

Apéro

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



Aus dem Suppentopf

HOCHZEITSSUPPE

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

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

verfeinert mit Ingwer und Streifen von
geräucherten Hirschschenken 8,90
-auch vegetarisch möglich-

"Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte."

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

Unsere Preise sind in Euro



Salate / Vorspeisen

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 Stück'l vom Backhendl' 17,90

TRIO VON FISCH UND MEER

Zweierlei gebratene Fischfilets
dazu Garnelen, an einem kleinen Salat
serviert, mit hausgemachtem
Schnittlauch-Rahm 19,50

RINDERTATAR KLASSISCH ^{3) 4)}

(so lange vorhanden)

reines Rindertatar verfeinert mit Schalotten, Dijon-Senf und geschrotetem Pfeffer serviert mit einem Salatbouquet und Kartoffelrösti

18,90 lactosefrei

VITELLO VOM KALBSTAFELSPITZ

mit cremiger Thunfischsauce und Kapernbeeren, an einem Salatbouquet serviert

12,90 glutenfrei

ZIEGENKÄSE- TARTLETTES

an Portwein-Reduktion mit Feigen
dazu reichen wir herbstliche Salate 14,90
vegetarisch

BRIGANTINUS VORSPEISENARIATION

-ab 2 Personen-

Bresaola, Bergkäse, Scheiben vom italienischen Landschinken, Ziegenkäse- Tartelettes, Lachstatar, Obazda, 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



Vegetarische Gerichte

FETTUCCINE

mit sautierten Pilzen, geschwenkt in Tomaten-Rotweinsauce,
dazu gehobelter italienischer Hartkäse
und frischer Rucola 15,50
vegetarisch

ALLGÄUER KÄESPÄTZLE

mit kräftigem Bergkäse, schwarzem Pfeffer
und krossen Röstzwiebeln, dazu reichen wir
unsere knackige Salatvariation 15,90 vegetarisch

CREMIGES KÜRBIS-KOKOS-CURRY

verfeinert mit glaciertem Butternut-Kürbis,
Kokosflocken und Garam Masala
serviert mit Basmati Reis 17,50
vegetarisch

STEINPILZRISOTTO VOM ABORIO REIS

verfeinert mit frischen Steinpilzen, frittiertem
Rucola, Ofentomaten und italienischem
Hartkäse 17,90
vegetarisch

Fisch

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET

dazu Fettuccine in pikantem Rahm-Wirsing
geschwenkt 21,50

GEBRATENE GANZE REGENBOGENFORELLE

- mit mediterranen Kräutern gefüllt -

an Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln,
gereicht mit hausgemachter Aioli 23,50

GAMBAS PFANNE

- gegrillt mit Aromen aus der Provence -

serviert mit in Tomatenpesto geschwenkten
Tagliatelle 29,90
lactosefrei

Brigantinus

"Fluss und Meer"²⁾³⁾⁴⁾

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

serviert mit Blattspinat, Salzkartoffeln
und verschiedene Dips und Saucen

36,90 pro Person
(auch für 2-4 Personen möglich)



Fleisch

BÖFFLAMOTT

Geschmorte Rinderschulter mit kräftiger Rotweinsauce, dazu Rotkraut und Butterkartoffeln 22,90

ZWIEBELROSTBRATEN

-im Pfännle serviert -

gegrilltes Entrecôte auf Allgäuer Käsespätzle und mit gebackenen Zwiebeln 27,90

WIENER SCHNITZEL

VOM KALB

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 Würfelpommes 19,90
glutenfrei

KALBSRAHM-RAGOUT

-im Pfännle serviert-

mit sautierten Waldpilzen, dazu reichen wir in Butter geschwenkte Spätzle 19,90

"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.

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
- Selleriepüree

- Gebratener Rosenkohl
- Kleine knackige Salatvariation
- Ofengemüse
- Reichenauer Marktgemüse

Hausgemachte Chutneys

- Kürbis-Dattel-Chutney
- Whiskey-Zwiebel-Chutney
- Zwetschgen-Zimt-Chutney
- Chili-Tomaten-Chutney

Saucen/Butter

- Grobkörnige Senfsauce
- Pfeffersauce
- Espresso-Gewürz-Ketchup
- Passionsfrucht-Tomaten-Salsa
- Knoblauchsauce
- Spicy BBQ-Sauce
- Mojo Rojo

- Kräuterbutter
- Bunte Pfefferbutter
- Oliven-Orangen Butter

Für unsere kleinen Gäste

NUDELN

in Tomatensauce 7,50
vegetarisch

CHICKEN NUGGETS

dazu Pommes frites 8,90
laktosefrei

SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites 9,90
laktosefrei

FISCHKNUSPERLE

mit Pommes frites
und Remouladensauce 9,90

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
Rumfrüchte im Glas 7,90
glutenfrei

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

KASTANIEN-PARFAIT

mit eingekochten Apfelspalten,
Mangowürfeln und Ahorn Sirup 8,90

KÜRBIS BROWNIES

an Birnenmus serviert mit Vanilleeis 7,90
glutenfrei



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

Samstag und Sonntag (bis 11.30 Uhr)



UNSERE SPECIALS AM WOCHENENDE

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

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, Rührei 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

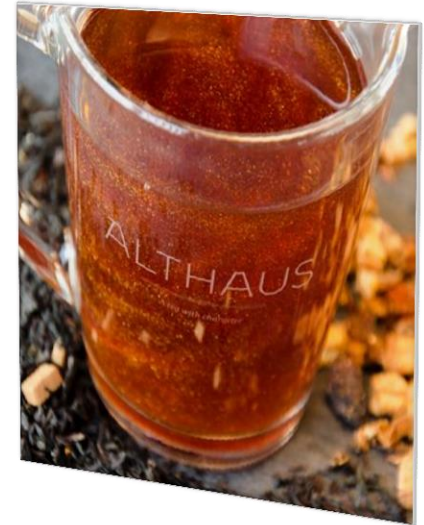
TOFFEE ROOIBUSH
Rooibush, Mandelstücke

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

PFÄFFENWEILER 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 ausgeschenkt)