.

