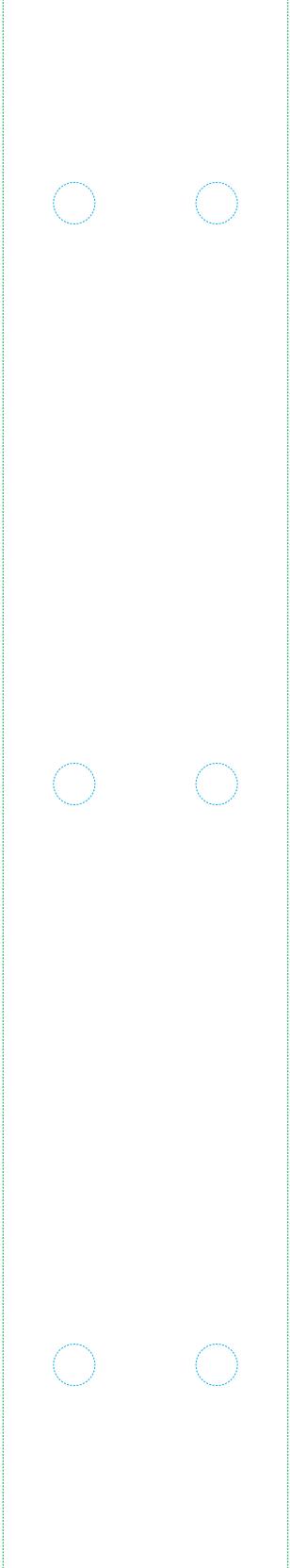


EDUARD'S

BY BREUNINGER



FOOD & DRINKS

BREAKFAST bis 11.30 Uhr

EUR

Croissant A1,C,G Ø	3.0	
mit La Conviette Butter Ø	4.0	
mit Konfitüre aus unserer hauseigenen Breuninger Confiserie Ø	4.5	
mit Räucherlachs D und Crème fraîche	10.5	
Pancakes A1,C,G Ø	10.5	
mit Blaubeerkompott, Ahornsirup, Beeren		
Cinnamon Roll A1,C,G Ø	4.5	
Brezel A1 ØØ	2.5	
Brezel A1,G Ø	3.5	
mit La Conviette Butter		
Joghurt Bowl A1,A5,G Ø	8.5	
griechischer Joghurt, Früchte, Granola, Agavendicksaft		
Obstsalat ØØ	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 ØØ	0,2l	5.5
frisch gepresst		

vegetarisch Ø vegan ØØ

DAILY bis 20.00 Uhr

EUR

Caesar Salad A1,C,G,J Ø	13.5
Romanasalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons	

Burrata Caprese G Ø	13.5
mit Kirschtomaten, Basilikum, Rucola	

Rindertatar A1,G,J	14.5
mit Pflücksalat und Bauernbrot	

Geräuchertes Lachstartar A1,D,G,J	14.5
mit Dill-Crème-fraîche, Pflücksalat, Bauernbrot	

Powerbrot A1,A3,C,J Ø	11.5
Bauernbrot, Avocado, Kirschtomaten, Panko-Ei	

Açaí Bowl A1,A4,A5 ØØ	11.5
Açaí, Passionsfrucht, Granola, Früchte	

Passionfruit Bowl A1,A4,A5 ØØ	11.5
Banane, Passionsfrucht, Mango, Pfirsich, Dattelpüree, Kokosmilch, Granola, Früchte	

Quiche Lorraine A1,C,G,1,2,8	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 Ø	10.5
mit Salat und Kräuter-Dip	

Orientalischer Couscous A1,G Ø	10.5
mit Kichererbsen, Gurke, Paprika, schwarzen Oliven, Minze, Joghurt-Zitrone-Dressing	

Falafel A1,G Ø	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, Granatapfelfkerne, 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, Holunderblütsirup, 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			SIGNATURE DRINKS	EUR
EBS – Eduard Breuninger Schorle ^{L,5} Belsazar Rosé Vermouth, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5			Sarti Lemon ^{1,3,10} Sarti Rosa Aperitivo, Fever-Tree Bitter Lemon	11.5
Sarti Spritz ^{L,1,5} Sarti Rosa Aperitivo, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5			Fresh Deer ^{1,11} Plymouth Navy Strength Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Minze	14.5
Aperol Spritz ^{L,1,5,10} Aperol, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5			Pornstar Martini ^{L,5} Three Sixty Vodka, Vanillesirup, Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtpüree, Champagner	14.5
Amalfi Spritz ^{L,1,3,5,10} Campari, Grapefruitsaft, Fever-Tree Bitter Lemon, Secco Frizzante Veneto	10.5			Rumbara ¹ Havana Club 3, Rhabarberlikör, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Erdbeerkonfitüre	14.5
Campari Spritz ^{L,1,5,10} Campari, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5			Willi Sour ^{1,3,5} Eduard Breuninger Williams Birne, Zitronensaft, Angosturabitter, Zuckersirup, Birnenpüree	12.5
Hugo ^{L,5} Holunderblütensirup, Minze, Limettensaft, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5			Hot Passion ^{1,3} Mezcal San Cosme, Limettensaft, Agavensirup, Passionsfrucht, Chili, Thymian	14.5
Limoncello Spritz ^{L,1,5} Limoncello, Soda, Secco Frizzante Veneto	10.5			Caribbean Flowers ^{1,3,5} Eduard Breuninger Rum Spirituose, Pastis, Mango, Minze, Limette	14.5
Lillet Wild ^{L,1,3,5,10} Lillet Blanc, Gurke, Minze, Früchte, Fever-Tree Wild Berry	10.5			Déjà-Vu Umami ^{L,1,10} Déjà-Vu, Pink Grapefruit, Meersalz, Fever-Tree Indian Tonic Water	14.5
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				



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	

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ¹⁰	4.5
Fever-Tree Indian Tonic Water	

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}	0,2l 0,75l	12.0 43.0
Künstler – Rheingau		

Sauvignon Blanc ^{L,5}	0,2l 0,75l	13.0 44.0
Elena Walch – Südtirol		

Grauburgunder ^{L,5}	0,2l 0,75l	10.0 33.0
Emil Bauer – Pfalz		

Grüner Veltiner ^{L,5}	0,2l 0,75l	10.0 33.0
Stief Gottweig – Kremstal		

Chardonnay ^{L,5}	0,2l 0,75l	13.0 44.0
Groh – Rheinhessen		

Pouilly Fumé ^{L,5}	0,2l 0,75l	13.0 44.0
Domaine de Fontenille – Loire		

Sancerre Blanc ^{L,5}	0,2l 0,75l	13.0 44.0
Domaine Michel Thomas – Loire		

**ROT**

Merlot ^{L,5}	0,2l 0,75l	12.5 43.0
Chateau Ste. Michelle – Columbia Valley		

Lagrein ^{L,5}	0,2l 0,75l	12.5 43.0
Elena Walch – Südtirol		

De Toren »Délénica«		
Cabernet Sauvignon-Merlot ^{L,5}	0,2l 0,75l	13.0 44.0
De Toren – Südafrika		

**ROSÉ**

Wilhelm Rosé ^{L,5}	0,2l 0,75l	9.0 31.0
Emil Bauer – Pfalz		

Weinschorle ^{L,5}	0,2l	7.5
rot, weiß oder rosé		



SEKT, CHAMPAGNER & PROSECCO

EUR

SEKT

Geldermann Carte Blanche L,50,1l 8.0
0,75l 48.0**Geldermann Grand Rosé** L,50,1l 8.5
0,75l 51.0

CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut L,50,1l 15.0
0,75l 90.0**Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé** L,50,1l 17.0
0,75l 100.0**Perrier-Jouët Grand Brut** L,50,1l 19.0
0,75l 119.0**Perrier-Jouët Blason Rosé** L,50,1l 24.5
0,75l 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,50,1l 9.0
0,75l 54.0
1,5l 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

0,33l 5.5

alkoholfrei

HOMEMADE LEMONADE

EUR

Ginger LemonadeZitronensaft, frischer Ingwer,
Zuckersirup, Soda

0,4l 6.5

Strawberry Mint 1Erdbeersirup, Zitronensaft,
frische Minze , Soda

0,4l 6.5

Elderflower Fizz 1

Holundersirup, Zitronensaft, Soda

0,4l 6.5



SOFTGETRÄNKE		EUR			HEISSGETRÄNKE		EUR
Teinacher Gourmet Mineralwasser medium oder naturell	0,25l 0,5l	3.5 6.0			Espresso ⁹		2.5
Coca-Cola ^{1,9}	0,2l	4.0			Espresso doppelt ⁹		4.0
Coca-Cola zero ^{1,9,11,12}	0,2l	4.0			Espresso Macchiato ^{G,9}		3.0
Elephant Bay Cola	0,33l	4.0			Espresso doppelt Macchiato ^{G,9}		4.5
Elephant Bay Cola zero	0,33l	4.0			Espresso Corretto ⁹ mit Grappa oder Brandy		5.5
Fanta ^{1,3}	0,2l	4.0			Irish Coffee ^{G,1,9}		9.5
Sprite ³	0,2l	4.0			Café Crème ⁹		3.5
Mezzo Mix ^{1,6,7,8}	0,2l	4.0			Cappuccino ^{G,9}		4.0
Fever-Tree Ginger Ale ^{1,3}	0,2l	4.5			Latte Macchiato ^{G,9}		4.5
Fever-Tree Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	4.5			Flat White ^{G,9}		4.5
Fever-Tree Ginger Beer ³	0,2l	4.5			Heiße Schokolade ^G		4.0
Breunischchorle	0,33l	4.0			Chai Latte ^G		5.5
Nektar verschiedene Sorten	0,3l	4.5			Matcha Latte ^{G,9}		6.0
Fruchtschorle verschiedene Sorten	0,4l	4.5			Tasse Ronnefeldt Tee Gerne reichen wir Ihnen unsere Teekarte		4.0
Teinacher Genuss-Schorle Apfel	0,33l	4.5			Frischer Ingwertee		4.0
Teinacher Genuss-Limonade verschiedene Sorten	0,33l	4.5			Heiße Zitrone		4.0
Teinacher Eistee ^{1,2,3} Pfirsich, Zitrone, Wassermelone	0,33l	4.5			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.



Julius
Brantner
Brothandwerk



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 Weißbeiche- 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-saute 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 BESONDRE 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 = geschwärtzt
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.

