



SÜSSES AUS DEM BRAUHAUS



DESSERTS

Hausgemachtes BierAmiSu mit Choco Stout	8.00
Lauwarmer Schokoladen-Gugelhopf mit Rahm	7.10
Frisch gebackener Quarteig-Apfelkrapfen mit Vanilleglace & Rahm	10.50
Frischer Fruchtsalat aus Saison-/exotischen Früchten	9.50
Biscuitkuchen mit Früchten und Rahm	7.00
Frauefelder Bäcker Meringues	
mit Rahm klein/ gross	6.50 8.50
mit Glace & Rahm klein/ gross	9.50 11.50
„Eisbier“ - die Alternative zum Eiskaffee	
Vanilleglace mit Choco stout	7.50
Zitronensorbet mit Brauhaus hell, Maltbrand oder Vodka	11.20
Coupe Dänemark	
Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	9.50
Coupe Nesselrode	
Vermicelles, Meringues, Vanilleglace, Rahm	9.50
Frappé nach Wahl	6.80
Glacéaromen:	
Vanille, Schokolade, Zitrone, Mocca, Erdbeere	
Pro Kugel	2.90
mit Rahm zusätzlich	1.50

COFFEE UND CO

Kaffee/Espresso mit Malzli, unser Hausgebäck	4.20
Schale, Ovomaltine, Schoggi	5.00
Latte macchiato, Cappucino	5.50
Espresso coretto mit 2cl Malt Brand 42%	5.70
Kafi Luz mit Kernobst 37.5% oder Malt Brand 42%	7.00
Irish Coffee, Baileys Coffee	10.00

Malzli-Malzschtrotzgetzli-unser Hausgebäck

Aus Malzschtrot, Honig, Butter, Zucker, Zitronensaft, Kakao oder Vanille

Als Minidessert zum Kaffee		3.10
Im Take-out	150g	7.80
	250g	11.00

ZUM GENIESSEN

	4cl
Amaretto 28%, Baileys 17%	7.50
Appenzeller 29%	7.50
Brauhaus Maltbrand 42%	7.50
	2cl
Zwetschgen 37.5%, Kernobst 37.5%	5.70
Kirsch, Grappa di Brunello, Williams 40%	6.20
Cognac Remy Martin	9.10
	2.5dl 4.50
Brauhaus Honey Brown Ale	
Wartmann's No 3	3.75dl 9.80
Choco Stout mit ca. 8% Alkohol. Schwarz-Malz, Choco Nibs, Invertzucker und die Alehefe machen es. Das trockene Aroma von Röstmalz und Kakao. Solo oder zum Dessert	