



# BRAUHAUS BEST



*Knusprige marinierte Schweins-Hax'n*

## TIPP AUS DER KÜCHE

Schweins-Hax'n nach bayrischer Art, in WARTMANN'S No. 1 mariniert, Kartoffelsalat mit Selleriestangen 750 g 25.80  
(frisch aus dem Ofen, ca. 30 Min.)

## BRAUHAUS-SALAT

MISCHSALAT AN BRAUHAUS-DRESSING MIT:	<i>klein</i>	<i>gross</i>
– gehacktem Ei und Kernen	8.70	13.30
– ganzem Pouletbrüstli in Würfel geschnitten		18.70
– halbem Pouletbrüstli in Würfel geschnitten	13.90	
– gebratenem Speck, Ei und Bagel-Croûtons	13.90	18.70
– warmen Champignons	13.90	18.70
– gebackenen Eglifilets, Cocktail- und Knoblauch-Dipp	20.30	26.30
Kleiner Mischsalat mit gerösteten Kernen an Haus-Dressing (Vorspeise oder Beilage)		7.50

## ZUBEHÖR

Ofenfrischer Malzschrot-Bagel, hausgemacht	1.10
Ofenfrischer bayrischer Bretz'n	3.30
Hausdressing Supplement	2.00
Hausdressing in der 5-dl-Flasche (zum Nachhause-Nehmen)	6.70
Doggy-Box – wenn's zuviel war	Gratis

## SELBST GEBACKEN UND SELBST GEBRAUT

Wir brauen 12 verschiedene Biere. Jeden Tag. Seit Generationen. Wir backen jeden Tag Bagels, Krapfen, Fladen. Vor Ihren Augen. Schauen Sie sich darum jetzt im BRAUHAUS um. Lernen Sie auf dem «Bierweg» wie man Bier braut. Vom Malzschrot unter dem Dach bis zum Gärbottich im Keller. Informieren Sie sich über unsere Erlebnisangebote: Brauereiführung mit Bierverskostung, Hobbybrauseminar, eigenes Bier brauen – bei [www.brauhaus.ch](http://www.brauhaus.ch) finden Sie Termine und Preise.

## BRAUHAUS - BIERDEGUSTATION

5 Pro-Bier-Proben zum Verkosten mit Anleitung auf dem Tischset. 5 x je 1.5 dl Brauhaus Hell, Weizen, Schwarz, Honey, Saisonbier

14.60

## Der Berühmte . . .



## BBB - BRAUHAUS BAGEL BURGER

200 g frisches Rinderhackfleisch im Riesenbagel	
<b>Standard:</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Relish-Sauce	24.90
<b>Medium:</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Käse, Relish-Sauce	25.90
<b>Maxi:</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Käse, Speck, Relish-Sauce	26.90
Beilagen: Pommes, Chabissalat mit Speck, Ketchup, Mayo	inkl.

## WURST

Münchner Weisswurst mit süßem Senf und ofenfrischen Bretz'n in Bouillon serviert	1 Paar	10.80
Rotbalds Bratwurst-Ring, 200 g		
Schweinsbratwurst, gewürzt nach Nürnberger Art		13.90
Bierwurst im Blätterteig gebacken, serviert mit Mischsalat an Brauhaus-Dressing	1 Stk.	17.60

*Deklarationsvorschriften:* Fleisch und Mistkraterli sind aus der Schweiz (Metzger Würmli oder BELL). Pouletbrust ist aus Brasilien und Lammfleisch aus Neuseeland (BELL). Geräucherter Speck ist aus der Schweiz (Würmli). Weisswürstli und Rostbratwürstli sind aus Schweizer Fleisch und von Würmli. Malzli sind nicht «frisch bis ...», sondern «Zu verbrauchen bis ...». Die Salatsauce müssen Sie bei max. 5 Grad aufbewahren und «verbrauchen bis ...». Freundliche Grüsse vom Staat und vom Brauhaus.

## HEFETEIGFLADEN

Seit 20 Jahren immer gleich: tellergrosse, dünne Hefeteigfladen, frisch gebacken im Steinofen. Wählen Sie jetzt Ihren Lieblingsfladen:

- geräucherter Speck, Sauerrahm und Zwiebeln	18.80
- Schinkenstreifen, Tomatensauce und Käse	18.80
- Chorizo, Reibkäse, Sauerrahm und Peperoncini (mittelscharf)	18.80
- Rauchlachs, Dill-Rahm und Meerrettich	23.80
- Tomatensauce, Schwarzwälder Rohschinken, Trauben, Käse	21.80
- Pesto, Tomaten, Mozzarella und Käse	18.80
- Weisswurst, Süsssenf-Rahm, Zwiebeln, Käse	18.80

## FRISCHES SCHWEIZER FLEISCH

Brauhaus Kalbs-Cordon-Bleu «Maxi» hausgemacht mit Schwarzwälder Rohschinken und Emmentaler, paniert mit Bagelbrösmeli, 1 Beilage nach Wahl *Fleisch gefüllt ca. 350 g* 36.80

Mariniertes Schweins-Steak vom Nierstück mit Kräuterbutter und 1 Beilage nach Wahl *ca. 250 g* 27.80

Brauhaus-Biergulasch (Rind) mit Bagel-Croûtons und Speck dazu Butternüdeli 24.80

*Herkunft Fleisch: Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch sowie Mistkratzerli stammen aus der Schweiz. Pouletbrust aus Brasilien.*



## QUARKTEIG-KRAPFEN

Wir füllen unsere Quarkteig-Taschen mit Haus-Füllungen und backen sie frisch (15 Min.). Wählen Sie Ihre Füllung aus:

- Schinken und Lauch
- Ratatouille-Gemüse
- Lammhackfleisch, Spinat, Zwiebeln und Feta-Käse
- Rindshackfleisch, Chili und Paprika

		<i>nature</i>	<i>m. Salat</i>
Small (Vorspeise)	<i>1 Stk.</i>	8.40	15.90
Medium (Hauptgang)	<i>2 Stk.</i>	16.00	23.50



## ALTBEWÄHRT

Äpler-Makkaronen mit Zwiebelringen und Käse dazu Apfelmus oder kleiner Mischsalat 19.60

## SUPPE

Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahmgupf 8.90  
Zwiebelsuppe mit Hefeweissbier und Bagel-Croûtons 9.50

## BEILAGEN

Tages-Gemüse, Spätzli oder Nüdeli 6.80  
Pommes Frites, Country Cuts, Trockenreis 6.80  
Chabissalat mit Speckwürfeli 7.70  
Kleiner grüner Mischsalat mit Kernen 7.50  
Malzschrot-Bagel ofenfrisch und hausgemacht 1.10  
Bretz'n ofenfrisch 3.30

## DESSERT

Fruchtsalat aus Saison- / exotischen Früchten 9.20  
Warmer Apfelkrapfen mit 1 Kugel Vanille-Glacé und Rahm 10.20  
Warmer Schokoladen-Gugelhopf *Stk.* 6.70



Zitronen-Sorbet mit Malt-Brand oder Vodka 11.20  
Glacé (Vanille, Schoko, Zitrone, Mokka, Erdbeer) *1 Kugel* 2.90  
Schlagrahm *Portion* 1.50

Espresso corretto mit Malzli  
Espresso oder Kaffee mit 2 cl Malt-Brand im Kaffee 5.70  
Malzli – ca. 10 Malzschrotguetzli im Tellerli 2.90

## FALLS ES MAL ZU VIEL WAR

Verlangen Sie unsere Take-Out-Verpackung und geniessen Sie den Rest zuhause!