

# Drinks

## APERITIF

Ayala Champagner Brut € 9,00

Americano  
Campari, Vermouth rot € 7,50

Brixx Aperol Spritz  
Aperol, Sekt, Olive € 5,90

Campari Soda € 5,90  
Campari Orange € 6,50

„Move and Relax“  
Bellini  
Sekt, Pfirsich € 5,90

Negroni  
Brixx Gin, Campari,  
Vermouth rot € 8,20

Fino Sherry  
La Panesa Especial  
Emilio Hidalgo € 4,40

## WEINE

2018 Grüner Veltliner vom Löss „Sportresort Hohe Salve“ Weingut Burger, Wagram	€ 4,90
2018 Riesling Weingut Heinisch, Weinviertel	€ 5,10
2018 Sauvignon Blanc „Fresh&Easy“ Weingut Leth, Wagram	€ 5,60
2017 Weißburgunder „Ried Sulz“ Weingut Tement, Südsteiermark	€ 6,80
2011 Grüner Veltliner Smaragd „Ried Achleitn“ Weingut Holzapfel, Wachau	€ 8,90
2016 Chardonnay „Löwengang“ Weingut Alois Lageder, Südtirol	€ 12,60
 2013 Herrenberg INOX Hatmut Aubell, Südsteiermark	€ 8,10
2018 Zweigelt „Ried Thal“ „Sportresort Hohe Salve“ Weingut Burger, Weinviertel	€ 4,90
2015 Blaufränkisch „Unglaublich“ Weingut P. Lehrner, Mittelburgenland	€ 5,40
2016 „Haideboden“ (BF, ZW,CS) Weingut Umatham, Neusiedlersee	€ 6,90
2015 Eichkogel (BF, ZW) Weingut Kollwentz, Leithaberg	€ 7,80
2017 Pommard „Vielles Vignes“ Domaine Joseph Voillot, Burgund	€ 10,60
2016 Chianti Classico DOCG „Gran Selezione“ Tenuta Badia a Passignano, Toskana	€ 12,20

Ein vielversprechender Genuss  
für zwischendurch

## **SPEZIALITÄTEN VON DER BIO METZGEREI JUFFINGER**

**€ 13,90**

**TIROLER PROSCIUTTO, KAMINWURZEN,  
SCHINKENSPECK, WALNUSSBROT,  
VERHACKERTES, KREN**

(A,G,H,L,M,O)

## **SPEZIALITÄTEN VON DIE MILCHBUBEN**

**€ 13,50**

**CAMEMBERT, WÜRZIGER BERGKÄSE,  
HAUSGEMACHTE PFEFFERMARILLEN UND  
PORTWEIN ZWIEBEL-CHUTNEY, BAUERNBROT**

(A,G,L,O)

## **BRIXX MIX**

**€ 23,90**

**ÜBERRASCHUNGSTELLER UNSERER  
HAUSGEMachten SPEZIALITÄTEN &  
REGIONALE VIELFALT UNSERER BAUERN.**

Bestellung ab zwei Personen.

(A,C,G,H,L,M,N,O)



## **MOVE & RELAX**

**€ 12,90**

**ROASTBEEF, HAUSGEMachten DINKELBROT,  
LIMETTEN-AVOCADOCREME,  
TOMATEMARMELADE, RUCOLA**

(A,G,H,M,O)

*Dazu empfehlen wir...*

## **TOPPINGS**

**je € 2,90**

**ROTWEINBIRNE, HAUSGEMACHTES NUSS  
PESTO, TRAUBEN-THYMIANGELEE,  
REGIONALES OLIVENFOCACCIA,  
VERHACKERTES VON DER BIO  
METZGEREI JUFFINGER** (O,H,O,A)

# Unsere Flammkuchen

## **BRIXX FLAMMKUCHEN**

**€ 9,50**

Kräuter Creme Fraiche,  
Champignons, Rote Zwiebel,  
Schinkenspeck von der Bio Metzgerei  
(A,C,G,L,M)



## **MOVE & RELAX FLAMMKUCHEN € 9,20**

Kräuter Creme Fraiche, Ziegenkäse,  
Nüsse, Rotweibirne, Brixentaler Waldhonig  
(A,G,H)

## **TIROLER ALPEN FLAMMKUCHEN € 9,50**

Creme Fraiche, geräuchertes Forellenfilet  
aus Tirol, Junglauch, Dill  
(A,G,L,M,O)

## **WINTER FLAMMKUCHEN**

**€ 8,90**

Creme Fraiche, Apfel, Zimt  
(A,G)

## GIN & TONIC

Brixx	1724	€ 10,50
Gin Mare	Fever Tree Mediterranean	€ 12,80
Le Tribute	Le Tribute	€ 13,50
Hendricks	Thomas Henry	€ 12,30

## WODKA

Erber	Bitter Lemon	€ 9,60
Grey Goose	Ginger Beer	€ 12,30

## RUM

Diplomatico	Berger Schokolade	€ 9,00
Havanna 7Y.	Cola, Limette	€ 11,80
Ron Zacapa XO		€ 20,50

## TEQUILA

Padre Azul Tequila Anejo	€ 9,50
--------------------------	--------

## WHISKEY

Ardbeg 10 Years	€ 9,50
Talisker	€ 10,50
Lagavulin Distillers Edition	€ 13,50

---

Graham`s Vintage Port Vintage 1997	€ 11,80
---------------------------------------	---------

Blandy`s Madeira Bual Vintage 1980	€ 14,20
---------------------------------------	---------

Ximenez Spingnola P.X. Vino Dulce 2018	€ 4,90
---	--------

*Edelbrände von Erber  
„Tirols ältester  
Edelbrenner seit 1651“*

## BIERE

Hirter Privat Pils 0,2l	€ 2,50
Hirter Privat Pils 0,3l	€ 3,10
Hirter Privat Pils 0,5l	€ 4,20
Hirter 1270 Privat 0,33l	€ 3,10
Zipfer Sparkling 0,25l	€ 2,90
Franziskaner hell 0,3l	€ 3,60
Franziskaner hell 0,5l	€ 4,50
Franziskaner dunkel 0,5l	€ 4,50
Franziskaner Alkoholfrei 0,5l	€ 4,50
Becks alkoholfrei 0,33l	€ 3,70

## WASSER

Römerquelle 0,75 still/prickelnd	€ 5,20
San Pelegrino 0,75	€ 5,80

## WARME GETRÄNKE

Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 4,20
Verlängerter	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,50
Tasse Ronnefeld Tee	€ 3,50
Verschiedenste Sorten	
Heiße Schokolade	€ 3,20
Lumumba	€ 4,70
Glühwein	€ 3,80

# Highlights in das Brixx

## **13. DEZEMBER**

**WEINVERKOSTUNG WEINGUT HEINISCH**

## **20. DEZEMBER**

**WEINVERKOSTUNG WEINGUT KARNBURG**

## **27. DEZEMBER**

**BRIXX GIN- UND EDELBRANDVERKOSTUNG**

mit Tirols ältester Edelbrenner seit 1651

## **03. JÄNNER**

**KÄSEVERKOSTUNG**

mit den Milchbuben

## **10. JÄNNER**

**SPEZIALBIERVERKOSTUNG**

mit Hirter Brauerei

## **GROSSE ERÖFFNUNGSFEIER DAS BRIXX!**

**17. JÄNNER**

Weinverkostung mit den Top-Winzern Kollwentz und Tement, Brixx Gin- und Edelbrandverkostung mit Erber, Musik von den Old Flegl und kulinarische Kostproben aus der Küche.



# Allergeninformation

## **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

Entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011) informieren wir Sie hiermit darüber, dass wir die 14 Hauptallergene in unserer Küche verwenden. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben diesen Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein.

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere