

Rheinnippen

SANDEMAN SHERRY

medium / dry 5cl 4,90

SANDEMAN PORTWEIN

weiß / rot 5cl 4,90

MARTINI

extra dry / bianco / rosso 5cl 4,90

CAMPARI BITTER 1)

Soda / Orange 6,90

SAN BITTER 1)

(alkoholfrei) 3,90

GLAS BRIGANTINUS SEKT

trocken 0,1l 4,80

GLAS CHAMPAGNER

Ayala Brut Majeur 0,1l 10,90

LILLET

Wild Berry / Culetto / Vive 6,90

APEROL SPRITZ 1),10)

„Brigantinus“ Sekt mit Aperol, fruchtiger Orangenscheibe und Soda aufgegossen 6,90

HUGO

„Brigantinus“ Sekt mit frischer Minze, Limette, Holundersirup und Soda aufgegossen 6,90



Rheinlöffeln

HOCHZEITSSUPPE

kräftige Tafelspitzbrühe mit
Grießklößchen, Flädle,
Tafelspitzstückchen, Gemüse und
Markklößchen 7,90

SPARGELCREMESUPPE

serviert mit Streifen vom Original
Schweizer Bündnerfleisch 7,90

-auch vegetarisch möglich- (6,90)

CURRY-KOKOS-RAHM SUPPE

dazu hausgemachte Wan Tan
gefüllt mit Geflügel und Kräutern 8,90
glutenfrei

SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH

mit gebratener Jakobsmuschel 8,90

-auch vegetarisch möglich- (6,90)

"Fragen Sie nach unserer
Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 10) chininhaltig

Unsere Preise sind in Euro



Rheinkosten

REICHENAUER SALATVARIATION ³⁾

Blattsalate mit Gurkenscheiben,
Strauchtomaten, Karottenstreifen und
unserer Brigantinus-Salatsauce
lactosefrei, glutenfrei, vegetarisch
Klein 4,90 / Groß 8,90

BACKHENDL´ SALAT

Blattsalate mit Strauchtomaten und
gerösteten Kernen, dazu Streifen von der
Backhendl´-Brust 14,90

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

serviert mit Limetten-Creme an
Blattsalaten, Strauchtomaten und
gerösteten Kernen 16,50

HAUSGEBEIZTE LACHSWÜRFEL

gereicht mit Rote Beete Salat
an Meerrettichsahne 15,50

RINDERTATAR KLASSISCH ^{3) 4)}

(so lange vorhanden)

reines Rindertatar verfeinert mit
Schalotten, Dijon-Senf und geschrotetem
Pfeffer serviert mit einem Salatbouquet
und einer herzhaften Brotauswahl 16,90
lactosefrei

LAUWARMER

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

an Melonenkompott verfeinert mit
Portwein dazu ein Salatbouquet und
geröstete Pinienkernen 13,90
vegetarisch

GEGRILLTE FISCHFILETS

an knackigen Blattsalaten
dazu reichen wir
hausgemachten Schnittlauch-Rahm 18,50

BUNTER SPARGELSALAT

in Orangenvinaigrette mariniert,
auf Frühlingsalaten mit Chorizo-Crumble
11,50
-auch vegetarisch möglich-

BRIGANTINUS VORSPEISENVARIAATION

-ab 2 Personen-

Bresaola, Bergkäse, Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit
Sauce Tartar, karamellierter Ziegenkäse, hausgebeizte Lachswürfel,
Spargelsalat im Gläschen, eingelegtes mediterranes Gemüse,
Büffelmozzarella mit Balsamico-Creme
und gegrillte Black Tiger Garnelen
dazu reichen wir Ihnen
unsere frische Brotauswahl, Crostini und Butter

19,80 pro Person



Rheinnatur

MALFATTI

Spinat-Ricotta Nocken auf cremigem Waldpilzragout, Frühlingslauch und konfierten Tomaten 14,50
vegetarisch

SPARGELRISOTTO VOM ABORIO REIS

Verfeinert mit grünem und weißem Spargel, frittiertem Rucola, Ofentomaten und italienischem Hartkäse
vegetarisch 16,50

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

mit kräftigem Bergkäse, schwarzem Pfeffer und krossen Röstzwiebeln, dazu reichen wir unsere knackige Salatvariation 14,90
vegetarisch

CREMIGE BANDNUDELN ⁴⁾

serviert mit gebratenem grünen Spargel und Tomaten-Basilikum Schmelze 17,50
vegetarisch

Rheinschwimmen

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET

an einer leichten Weißweinsauce auf mediterranem Gemüse, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln 23,50

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

auf einem cremigen bunten Spargelrisotto und frittierter Petersilie 24,50

GANZES BODENSEEFELCHEN

- mit Gartenkräutern gefüllt -

Gebraten in schaumiger Butter, gereicht mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 23,50

GEGRILLTE GAMBAS

- verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch -

serviert auf in Basilikum-Pesto geschwenkte Tagliatelle, mit Ofentomaten garniert 27,90

Brigantinus

"Fluss und Meer" ²⁾³⁾⁴⁾

Edle Fischplatte mit gegrillten Garnelen, zartem Oktopus und verschiedenen Fischfilets in geschäumter Butter gebraten

serviert mit Blattspinat, Salzkartoffeln und verschiedene Dips und Saucen

34,90 pro Person
(auch für 2-4 Personen möglich)

Rheinschlemmen

TOURNEDOS VOM RIND

an kräftiger Rotweinjus auf zweierlei Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise, serviert mit hausgemachten Kartoffelkräpfen 28,90

ZWIEBELROSTBRATEN

-im Pfännle serviert -

gegrilltes Entrecôte auf Allgäuer Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln 26,90

WIENER SCHNITZEL

VOM KALB ²⁾¹⁾

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren im Glas 17,90 / 22,90

TAFELSPITZ VOM JUNGRIND, GESIEDET

genießen Sie zuerst die feine Brühe, danach das zarte Fleisch mit Apfelkren und Würfelkartoffeln 18,90
glutenfrei

KALBSRAHM-RAGOUT

-im Pfännle serviert-

mit sautierten Waldpilzen, dazu reichen wir in Butter geschwenkte Spätzle 18,90

ORIGINAL THAI CURRY MIT GEBRATENER PUTE

dazu Wokgemüse und Basmatireis 18,90
glutenfrei

"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 10) chininhaltig

Unsere Preise sind in Euro



Unsere Spezialität ist das alpenländische Weiderind.

Welches nach alter Handwerkskunst in dem hauseigenen Dry-Aging-Kühlschrank von unseren Küchenchefs gereift wird. Nur das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation lässt das Fleisch unglaublich zart und geschmacklich intensiv aromatisch reifen. Der Prozess nutzt die natürlichen Enzyme des Fleisches zusammen mit der Zeit, die das Fleisch zu einer wahren Delikatesse für jeden Steakliebhaber machen. Die mit großer Sorgfalt, Erfahrung und Geduld gereiften und ausgesuchten Steaks werden in unserem 800°C heißen Southbend Grill in der gewünschten Garstufe für Sie zubereitet.

Durch die starke Hitze karamellisieren die Oberflächen sofort und garantieren die wunderbare dunkelbraune, knusprige Oberfläche. Ein Fleisch mit einem unvergesslichen Geschmack!!!



DRY AGED

Durch die freie Natur, bei frischer Luft und grünen, reichhaltigen Weiden erhält das Weiderind seine starke Muskulatur. Unser Weiderind wird durch die Reifung in dem gläsernen Dry-Aging-Kühlschrank am Knochen für mindestens sechs Wochen bei hoher Luftfeuchtigkeit vor ihren Augen veredelt und erhält dadurch seinen kräftigen Geschmack.

CLUB STEAK

Rumpsteak mit Knochen

400 g 54.- € | 500 g 65.- €

ENTRECOTE

Steak aus dem Zwischenrippenstück

300 g 49.- € / 400g 65.- €

TOMAHAWK VOM RIND

Rib Eye mit extra langem Knochen aus dem vorderen Rücken

je 100 g 14.- € (möglich ab 600g)

KLASSIK

Nur wenn alle Kriterien des guten Geschmacks stimmen: Weidehaltung, die Fütterung und viel Platz für Bewegung entsteht ein so edles Produkt, wie das Rindfleisch. Langsam wachsen die Tiere, nur so wird das Fleisch ebenso stark wie zart. Die artgerechte Haltung der Tiere ist uns besonders wichtig, denn nur diese sorgt für ein qualitativ hochwertiges Endprodukt.

RINDERFILET

das zarteste Stück von der Rinderlende ohne Fett

250 g 34.- €

RUMPSTEAK

Schön marmoriert, zart und fettarm

300 g 30.- €

BLACK ANGUS RIB EYE

Das Steak aus Hochrippe

300 g 45.- €

UNSER SPECIAL

1000g Tomahawk für 2 Personen

+ 2 Beilagen + 2 Chutneys + 2 Saucen/Butter

130.- €

Kreieren Sie ihr eigenes Gericht!

1 Steak + 1 Beilage + 1 Chutney + 1 Sauce

1

+

1

+

1

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Pommes Frites
- Süßkartoffel Pommes
- Spargelrisotto

- Mediterranes Gemüse
- Kleine knackige Salatvariation
- Gebratener Spargel
- Reichenauer Marktgemüse

Hausgemachte Chutneys

- Rhabarber-Chutney
- Whiskey-Zwiebel-Chutney
- Blaubeer-Schalotten-Chutney
- Chili-Tomaten-Chutney

Saucen/Butter

- Grobkörnige Senfsauce
- Pfeffersauce
- Gremolata
- Chimichurri
- Knoblauchsauce
- Spicy BBQ-Sauce
- Mojo Rojo

- Kräuterbutter
- Bunte Pfefferbutter
- Chili-Butter

Für unsere kleinen Gäste

NUDELN

in Tomatensauce 6,50
vegetarisch

CHICKEN NUGGETS

dazu Pommes frites 7,90

SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites 8,90

FISCHKNUSPERLE

mit kleinem Salatbouquet und
Remouladensauce 8,90

Roll roll roll,
der Tisch, der ist so voll,
der Magen, der ist leer,
der brummt wie ein Bär,
der brummt wie ein Brummer,
guten Brigantinus-Hunger!

Kindergerichte bis 12 Jahre



Rheinnaschen

ESPRESSO ROYAL ⁹⁾

Espresso mit einem Schälchen hausgemachter Mousse 5,90
glutenfrei

CREME BRÛLÉE

dazu reichen wir
marinierten Erdbeersalat 7,90

APFELSTRUDEL ²⁾³⁾

mit Vanillesauce 5,90

FEINER KUCHEN

aus unserer Hofbackstube Fuchshof

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Tagesangebot

Stück 3,50

Brigantinus

"Dessertpfanne" ²⁾³⁾

ab 2 Personen

Lassen Sie sich von unserem Pâtissier mit raffinierten Köstlichkeiten überraschen.

16,50 pro Person

GROßMUTTERS

KAISERSCHMARRN ³⁾

-im Pfännle serviert-
mit Apfelmus oder Preiselbeeren 8,90

BAILEYS – PARFAIT

mit karamellisierten Aprikosen und Fruchtsauce 7,90

LUFTIGE LIMONENCREME

mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout 7,90

EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE

Geeister Kaffee oder kakaohaltiges Getränk mit Vanilleeis und Sahnehaube 5,90



Cookie Dough	Becher 150 ml	3,10
Chocolate Fudge Brownie	Becher 150 ml	3,10
Strawberry Cheesecake	Becher 150 ml	3,10
Chunky Monkey	Becher 150 ml	3,10
Peanut Butter Cup	Becher 150 ml	3,10

Wich Cookie Dough 80 ml 2,50
(Vanille-Eiscreme mit Cookieteig-Stücken zwischen zwei Chocolate-Chip-Cookies)

Wich Peanut Butter Cup 80 ml 2,50
(Erdnussbutter-Eis mit Drops aus Erdnussbutter in kakaohaltiger Glasur zwischen Kakao-Cookie)



Rheinstarten

Für jeden Tag (bis 11:30 Uhr)

FÜR JEDEN TAG (BIS 11:30 UHR)

MÜNCHNER-FRÜHSTÜCK

-in der Terrine serviert-

Ein paar Weißwürste mit Händlmaiersenf
und frischer Brezn´ 5,50

WELL-FIT-FRÜHSTÜCK

Birchermüsli, dazu ein Glas
Orangensaft 0,2l 6,20

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

mit Käse und Wurstvariationen dazu
reichen wir einen Brotkorb und
Rahmbutter 7,50

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

serviert mit Croissant Nutella,
Marmelade und Rahmbutter 4,50

UNSERE EXTRAS 2)

je 1,20

Marmelade, Honig, Nutella, Rahmbutter

UNSERE SPECIALS AM WOCHENENDE

SCHWEIZER-FRÜHSTÜCK 2)3)

Dreierlei alpenländische Käsesorten,
Rührei von zwei Landeiern, Birchermüsli,
Honig, Marmelade, Rahmbutter, Brotkorb
dazu gibt's Orangensaft (0,1l) 12,50

ALM-FRÜHSTÜCK 2)3)

Schinken- und Käseauswahl, Rührei von
zwei Landeiern mit Speck, Schnittlauch-
Frischkäse, Joghurt mit Früchten,
Rahmbutter, Marmelade, Honig, Brotkorb,
dazu gibt's ein Glas frische Milch oder
Orangensaft (0,1l) 15,80

SÄNTISBLICK-FRÜHSTÜCK 2)3)

ab 2 Personen

Geräucherter Lachs, Rühreier vom Landei,
Ziegenkäse, mit Schnittlauch-Frischkäse,
Schinken- und Käseteller, frischer
Fruchtsalat, Buttergipfel, Marmelade,
Honig, Rahmbutter, Brotkorb,
dazu gibt's ein Glas Sekt
18,80 pro Person



Unser Tipp
**FRISCH GEPRESSTER
ORANGENSAFT**
0,1l 2,50 0,2l 4,70

heiß Rheintrinken

GLAS LATTE MACCHIATO 3,80

GLAS LATTE MACCHIATO FLAVOURED 1)2) 4.-
Mandel, Banane, Kokos, Vanille, Caramel

TASSE MILCHKAFFEE 3,80

TASSE CAPPUCCINO 3,20

TASSE KAFFEE CREME 3,10

TASSE ESPRESSO 2,50

TASSE ESPRESSO MACCHIATO 2,70

TASSE DOPPELTER ESPRESSO 4,50

TASSE KAKAOHALTIGES GETRÄNK 3,70
mit Sahne 3,90

GLAS CHAI LATTE 3,80

CHOCOCHINO 3,90
Espresso mit kakaohaltigem Getränk

CAFFE CORRETTO 4,50

Gerne bereiten wir Ihnen
unsere Kaffeespezialitäten
auch koffeinfrei zu.

Fragen Sie uns danach!

TEE IM GLAS 3,20

ENGLISH SUPERIOR
Schwarzer Tee

EARL GREY CLASSIC

FANCY CHAMOMILE
Kamille

MASALA CHAI (BIO)
Schwarzer Tee: Zimtstücke, Fenchel,
Ingwerstücke, Nelken, Anis

MANGO LU BAI DAO (BIO)
Grüner Tee mit Mango

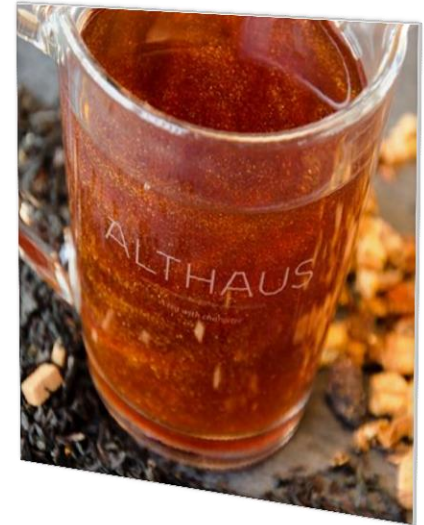
TOFFEE ROOIBUSH
Rooibush, Mandelstücke

VERVEINE (BIO)
Kräutertee: Verveine

GRÜN MATINEE
Grüner Tee: Sonnenblumen, Kornblumen,
Rosenblüten

FRUIT BERRY
Früchtetee: Hibiskus, Holunderbeeren, Korinthen

MILDE MINZE
Pfefferminz: Melisse, Mate, Majoran,
Ringelblumenblüten



Probieren Sie auch unsere offenen Tees

Sicilian Orange

Früchtetee mit Orange und Passionsfrucht
3,50 / Glas

Golden Caramel Earl Grey

Schwarztee mit Bergamotte und Karamell

Vanilla Stardust

süße Früchte und Vanille

3,90 / Glas

(mit echtem Blattgold)

kalt Rheintrinken

TAFELWASSER

0,2l 2,50 | 0,4l 3,90

RANDEGGER GOURMET NATURELL

0,25l 3.- | 0,75l 6,20"

RANDEGGER GOURMET CLASSIC

0,25l 3.- | 0,75l 6,20

ZITRONENLIMONADE 1)2)3)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

APFELSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

JOHANNISBEERSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

FRUCHTSAFTSCHORLE

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

COLA 1)3)9)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

COCA-COLA ZERO

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

ORANGENLIMONADE 1)3)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

COLA-MIX 1)3)9)

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

EISTEE 3) Pfirsich

0,2l 3.- | 0,4l 4,50

THOMAS HENRY

Bitter Lemon 10) | Tonic Water 10)

Ginger Ale 8)

0,2l 3,90

APFELSAFT

0,2l 3,40

JOHANNISBEERNEKTAR

0,2l 3,40

ORANGENSAFT

0,2l 3,40

TOMATENSAFT

0,2l 3,40

SAUERKIRSCHNEKTAR

0,2l 3,40

BANANENNEKTAR

0,2l 3,40

TRAUBENSAFT ROT

0,2l 3,40

MARACUJANNEKTAR

0,2l 3,40

ANANASSAFT

0,2l 3,40

„SEEZÜNGLE“ BIO GETRÄNK

Träuble | Kirsche | Birne

0,33l 4,10



"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Preise sind in Euro

kalt Rheinischen

DINKELACKER CD PILS

0,3l 3,60

DINKELACKER CD PILS GESPRITZT ¹⁾²⁾³⁾

süß | sauer

0,3l 3,60

DINKELACKER PRIVAT EXPORT

0,4l 4,10 | 1,0l Maß 8,90

DINKELACKER PRIVAT EXPORT RADLER ¹⁾²⁾³⁾

süß | sauer

0,4l 4,10

DINKELACKER PRIVAT EXPORT MIT COLA ¹⁾³⁾⁹⁾

0,4l 4,10

SAISONALE BIER SPEZIALITÄT

0,4l nach Angebot

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

SANWALD HEFEWEIZEN HELL

0,3l 3,60 | 0,5l 4,30

SANWALD KRISTALLWEIZEN

0,5l 4,30

SANWALD HEFEWEIZEN DUNKEL

0,5l 4,30

SCHWABENBRÄU NATURRADLER ^{2,1% Vol.}

0,33l 3,60

DINKELACKER ALKOHOLFREI ^{0,0 % Vol.}

0,33l 3,60

SANWALD SPORTWEIZEN

ALKOHOLFREI ^{0,0 % Vol.}

0,5l 4,30



"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Preise
sind in Euro

Offene Weine weiss

PFAFFENWEILER GUTEDEL

QbA trocken
Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
0,2l 4,90 | 0,5l 9,90

MÜLLER-THURGAU

QbA trocken
Staatsweingut Meersburg, Baden
0,2l 4,90 | 0,5l 9,90

WEISSBURGUNDER

QbA trocken
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

RIESLING

QbA trocken
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

CHARDONNAY

I.G.T. , Veneto, Italien
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

WEISS - oder ROTWEINSCHORLE

süß | sauer
0,2l 3,90€

Offene Weine rot

SPÄTBURGUNDER

QbA trocken
Staatsweingut Meersburg, Baden
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

PRIMITIVO IGT

Piane del Levante
Casa Vinicola Minini
Apulien, Italien
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

MERLOT

Villa Santa Flavia, Venetien, Italien
0,2l 5,20€ | 0,5l 10,90

RUBY CABERNET

Robertson Mc Gregor
Südafrika
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

Offene Weine rosé

SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST

QbA trocken
Staatsweingut Meersburg, Baden
0,2l 5,20 | 0,5l 10,90

SANTA DIGNA ROSÉ

Cabernet Sauvignon, Miguel Torres, Central Valley, Chile
0,2l 7,50 | 0,5l 16,50



Unsere Weinempfehlung

zu den DRY AGED-Steaks

2015 PURO

MALBEC – CABERNET

Weingut Dieter Meier – Argentinien

0,1l / 4.90 €

0,2l / 9.20 €

UNSERE FLASCHENWEINE

Fragen Sie nach
unserer gut sortierten
Weinkarte mit ganz
vielen besonderen
Tröpfchen.

Rheinbrennen

ZIEGLER DESTILLATE

OBSTBRAND APFEL / BIRNE	6.-
WILLIAMS BIRNEN BRAND	7.-
ALTER APFEL	7,50
ALTE ZWETSCHGE	7,50
MARILLENBRAND	9,90
WALDHIMBEERGEIST	9,90
WILDKIRSCHBRAND NO.1	14,90

JEAN PAUL METTE

SCHLEHENBRAND	5,90
KAFFEEBRAND	5,90
INGWERBRAND	5,90
MELONENBRAND	5,90

GRAPPA

GRAPPA ANDREA	4.-
GRAPPA UVAVIVA DI POLI	6.-
GRAPPA MOSCATO DI POLI	6.-
GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE	9.-

DESTILLERIA MARZADRO

TRENTINA BARRIQUE	6.-
DICIOTTO LUNE	8.-
MARZADRO 43	6.-
GIARE GEWÜRZTRAMINER	9.-
GIARE AMARONE	9.-
ESPRESSIONI Chardonnay/Merlot	10,50
AFFINA ROVERE	16,50
AFFINA CILIEGIO	16,50
AFFINA ACACIA	16,50



Eine Auswahl an regionalen Destillaten & Spirituosen bieten wir Ihnen auch in unseren Bauchläden an. Tolle Sonder-Abfüllungen in kleinen Größen.

(alle oben genannten Spirituosen werden in 2cl ausgedient)