



www.brusko.de
alle Preise in Euro inkl. MwSt.



BRUSKO

[' Brus.ko]

EIN NAME MIT GESCHMACK
UND GESCHICHTE.

“BRUSKO” STAMMT AUS DEM GRIECHISCHEN UND
BESCHREIBT EINEN KRÄFTIGEN, HERBEN HAUSWEIN-
AUTHENTISCH, EHRlich, URSPRÜNGlich.
DAS WORT HAT SEINE WURZELN IM VENEZIANISCHEN
„BRUSCO“ UND STEHT FÜR DAS, WAS UNSERE KÜCHE
AUSMACHT: ECHTE AROMEN, UNVERFÄLSCHTE REZEPTE
UND MEDITERRANE LEBENSFREUDE.

TRADITION TRIFFT KREATIVITÄT –
DAS IST BRUSKO.

STARTERS

COLD

BELUGA LINSENSALAT ^N LENTIL SALAD	5.5
OLIVEN UND PEPPERONI OLIVES AND PEPPERS	5.9
TZATZIKI ^{6,G,M} CREAMY GREEK YOGURT COMPINED WITH CUCUMPER AND SPICED WITH GARLIC, DILL AND LEMON	6.1
TARAMAS ^{6,A,D} FISCHROGGENCREME FISCH CREAM	6.1
TIROKAFTERI ^{6,G} FETACREME PIKANT SPICY FETA CHEESE CREAM	6.9
MELITZANOSALATA ^{G,6} AUBERGINENMOUSSE PUREE OF SMOKED EGGPLANT	6.9
FETA KÄSE - OREGANO ^G FETA CHEESE - OREGANO	7.5
DOLMADAKIA ^{2,6,K} (GEFÜLLTE WEINBLÄTTER), TZATZIKI-DIP VEGETARIAN STUFFED GRAPE LEAVES, TZAZIKI-DIP	6.5
TABULE ^{A,M} PETERSILIEN - BULGUR - SALAT PARSLEY SALAD	6.9
OUZO TELLER ^{A,D,8,0,6} ARTISCHOKKE, OLIVEN, PEPPERONI, TZAZIKI, TYROKAFTERI, CALAMARI KÖPFE, GAVROS OUZO PLATE- ARTICHOKE, OLIVES, PEPPERONI, TZAZIKI, CHEESE CREAM, CALAMARI HEADS FRIED, FRIED ANCOVIS	15.9

WARM

PITA ^{3,G,M} WAHLWEISE MIT ODER OHNE KNOBLAUCH TRADITIONEAL GREEK FLATBREAD, OPTIONALLY WITH OR WITHOUT GARLIC	2.9
FLORINIS ^{2,6,G} ROTE PAPRIKA GEFÜLLT MIT FETA RED PAPRIKA STUFFED WITH FETA CHEESE	8.9
GEGRILLTE PEPPERONI MIT KNOBLAUCH GRILLED PEPPERS WITH GARLIC	6.9
GAWROS ^{A,D} SARDELLEN FRITTIERT FRIED ANCHOVIS	9.5
ARTISCHOCKEN VOM GRILL ^G MIT GEHOBELTEM HARTKÄSE ARTICHOKES GRILLED WITH FLAKES HARD CHEESE	9.9
TALAGANI MESINIA VOM GRILL ^{G,6} WEICHER KÄSE, MANGO-CHUTNEY GRILLED TALAGANI CHEESE, SERVED WITH MANGO-CHUTNEY	10.9
SAGANAKI - FETA PANIERT ^{A,C,G} BREADED FETA CHEESE	9.5
HALOUMI VOM GRILL ^{3,G,I,M} HONIG-BALSAMICO DRESSING GRILLED HALOUMI CHEESE, WITH HONEY -BALSAMICO DRESSING	9.9
CALAMARI-KÖPFE FRITTI ^{A,C,O} MIT TARAMAS-DIP (SOLANGE DER VORRAT REICHT) CALAMARI HEADS FRIED WITH TARAMAS- DIP	9.9
GEMISCHTE WARME & KALTE VORSPEISE ^{2,3,4,A,D,G,H,M,O} FÜR 2 PERS. MIXED WARM & COLD APPETIZERS FOR 2 PERSONS	23.9

SALADS

HORIATIKI ^{6,G,M} GRIECHISCHER BAUERNALAT GREEK SALAD	9.9
ROTE BEETE CARPACCIO ^{G,I,M} MIT MANOURI KÄSE VOM GRILL, SESAM UND HONIG BEETROOT CARPACCIO WITH MANOURI GRILLED CHEESE, SESAME AND HONEY	13.5
GEMISCHTER SALAT MIT ZIEGENKÄSE ^{G,H4,I,6} HAUS DRESSING/WALNUSS UND HONIG MIXED SALAD WITH GOAT CHEESE, WALNUT AND HONEY	13.9
QUINOA SALAT ^{O,6} MIT MARINIERTEN GARNELEN VOM GRILL QUINOA SALAD WITH MARINATED SHRIMPS FROM GRILL	14.9
GEGRILLTER OKTOPUS ^{O,6} MIT FAVA GRILLED OKTOPUS WITH FAVA	20.9
BUNTER SAISON SALAT ^{O,6} MIT GEGRILLTEN CALAMARI, HAUS DRESSING COLORFUL SALAD WITH GRILLED CALAMARI	15.9
MEDITERRANER SALAT ^{K,6} KNACKIGER SALATTELLER DER SAISON MIT HÜHNCHENBRUSTFILET, ORANGEN-INGWER- DRESSING COLORFUL SALAD WITH CHICKEN STRIPS, WITH ORANGE-GINGER DRESSING	15.9

"ICH BIN MEHR ALS EIN GERICHT:
ICH BIN EINE REISE ZU
EXQUISITEN AROMEN UND
GESCHMACKSEMPFINDUNGEN"

GREENS

RISOTTO MIT BASILIKUMPESTO ^G CHERRY TOMATEN, PARMESAN, ZUCCHINI RISOTTO WITH BASIL PESTO CHERRY TOMATO, PARMESAN CHEESE, ZUCCHINI	14.9
BRIAM ^{6,G} OFEN GEMÜSE NACH GRIECHISCHER ART SCHAFSKÄSE OVEN BAKED VEGETABLES THE GREEK STYLE	15.5
GEGRILLTE ARTISCHOCKENHERZEN ^{I,M} MIT GEDÄMPFTEN SPINAT, ZITRONEN-THYMIAN SAUCE, SESAM GRILLED ARTICHOKE HEARTS WITH STEAMED SPINACH, LEMON-THYME SAUCE	13.9
KICHERERBSEN-REIS ⁶ NACH GRIECHISCHER ART SELLERIE, TOMATEN, PAPRIKA, KNOBLAUCHBROT CHICKPEAS-REIS GREEK STYLE, CELERY, TOMATO, PAPRIKA, GARLIC BREAD	14.5

GRILL

GYROS PORTION ^{G,A} VOM SCHWEIN POMMES HALBE PITA TZAZIKI-DIP GYROS PORK PORTION FRENCH FRIES, HALF PITA, TZATZIKI DIP	17.5
GYROS CALAMARI ^{G,O} TZAZIKI-DIP GEMÜSEREIS GYROS SQUID A MIXTURE OF GYROS AND SQUID SERVED WITH VEG.RICE, TZATZIKI DIP	18.9
SOUVLAKI PORTION ^{G,K} VOM SCHWEIN DREI STÜCK TZAZIKI-DIP POMMES SOUVLAKI PORK 3 PIECES OF APPROX SERVED WITH FRENCH FRIES, TZATZIKI DIP	17.5
SOUVLAKI PORTION ^{G,K} VOM HÜHNCHEN DREI STÜCK TZAZIKI-DIP POMMES SOUVLAKI CHICKEN 3 PIECES OF APPROX SERVED WITH FRENCH FRIES, TZATZIKI DIP	17.9
HÄHNCHENBRUSTFILET ^K MARINIERT MIT ZITRONEN-KRÄUTERSAUCE SERVIERT MIT GEMÜSEREIS CHICKEN BREAST FILLET WITH LEMON- HERB SAUCE, VEGETABLE RICE	17.9
BIFTEKI ^{G,A} VOM SCHWEIN DREI STÜCK HALBE PITA TZAZIKI DIP POMMES BIFTEKI (PORK MINCED MEAT) THREE PIECES, TZATZIKI DIP, FRENCH FRIES, HALF PITA	18.5
BIFTEKI GEFÜLLT ^{G,A} DREI STÜCK HALBE PITA TZAZIKI DIP POMMES BIFTEKI (PORK MINCED MEAT) WITH FETA CHEES, HALF PITA BREAD, TZAZIKI, FRENCH FRIES	18.9
TRILOGIA ^{G,A,K} SOUVLAKI GYROS, BIFTEKI TZAZIKI DIP POMMES TRILOGIA A MIXTURE OF SOUVLAKI, GYROS, BIFTEKI, TZAZIKI, FRENCH FRIES	19.9
LAMMKOTELETTS ^{G,K} AUS DER KRONE VOM GRILL ROSMARIN KARTOFFELN GEGRILLTES GEMÜSE TZAZIKI DIP GRILLED LAMB CHOPS WITH ROSEMARY POTATOS, TZAZIKI DIP, GRILLED VEGETABLES	33.9
MIX GRILL TELLER ^{G,K} P.P. 24.9 LAMMKRONE SOUVLAKI GYROS HÄHNCHENFILET POMMES TZAZIKI DIP GRILLED PLATE LAMB CROWN, SOUVLAKI, GYROS, CHICKEN FILLET FRIENCH FRIES, TZAZIKI DIP	

OVEN PAN

GARIDES SAGANAKI ^{G,6,B} GARNELEN IN TOMATEN-SAUCE FETAKÄSE SHRIMPS IN TOMATEN-FETA CHEESE	13.9
BRIAM ^G (VEGETARISCH) MIT FETA KÄSE (VEGETARIAN) WITH FETA CHEESE	15.5
MOUSSAKA ^{G,A,6} AUFLAUF MIT AUBERGINEN-HACKFLEISCH-KARTOFFELN CASSEROLE WITH AUBERGINE-MINCED MEAT-POTATOS	18.9
ZARTE LAMMSCHULTER ^{6,M} MIT KRÄUTERKRUSTE AUS DEM OFEN ROSMARIN KARTOFFELN DELICATE LAMB SHOULDER WITH HERB CRUST FROM OVEN	23.5
RISOTTO ^{A,M} MIT STEINPILZEN-TRÜFFELÖL ZUCCHINI CHERRY-TOMATEN PARMESAN RISOTO WITH MUSHROOM/ZUCCHINI, TOMATO, PARMESAN, TRUFFLE OIL	15.9

FISCH

CALAMARI VOM GRILL ^{T,O,K} ZITRONEN-KRÄUTERSAUCE SALAT REIS TARAMA DIP GRILLED CALAMARI WITH LEMON -HERB SAUCE, SALAD, RICE	18.9
DORADE VOM GRILL ^{D,K} SALAT REIS GRILLED SEE BREAM WITH SALAD AND RICE	22.5
LACHSFILET VOM GRILL ^{D,K} SALAT REIS THYMIAN-ZITRONEN SAUCE GRILLED SALMON WITH THYMIAN-LEMON SAUCE, SALAD AND RICE	25.9
FISCHVARIATION ^{B,D,O,K} LACHSFILET CALAMARI GARNELEN SARDELLEN ZITRONEN-KRÄUTERSAUCE TARAMA DIP SALAT REIS FISH VARIATION WITH SALMON FILLET, CALAMARI, SHRIMPS AND ANCHOVIS SERVED WITH LEMON-HERB SAUCE, SALAD AND VEGE.RICE, TARAMA DIP	26.9
RIESENGARNELEN VOM GRILL ^{B,D,O,M} ROSMARIN KARTOFFELN GEGRILLTES GEMÜSE GRILLED KING PRAWNS, ROSEMARY POTATOES, GRILLED VEGETABLES	33.9

FÜR EINE GRÖSSERE FISCH AUSWAHL
FRAGEN SIE UNSER TEAM
FOR MORE FISH VARIATION ASK OUR TEAM

SIDES

BEILAGENSALAT ^K SIDE DISH SALAD	3.5
ROSMARINKARTOFFELN ROSEMARY POTATOES	3.9
POMMES FRIES	3.9
GEDÄMPFTER SPINAT STEAMED SPINACH	4.9
PITA / PITA MIT KNOBLAUCH PITA/PITA WITH GARLIC	2.9
BRIAM OFENGEMÜSE OVEN BAKED VEGETABLES	5.9
REIS RICE	3.9
GEGRILLTES GEMÜSE GRILLED VEGETABLES	5.9
KNOBLAUCHBROT ^A GARLIC BREAD	3.9

SWEETS

JOGHURT MIT WALNÜSSEN UND HONIG ^{G,H,4,6} JOGURT WITH WALNUT AND HONEY	5.5
---	-----

WEITERE DESSERTS AUF DER WOCHENKARTE
MORE DESERTS ON THE WEEKLY MENU

HOT

ESPRESSO ¹	2.5
ESPRESSO MACCHIATO ^{1,G}	2.7
TASSE KAFFEE ^{1,G}	2.9
GRIECHISCHER MOKKA ¹	3.5
CAPPUCCINO ^{1,G}	3.9
DOPPIO ESPRESSO ¹	4.1
LATTE MACCHIATO ^{1,G}	4.2
TASSE TEE ¹ VERSCHIEDENE SORTEN	3.9
FRISCHER MINZE TEE / ZITRONE	3.9
FRISCHER INGWER TEE / ZITRONE	3.9
HAFERMILCH/ LAKTOSE FREIE	0.9

COLD

PELLEGRINO, AQUA PANA	0,25L	3.1
MIT / OHNE KOHLENSÄURE	0,75L	6.9
COCA COLA ^{1,2,6,3} / ZERO ^{7,10}	0,2L	3.5
THOMAS HENRY ^{7/5/7}	0,2L	3.9
BITTER LEMON TONIC WATER GINGER ALE		
ORANGENLIMO ^{3,6}	0,2L	3.1
ZITRONENLIMO ³	0,5L	4.1
SPEZI ^{1,3,6}	0,5L	3.9
MINZE-INGWER-LIMONADE ³	0,4L	6.9
RED BULL ^{1,2,3,4,5,6,7,8,}	0,25L	5.5
SAFT - JUICE	0,2L	3.1
APFELSAFT ORANGENSAFT		
JOHANNISBEER NEKTAR MARACUJA NEKTAR		
RHABARBER NEKTAR CRANBERRY NEKTAR		
SAFTSCHORLE ³ JUICE SPRITZER	0,4L	3.9

BEERS

HELLES VOM FASS ^M TEGERNSEER	0,5L	4.7
HELLES ALKOHOLFREI ^M TEGERNSEER	0,5L	4.7
RADLER ^{3,M}	0,5L	4.7
WEISSBIER ^M WEIHENSTEPHAN	0,5L	4.8
WEISSBIER DUNKEL ^M WEIHENSTEPHAN	0,5L	4.8
DUNKLES BIER ^M TEGERNSEER	0,5L	4.8
WEISSBIER ALKOHOLFREI ^M	0,5L	4.8
WEIHENSTEPHAN		
RUSSEN ^{M,3,1}	0,5L	4.8
COLA-WEIZEN ^{1,2,6,7,10,3,M}	0,5L	4.8
PILS ^M	0,33L	4.2

APERITIFS

APEROL SPRITZ ^{2,7}	0,2L	7.9
HUGO SPRITZ ^{2,7}	0,2L	7.9
VENETO SPRITZ ^{2,7,M}	0,2L	7.9
LILLET WILDBERRY ^{9,7}	0,2L	7.9
CAMPARI-SODA /ORANGE ^{2,7}	5 CL	7.9
GRAPPA NONINO	2 CL	6.9
WILLIAMS BIRNE	2 CL	5.9
METAXA 7 *	2 CL	5.1

MOËT BRUT ^M	0,75L	110.0
PROSECCO VALDO ^M GLASS	0,1L	5.9
PROSECCO VALDO ^M	0,75L	30.9
MOËT ICE ^M	0,75L	150.0
RUINART ROSÉ ^M	0,75L	180.0
MOËT ICE ROSÉ ^M	0,75L	160.0

LONGDRINKS

VODKA LEMON ^{7,5,11}	4 CL	9.9
GIN TONIG/LEMON ^{7,5,11}	4 CL	9.9
CUBA LIBRE ^{1,2,3,5,6,7,10,11}	4 CL	9.9
JACKY COLA ^{3,2,11,1,10}	4 CL	9.9
VODKA RED BULL ^{7,6,5,4,3,2,1}	4 CL	10.9

„THERE'S ALWAYS TIME
FOR A COCKTAIL“

COCKTAILS

CAIPIRINHA ^{7,5,3}	10.9
CACHACA LIMETTEN	
BRAUNER ZUCKER LIME JUICE	
MOJITO ⁷	10.9
WEISSER RUM ROHRZUCKER	
LIME JUICE SODA MINZE	
MOSCOW MULE ^{7,5,3}	9.9
VODKA LIMETTEN	
GURKEN GINGER BIER MINZE	
MUNICH MULE ^{7,5,3}	9.9
GIN LIMETTEN GURKEN	
GINGER BIER MINZE	

WI NES

WHITE

CHARDONAY- MALAGOUZIA ^M	0,15L	6.3
PALIVOU PETRINES PLAGIES		
AROMEN BANANEN BIRNE APRIKOSE		
ELEGANT AUSGEWOGEN		
MALAGOUZIA ^M	0,15L	6.9
ALPHA ESTATE		
EXOTISCHE FRÜCHTE ELEGANT		
LANGER ABGANG WÜRZIG		
MOSCHOFILERO ^M	0,15L	6.9
MANTINIA BOSINAKIS		
PFIRSICH AROMEN KAMILLE		
ZITRONE MINERALISCH		
SAUVIGNON BLANC ^M	0,15L	7.1
KYR GIANNI SAMAROPETRA		
PASSION FRUCHT KIWI		
GRAS KNUSPRIGE SÄURE		

RED

SYRAH-XINOMAVRO ^M	0,15L	6.9
ALPHA ESTATE AXIA		
BROMBEEREN VANILLE		
AUSGEWOGENE SÄURE LANGER ABGANG		
CABERNET-MERLOT ^M	0,15L	7.5
LYKOS PANSELINOS/BARRIQUE		
WALD FRÜCHTE VANILLE VOLLMUNDIG		
CABERNET-SYRAH-LIMNIONAS ^M	0,15L	7.9
ESTATE THEOPETRA/BARRIQUE		
WALD FRÜCHTE KAFFEE VOLLMUNDIG		
XINOMAVRO MERLOT ^M	0,15L	8.1
KTIMA KYR GIANNI		
ROTE FRÜCHTE VANILLE EICHENHOLZ		
ERDIGE NOTE		

ROSÉ

AGIORGITIKO ^M	0,15L	6.5
ESTATE STROFILIA CRAZY BIRDS		
HELLROSA FARBE ROTE FRÜCHTE		
BLUMEN ANGENEME SÄURE		
MOSHOFILERO ^M	0,15L	7.1
PALIVOS LA VIE EN ROSE		
JASMIN VEILCHEN ELEGANTE MUND		
ELEGANTE KÖRPER ROSEN AROMEN		
RETSINA MALAMATINA ^M	0,25L	5.1
RODITIS	0,5L	9.9
HARZIG		
RETSINA KECHRIBARI ^M	0,5L	12.9
RODITIS		
HARZIG		

SP IRI TS

4 CL

GIN

MONKEY 47	9.5
THE DUKE	8.0
TANGUERAY	8.0
GIN MARE	9.0
HENDRICK'S	8.5
MALFY	7.5
GRACE GIN	8.5

VODKA

BELUGA NOBLE	8.0
GREY GOOSE	8.9
BELVEDERE	8.9
CIROC	8.9

RUM

RON ZACAPA ^{2,11}	9.5
BOTUGAL ²	8.5
HAVANA RUM ²	7.5
HAVANA RUM ² 7 YEARS	9.1

WHISKEY

MAKER'S MARK ²	8.5
JACK DANIEL'S ²	7.5
CHIVAS 12 ²	8.5
JOHNNIE WALKER ² BLACK LABEL	8.1
MACALLAN ² 12 YEARS	12.5
GLENFIDDICH ² 12 YEARS	9.5
GLENFIDDICH ² 15 YEARS	10.5
OBAN ² 14 YEARS	12.5
ARDBERG ² 10 YEARS	9.5

LIQUEUR

AVERNA ² / RAMAZZOTTI	6.9
JÄGERMEISTER ^{2,11}	6.9
BAILEYS ¹¹	6.9
MASTICHA SKYNOS ³	6.9
FRANGELIKO ^{2,11}	6.9
SAMBUCA ¹¹	6.9
MARTINI BIANCO / ROSSO ^{2,11}	6.9

OUZO HAUSMARKE ^{7,3,M}	2 CL	3.1
OUZO PLOMARI/MITILINI ^{7,3,M}	0,2L	12.5
OUZO BARBAYANNI/ MITILINI ^{7,3,M}	0,2L	12.5
TSIPOURO IDONIKO ^{7,3,M}	0,2L	13.9
TSIPOURO TSILLILI ^{7,3,M}	0,2L	13.9

ALLERGENE:

A = GLUTENHALTIGES WEIZEN · B = KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE · C = EIER UND EIERERZEUGNISSE ·
D = FISCH UND FISCHERZEUGNISSE · E = ERDNÜSSE UND ERDNÜSSERZEUGNISSE · F = SOJABOHNEN UND SOJABOHNENERZEUGNISSE ·
G = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE · H = SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRÜCHTEERZEUGNISSE (H1 = MANDELN, H2 = HASELNÜSSE,
H3 = CASHEWKERNE, H4 = WALNÜSSE, H5 = PECANÜSSE, H6 = PARANÜSSE, H7 = PISTAZIEN, H8 = MACADAMIA- UND QUEENSLANDNÜSSE) ·
I = SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE · K = SENF UND SENFERZEUGNISSE · L = SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE ·
M = SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE · N = LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE · O = WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

ZUSATZSTOFFE:

1 = COFFEINHALTIG · 2 = MIT FARBSTOFF · 3 = MIT SÜSSUNGSMITTEL · 4 = TAURINHALTIG · 5 = CHININHALTIG · 6 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
7 = MIT SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM, ENTH. PHENYLALANINQUELLE · 8 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN ·
9 = MIT SCHWEFELDIOXID · 10 = MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL · 11 = MIT PHOSPHAT · 12 = MIT MILCHEIWEISS · 13 = GEWACHST ·
14 = MIT NITRITPÖKELSALZ · 15 = TARTRAZIN (KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINFLUSSEN)



www.brusko.de
alle Preise in Euro inkl. MwSt.