



WINTER



SCHNEE-FLÖCKLI - UNSER WINTER-BIER

ab 28.11.2009

Wenn's kalt wird draussen, Blätter fallen und die Nächte länger werden – dann wird's Zeit für den Braumeister zum im dunklen Wald den Samichlaus zu besuchen. Wir bringen ihm ein paar Flaschen vom letzten Sommerbier, als Erinnerung an den schönen Sommer. Dafür schenkt uns Samichlaus ein bisschen von seinem geheimnisvollen Weihnachtsgewürz. Zimt muss drin sein, Ingwer und noch was. Wir wissen es nicht genau. Es ist ein Geheimnis. Jedenfalls riechen unser Sudhaus und Gärkeller danach ganz wundervoll nach Festtagesgenüssen und Weihnachten. Versuchen Sie es auch, unser Weihnachtsbier: goldfarben, aromatisch, süffig und mit feiner Gewürznote. Stammwürze 12.5%, Alkohol ca. 4.5%

Übrigens – Winterbeer ohne Gewürze und Schneeflöckli mit Gewürzen sind ideale Weihnachtsgeschenke für Geniesser und Freunde. Stellen Sie sich Ihr Geschenk in der lustigen Samichlaustasche beim Rampenverkauf (Freitag, 16.00 – 18.30 / Samstag, 9.00 – 12.30) gleich selber zusammen...

Schnee-Flöckli im Offenausshank	2.5 dl	4.60
	4 dl	6.80

WINTER-VORSPEISEN

BRAUHAUS-WINTER-SALAT

mit gebratener Blutwurst und Zwiebeln	klein	13.40
	gross	18.20
mit gebackenen Fetawürfeln	klein	13.40
	gross	18.20

Quarkteig-Krapfen – frisch aus dem Ofen



WINTER-QUARKTEIG-KRAPFEN

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

- Straussen-Geschnetzeltes, Orangen und Preiselbeeren
- Kürbis-Rahm-Wirz-Füllung

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



Hefeteig-Fladen

WINTER-HEFETEIGFLADEN

– mit Rahmwirz, Waadtländer Saucisson und Käse	18.80
– mit süsssem Senf, Rahm, Zwiebeln, Käse und Weisswurst	18.80

WINTER-DESSERT

Hefeteigfladen mit Lebkuchen-Sauerrahm, Apfel, Rosinen und Baumüssen belegt	17.80
Toblerone-Mousse mit Orangen-Grapefruitsalat	9.50

JUBILÄUMS-BRUNCH -

«20 JAHRE BACKEN UND BRAUEN»

JEDEN SONNTAG VON 10.00 BIS 14.00 UHR JUBI-PREIS 29.90

Geniessen Sie jetzt am Sonntag den einmaligen Jubi-Brunch mit Eier, Speck, Rostbratwürstchen, Weisswürste mit süsssem Senf, Schinken im Bagel-Teig, Quarkteig-Krapfen, gebackener Fleischkäse, Kartoffel- und grüner Salat, Aufschnitt, Zopf, Konfi, Butter, Bagels, Bretz'n, Kernen, Jogurt, Bier-Muffins, Biercrème, Jus, Kaffee, Tee, ... und natürlich unser frisches BRAUHAUS Hell und Saisonbier zum Selberzapfen. Alles à discrétion.

Reservieren Sie jetzt gleich – oder unter www.brauhausbrunch.ch





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.)

SUPPEN UND VORSPEISEN

Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahmgupf		8.90
Zwiebelsuppe mit Hefeweissbier und Bagel-Croûtons		9.50
Ofenfrischer Hefeteigfladen als Vorspeise, mundgerecht geschnitten, zum Beispiel mit Chorizo, Chili und Käse		18.80
Rostbratwürstchen als Vorspeise	2 Stk.	6.10
	4 Stk.	11.40
Quarkteigkrapfen als Vorspeise	1 Stk.	8.40
(Lamm, Ratatouille, Rindshack, Schinken-Lauch) m. Salat		15.90

BRAUHAUS-SALAT - DIE GROSSEN KLASSIKER

MISCHSALAT AN BRAUHAUS-DRESSING MIT:	<i>klein</i>	<i>gross</i>
- gehacktem Ei und gerösteten 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
Lauwarmer Gemüsesalat mit Kichererbsen und Linsen an mildem Curry-Dressing	10.80	16.70
Brauhaus-Kartoffelsalat mit Stangensellerie, mal ein bisschen anders...	7.70	15.70
Wurst-Chäs-Salat mit Mischsalat und Zwiebeln, an Brauhaus-Dressing («mä hät gnueng»)		18.70
Chabis-Salat mit Speckwürfeli		7.70

ZUBEHÖR

Ofenfrischer Malzschrot-Bagel, hausgemacht	1.00
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

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	
Standard: mit Zwiebeln, Tomaten, Relish-Sauce	24.90
Medium: mit Zwiebeln, Tomaten, Käse, Relish-Sauce	25.90
Maxi: 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 (9.00h–11.30h, inkl. 3 dl Brauhaus Hefeweissbier) in Bouillon serviert	1 Paar	10.80
Rotbalds Bratwurst-Ring, 200 g		
Schweinsbratwurst, gewürzt nach Nürnberger Art		13.90
Rotbalds Bratwürstchen vom Grill 50 g	2 Stk.	6.10
Schweinsbratwürstchen Nürnberger Art	4 Stk.	11.40
	6 Stk.	16.60
Bierwurst im Blätterteig gebacken, serviert mit Mischsalat an Brauhaus-Dressing	1 Stk.	17.60

Deklarationsvorschriften: Fleisch und Mistkratzerli 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.



SELBSTGEBRAUTE BIERE

Wir brauen vor Ihren Augen eine ganze Reihe ausgewählter Bier-Spezialitäten. Und wir zapfen unsere Biere ohne Filter direkt vom Tank in Ihr Glas oder in Flaschen. Das gibt ihnen den einmaligen Geschmack!

BRAUHAUS-BIERE VOM FASS

BRAUHAUS HELL

Der Klassiker der kaltvergorenen Biere.	2.5 dl	4.20
Leicht, spritzig, fein gehopft mit zwei Sorten Aromahopfen. Mild im Abgang, 4.5% Alkohol	4 dl	6.30
	1.5-l-Pitcher	17.90

BRAUHAUS SCHWARZ

Röst- und Caramalze, mit Ale-Hefe warm vergoren, mild, trocken, süffig, 4.5% Alkohol	2.5 dl	4.20
	4 dl	6.30

BRAUHAUS HONEY BROWN ALE

Helles und Münchner-Malz, Ale-Hefe, Honig und ein bisschen Hopfen, 6% Alkohol	2.5 dl	4.40
	4 dl	6.70

BRAUHAUS HEFEWEISSBIER NACH ORIGINALREZEPT

2 Malze und Weissbierhefe für das einmalige Nelken-Bananen-Aroma, 5% Alkohol	3 dl	4.60
	5 dl	6.80

BRAUHAUS SAISONBIERE

Osterhase, Summerfest, Oktoberfest oder Schneeflöckli	2.5 dl	4.60
Fragen Sie was es gibt ...	4 dl	6.80



MÜNCHNER WEISSWURST

1 Paar Weisswürste, Senfauswahl, Bretz'n, in Bouillon	10.80
Von 09.00h – 11.30h 3 dl Hefeweissbier vom Fass	gratis

RAMPENVERKAUF ZU ABHOLERPREISEN!

Freitag von 16.00h – 18.30h und Samstag von 9.00h – 12.30h gibt es im «Bierlager» unsere Bierspezialitäten zu Rampenpreisen. Gratis probieren inklusive!



WARTMANN'S-BIER FÜR FREUNDE

Gebraut aus Leidenschaft zum Bier und für die Freunde des Hauses. Mit handwerklicher Braukunst und Rezepten aus aller Welt entstehen ganz besondere Biere. Lassen Sie sich überraschen.

Serviert in der Champagner-Flasche im Eiskübel	75 cl	19.80
Serviert in der Aluflasche	33 cl	8.90

WARTMANN'S N° 1

Barley Wine mit ca. 10% Alkohol. Bernsteinfarben, mit Koriander gewürzt, schwerer Malzkörper. Typisches Flavour der belgischen Hefe. Passt sehr gut zu Fleisch, Pasta und Huhn

WARTMANN'S N° 2

Bitter Ale ca. 9.5% Alkohol. Helles Malz und viel, viel Hopfen. Man riecht den Cascade-Hopfen aus Kalifornien und spürt die in der Süsse gut verpackte Bittere im Abgang. Bitter Ale trinkt man nach dem Essen oder an der Bar – und nie alleine

WARTMANN'S N° 3

Choco Stout mit ca. 8% Alkohol. Schwarz-Malz, Choco-Nibs, Invertzucker und die Alehefe machen es: das trockene Aroma von Röstmalz und Kakao. Solo, zum Dessert – oder als Dessert

WARTMANN'S N° 4

Blanche Grand Cru mit 10.5% Alkohol. Rohfrucht gibt die kernige Note, Gewürze, Bitterorangenschalen und Hefen das Aroma. Süffig, süss-spritzig und gefährlich leicht – passt zu Salaten, Krapfen, Quiches

WARTMANN'S – Bier für Freunde im Versand oder als Geschenk: www.wartmanns.com und www.ebeer.ch

BRAUHAUS-BIERE ZUHAUSE - ALS GESCHENK ODER FÜR DEN EIGENEN GENUSS

Brauhaus, alle Sorten, in der 5-dl-Flasche aus der Vitrine	2.80
Brauhaus Hell im 2-Liter-Biersyphon zum Wiederauffüllen (Krug Fr. 25.–, Wiederauffüllung Fr. 13.–)	38.00
Brauhaus 10-Liter-Party-Fass ab	44.50
WARTMANN'S-Bier für Freunde – in der Champagnerflasche	11.00



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

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

Knuspriges Mistkratzerli <i>nature ca. 450 g</i>	26.80
mit Kräuter-, Knoblauch-, Rosmarin- oder Peperoncini-Butter	27.80
Pommes oder Country Cuts	inkl.
<i>(Frisch aus dem Backofen – ca. 30 Min.)</i>	

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



QUARKTEIG-KRAPFEN, frisch aus dem Ofen

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

- Schinken und Lauch
- Ratatouille-Gemüse
- Lammschackfleisch, Spinat, Zwiebeln und Feta-Käse
- Rindschackfleisch, 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

Quiches mit Broccoli



ALTBEWÄHRT

Dinkelteig-Quiches	
- Käse, Zwiebeln, Speck	18.90
- Broccoli, Champignons und Käse	18.90
- Pouletwürfeli, Tomaten und Kräuter	18.90

Brauhaus-Spätzli-Topf mit Gemüse	18.60
Äpler-Makkaronen mit Zwiebelringen und Käse dazu Apfelmus oder kleiner Mischsalat	19.60

BEILAGEN

Tages-Gemüse, Spätzli oder Nüdeli	6.80
Pommes Frites, Country Cuts, Trockenreis	6.80
Chabissalat mit Speckwürfeli	7.70
Kleiner grüner Mischsalat mit gerösteten Kernen	7.50
Malzschrot-Bagel ofenfrisch und hausgemacht	1.00
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 <i>Stk.</i>	6.70

Hausgemachter Biscuitkuchen mit Früchten und Rahm 7.00



Zitronen-Sorbet mit Malt-Brand oder Vodka	11.20
Glacé (Vanille, Schoko, Zitrone, Mokka, Erdbeer) <i>1 Kugel</i>	2.90
Schlagrahm <i>Portion</i>	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!



www.ebeer.ch: dank Internet einfach Bier schenken:
Auswählen, Adresse einsetzen – und ab geht's, A- oder B-Post.

FERTIG DURSTIG - OHNE ALKOHOL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE OFFEN	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
Frauenfelder Brauwasser		4.10	5.80	
Cola, Cola Light, Citro, Eistee		4.10	5.90	
Orangensaft	5.20			

FLASCHEN

Calanda-Wasser mit CO ₂	5.90	8.90
Calanda ohne CO ₂	5.90	8.90
Rivella, Cola Zero, Sinalco	33 cl	5.00
Schweppes Tonic & Bitterlemon	20 cl	4.80
Coldesina Gazosa Limone oder Mirtillo	35 cl	5.00

THURGAUER OBST-SÄFTE IN FLASCHEN

Apfelsaft Thurella	30 cl	5.00
Suure Moscht Thurella mit/ohne Alkohol	50 cl	6.80
Shorley	33 cl	5.00
Süssmost trüb Thurella	100 cl	9.80

COFFEE UND CO.

Kaffee/Espresso mit «Malzli» – unser Hausgebäck	4.20
Espresso corretto Malt Brand 2 cl mit Malzli	5.70
Schale, Ovomaltine, Schoggi heiss	5.00
Latte macchiato nature mit Vanille oder Haselnuss	5.50 6.00
Kafi Luz mit Obstbranntwein oder Malt-Brand	7.00
Irish-Kafi, Baileys Coffee	10.00
Brauhaus-«B&R-Kafi» «Büezer&Rentner-Kafi» nur von 8.00h bis 16.00h	3.10

MALZLI - MALZSCHROT-GUETZLI

Aus Malzschrot, Honig, Butter, Zucker,
Zitronensaft, Kakao oder Vanille.

Im Take-Out	150 g	7.80
	250 g	11.00
Als Mini-Dessert zum Kaffee	ca. 10 Stk.	2.90

BAR

APERITIFS UND LIKÖRE

	2 cl	4 cl
Appenzeller, Ramazzotti, Jägermeister		7.50
Cynar, Campari, Martini, Pernod		7.50
Amaretto, Baileys,		8.00
Brauhaus-Malt-Brand 42%	4.50	7.50

SPIRITUOSEN

Zwetschgen, Pflümli, Kernobst	5.70
Kirsch, Grappa di Brunello, Vieille Prune, Williams	6.20
Cognac Rémy Martin	9.10
Tequila, Bacardi, Wodka Absolut	9.80
Jack Daniel's, Ballantine's, Gordon's Dry Gin	9.80

BIER IN FLASCHEN BEI UNS ZU GAST

ORIGINAL ITTINGER KLOSTERBRÄU

DAS Swiss Premium Amber. Hier im Hause
geboren und bis 1994 hier gebraut – und
immer noch geliebt.

33 cl 5.50

HEINEKEN - GREENLABEL

Das grosse Premium Lager unserer Freunde

33 cl 5.50

OHNE ALKOHOL

Leermund von Kollege Locher aus Appenzell

33 cl 5.50

Erdinger Weissbier

33 cl 5.50

WEINE - KLEIN ABER FEIN

WEISSWEIN

	pro dl	7.5 dl
Müller-Thurgau, Kartause Ittingen	5.60	39.00
Mont-sur-Rolle AOC, Château Châagnéréaz	5.00	35.00
Chardonnay du Valais AOC, Cave Clavien	5.60	39.00
Yvorne AOC, Château Maison Blanche	7.30	51.00

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon Beringer, Kalifornien	6.60	46.00
Merlot del Ticino DOC, Ticinello	6.60	46.00
Blauburgunder, Kartause Ittingen	5.80	41.00
Primitivo del Salento IGT, Cà Boscolo, Italien	5.80	41.00
Regolo, Rosso Veronese IGT, Ripasso, Italien	5.80	41.00
Rioja DOC, Crianza, El Mesón, Spanien	5.80	41.00

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Champagner Laurent Perrier Brut		98.00
Prosecco di Valdobbiadene Brut, Val d'Oca	8.50	60.00



KIDS CORNER (GILT NUR BIS 1 METER 30 CM!)

Kid's Lieblings-Fladen: Tomaten, Schinken und Käse	10.00
Fischknusperli mit Mayo und Pommes <i>kleine Port.</i>	12.50
Port. Pommes oder Country Cuts mit Ketchup und Mayo	6.80
Chicken Nuggets mit Mayo und Pommes	7.50
2 Bratwürstchen mit Pommes, Ketchup und Mayo	10.00
Nudeln an Tomatensauce	10.00
1 Kugel Glacé Vanille, Schoko, ...	2.90
Mit Rahm	1.50
Kid's ZOO Glacé	5.00



ROTBALD'S BRATWÜRSTCHEN

Schweinsbratwürstchen
Nürnberger Art

4 Stk. 11.40

FÜR ZWISCHENDURCH

BRAUERWURST

1 Bierwurst im Blätterteig gebacken 9.90

BROTE

Ofenfrische Malzschrotbagel	1.00
Gipfeli (am Morgen)	1.30
Ofenfrische bayrische Bretz'n	3.30

SANDWICHES

Znüni-Sandwich	4.50
Bagel-Sandwich	5.50
Bretz'n-Sandwich	6.50

Füllungen: Schinken, Emmentaler, Fleischkäse, Salami

MÜNCHNER WEISSWURST

1 Paar Weisswürste, Senfauswahl, Bretz'n, in Bouillon 10.80
Von 09.00h – 11.30h 3 dl Hefeweissbier vom Fass gratis

MIT DER SBB INS BRAUHAUS?

Bei www.railaway.ch erhalten Sie ab 10 Personen vergünstigte Gruppenbillette – Weisswurst und Bretz'n im Brauhaus inklusive!

FINGERFOOD AN DER BAR

Country Cuts mit Cocktail- und Knoblauchsauce	9.40
Gebackene Egli-Knusperli mit Knoblauch- und Cocktaildipp	14.80
«Backblech» (ab 2 Personen) gefüllte Quarkteigröllchen, eingebackene Wursträdli, Speckbrötchen	12.50

SEMINARE, FEIERN UND ANLÄSSE IM BRAUHAUS



Von 10 bis 100 Plätzen haben wir für fast jeden Anlass den richtigen Raum! Wählen Sie aus und verlangen Sie eine Offerte: www.brauhaus.ch

WIR KOMMEN AUCH NACHHAUSE

Unsere Bierspezialitäten, Brauhaus-Salat-Dressing, Malzschrotguetzli und Quarkteigkrapfen zum Selberbacken finden Sie in der Kühlvitrine in Halbliter- und 3-Dezi-Flaschen zum Nachhause-Nehmen. Bedienen Sie sich selber und zahlen Sie bei unseren Mitarbeitern.

Brauhaus-Biere 5-dl-Flasche (Geschenckpack dazu 1.-)	2.80
WARTMANN'S – Bier für Freunde 7.5-dl-Champagnerflasche (3er-Geschenk-Tasche Fr. 1.50)	11.00
Haus-Dressing	5 dl 6.70
Malzschrotguetzli Honig oder Schoggi	150 g 7.80 250 g 11.00
Malzschrotbagel	1.00

BRAUHAUS Sternen AG

Hohenzornstrasse 2, CH-8500 Frauenfeld
Tel. 052 728 99 09, Fax 052 728 99 08, info@brauhaus.ch

Öffnungszeiten:

Mo – Do: 08.00h – 23.30h, Fr: 08.00h – 24.00h,
Sa: 11.00h – 24.00h, So: 10.00h – 22.00h

Rampenverkauf:

Fr: 16.00h – 18.30h, Sa: 09.00h – 12.30h

www.brauhaus.ch, www.wartmanns.com, www.ebeer.ch