



SPEIS & TRANK



SELBST GEBRAUT ...

... wir brauen unsere Biere hier im Haus, vor Ihren Augen und zapfen frisch, unfiltriert, direkt vom Tank ins Glas!

BRAUHAUS BIERE VOM FASS

BRAUHAUS Hell

Seit Jahren berühmt und beliebt. Unfiltriert, schmackhaft, leicht und süffig. Gebraut aus verschiedenen Gerstenmalzen. 11.5% StW, Alc. 4.5% Vol.

25 cl	4.20
40 cl	6.30
1.5 lt-Pitcher	17.90

BRAUHAUS Schwarz

Aus Röst- und Caramalz, mit Altbierhefe warm vergoren, tiefschwarz und trocken, mit feinem Kaffee-Lakritzenaroma. 11.5% StW, Alc. 4.5% Vol.

25 cl	4.20
40 cl	6.30

BRAUHAUS Honey Brown Ale

Aus Amber-Malz und einer Prise Honig, mit Ale-Hefe vergoren, malzbetont, mild gehopft, Honignote in Nase und Gaumen: 14% StW, Alc. 5.8% Vol.

25 cl	4.40
40 cl	6.70

BRAUHAUS Weizentrumpf - Hefeweissbier

Aus Pilsner- und Weizenmalz, mit echter Weissbierhefe warm vergoren, sortentypisches Nelken-Bananen-Aroma. 13% StW, Alc. 5.5% Vol.

30 cl	4.60
50 cl	6.80

BEER TASTER

Querschnitt durch die BRAUHAUS BIERE.

Hell, Schwarz, Weizentrumpf, Honey Brown Ale und jeweiliges Saisonbier

5x 10 cl 9.50

WARTMANN'S - BIER FÜR FREUNDE

WARTMANN'S N° 1, Barley Wine

Belgische Art: Verschiedene Malze, Invertzucker, Gewürze, warm vergoren, in der Flasche ausgereift. 24% StW, Alc. ca. 10% Vol. Malzbetonte, aromatische und feine Süsse, wenig Bittere, bernsteinfarben.

75 cl	19.80
33 cl	8.90

WARTMANN'S N° 2, Bitter Ale

Helles Malz, belgische Alehefe, exklusivste Hopfen: Hallertauer, Tettnanger Aroma, Cascade aus Californien. 24% StW, Alc. ca. 10% Vol. Goldene Farbe, feine Malzsüsse, gute verpackte Bittere und intensive Hopfennase.

75 cl	19.80
33 cl	8.90

WARTMANN'S N° 3, Choco Stout

Schwarzmalz, Kakao, Invertzucker, ein bisschen ... und warmgärende Hefe. Es schmeckt wie es heisst. 22% StW, Alc. ca. 8% Vol. Tiefschwarz, Röst-Kaffeenote mit deutlichem Kakaogeschmack.

75 cl	19.80
33 cl	8.90

WARTMANN'S N° 4, Blanche Grand Cru

Weizen- und Gerstenmalz, Rohfrucht, Invertzucker, Blanchehefe und eine Prise Bitterorangen und noch was. 24% StW, Alc. ca. 9-10% Vol.

75 cl	19.80
33 cl	8.90

BRAUHAUS BIERE zum Mitnehmen und Schenken

Jederzeit gekühlt aus der Vitrine.

Und besonders günstig beim Rampenverkauf, jeden Freitag von 16-18.30 Uhr und Samstag von 9.30-12.30 Uhr.

FLASCHEN-BIERE - BEI UNS ZU GAST

Original Ittinger Klosterbräu: 1981 im Hause geboren und bis 1994 hier gebraut, Alc. 5.6% Vol.

33 cl	5.20
-------	------

Heineken Premium Lager Hell: The Greenlabel mit international Flavour, Alc. 5.0% Vol.

33 cl	5.70
-------	------

Locher Leermond: Das alkoholfreie Appenzeller Bier, Alc. 0.0% Vol.

33 cl	5.20
-------	------

SAISONBIERE

BRAUHAUS OSTERHÄSLI, AMBER ACTIONÄRS-BIER, SUMMER-FEST, OKTOBER-FEST, SCHNEE-FLÖCKLI

Alle BRAUHAUS Biere gibt's auch süss oder sauer gespritzt.

BRAUHAUS STERNEN

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



SELBST GEBACKEN ...

Wir backen und brauen täglich frisch: Malzschrot-Bagels, Hefeteig-Fladen, Quarkteigkrapfen, Kuchen und viele andere feine Backwaren und Gerichte.

BROT

Malzschrot-Bagel	1.00
Brezel gelaugt	3.20
«Eingeklemmte» – s'hät solang's hät	5.80
Bagel-Sandwich mit Appenzeller, kaltem Braten, Salami oder Schinken	7.80

SUPPEN

Tomatensuppe mit Basilikum	8.70
Bündner Gerstensuppe	9.20
Überbackene Zwiebelsuppe	8.90

SALATE mit dem berühmten BRAUHAUS Dressing

Kleiner bunter Blattsalat	7.20
Bunter Blattsalat mit Ei	8.20 12.80
Wurst-Käse-Salat BRAUHAUS	18.20
Kartoffelsalat BRAUHAUS – einmal anders ...	9.80 15.60
BRAUHAUS Dressing Supplement	2.00

BUNTER BLATTSALAT garniert mit

gebratenen Pouletwürfeln (Bra)	13.40	18.20
Ei, Speck und Brotcroûtons	13.40	18.20
warmen Champignons	12.70	17.20
gebratenen Schinkenstreifen	13.40	18.20

BRAUHAUS Dressing zum Mitnehmen	50 cl	6.50
---------------------------------	-------	------

KALTE SPEISEN

Beefsteak Tartar mit Toast und Butter	24.70
... dazu BRAUHAUS MALT-BRAND oder Thurgados 2 cl	2.00

Geräucherter Lachs (No) auf Blattsalaten
an italienischer Salatsauce und Toast 21.80

Siedfleischsalat mit Sojasprossen, Tomaten und Zwiebeln an Sweet-Hot-Chili-Sauce	21.60
BRAUHAUS BIERWURST auf dem Holzbrett mit Senf und Bagel	8.90
Portion Appenzeller Käse mit Zwiebelringen und Senf	9.80
Vitello Tonnato	24.80

Preise in CHF inklusive 7,6% MwSt.

QUARKTEIG-KRAPFEN frisch aus dem Ofen

Als Vorspeise und für den Gluscht 1 Krapfen, als Hauptspeise 2 Krapfen ...

... wählen Sie die Füllung

Ratatouille-Gemüse	Stück	8.40
Lammfleisch, Spinat und Feta	Stück	8.40
Rindshackfleisch, Chili und Paprika	Stück	8.40
Schinken und Lauch	Stück	8.40

... und mit Salat

1 Krapfen nach Wahl mit bunten Blattsalaten	15.60
2 Krapfen nach Wahl mit bunten Blattsalaten	23.40

HEFETEIGFLADEN

Unser tellergrosser, dünner Hefeteigfladen wird im heissen Steinbackofen ausgebacken. Wählen Sie Ihren Lieblingsfladen aus:

Doppelrahm, Speck und Zwiebeln	18.30
Tomatensauce, Knoblauch, Gemüse und Käse	17.80
Tomatensauce, Schinken und Käse	18.30
Doppelrahm, Chorizo, Chili und Käse	18.90
Tomatensauce, Käse, Rohschinken und Rucicola	19.80
Rauchlachs, Meerrettich und Dillrahm	21.80

Ohne Messer und Gabel ...

... an der Bar, zum Bier oder für den kleinen Appetit:

Country Cuts mit Cocktail- und Knoblauch-Dipp	9.40
Gebackene Eglifilets mit Cocktail- und Knoblauch-Dipp	14.80
Gemüestängeli mit Cocktail- und Knoblauch-Dipp	9.40

DEN GASTGEBER-GUTSCHEIN

Versenden wir zweimal im Jahr an unsere Stammgäste. Sofern wir die Adresse haben. Den Briefkasten für Visitenkarten finden Sie im UG 1. www.brauhaus.ch/kontakt

FLEISCH UND WURST

Frische MISTKRATZERLI

Oder «Stubenkücken», wie unsere Nachbarn sagen. Sie sind frisch und wiegen etwa 500 Gramm, stammen aus der Schweiz, werden mit unserer hauseigenen Marinade gewürzt und im Ofen knusprig gebraten, das kann gut 20 Minuten dauern.

Ein ganzes Mistkratzerli

nature, so wie es aus dem Ofen kommt	21.80
oder mit heisser Butter nach Wahl:	
frischem Rosmarin, Butter	23.60
Kräuterbutter	23.60
gedünstetem Knoblauch, Butter	23.60
Peperoncini, Butter oder pikanter Curry-Butter	23.60



[WWW.BRAUHAUS.CH](http://www.brauhaus.ch)

Auf unserer Website finden Sie alles, was Sie wissen möchten: Tagesmenü, Bankettangebot, Seminartermine, Bierversand, sogar eine «Einladung zum Bier» mit Ihrem Partner. www.brauhaus.ch

WURST

Rotbalds Bratwürstchen, 50 Gramm	2 Stück 5.70	4 Stück 10.60	6 Stück 15.90
Rotbalds Bratwurstring, 300 Gramm			13.80

Münchner Weisswurst mit süssem Senf und Brezel
1 Paar 9.80
(9.00 – 11.30 Uhr, inklusive 3 dl BRAUHAUS Hefeweissbier)

BRAUHAUS BIERWURST im Blätterteig mit bunten Blattsalaten 17.20

FLEISCH

Mariniertes Schweinshohrückensteak (250 Gramm) mit Kräuterbutter, 1 Beilage nach Wahl	28.20
Schweins-Rahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse	23.80
Riesen-Kalbs-Cordon-Bleu, 1 Beilage nach Wahl	36.80
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti	31.80
BRAUHAUS BIER-GULASCH mit Spätzli	24.80

S'HÄT SOLANG'S HÄT ...

Marinierte Schweinshax'n bayrische Art mit BRAUHAUS Kartoffelsalat	25.80
Kalbsbraten – täglich frisch im Ofen gebraten mit Spätzli und Gemüse	27.90

BRAUHAUS SCHENKEN

Unsere BRAUHAUS GELDSCHENE sind ein beliebtes Geschenk. Ab 25.- Franken. Fragen Sie den Service. www.brauhaus.ch/gastronomie/schenken

BRAUHAUS BAGEL-BURGER - «our BBB»

Riesen-Hamburger, 200 Gramm, im Big-Bagel, garniert mit

Zwiebeln, Tomaten, Relish Sauce	24.80
Zwiebeln, Käse, Tomaten, Relish Sauce	25.80
Zwiebeln, Käse, Speck, Tomaten, Relish Sauce	26.20

serviert mit Pommes frites, Cole Slaw-Salat und bunten Blattsalaten

BEILAGEN

Chabissalat mit Speck	7.20
Cole Slaw-Salat (Chabissalat mit Rüeblì)	7.20
Gedämpftes Gemüse	6.80
Spätzli oder Nüdeli	6.50
Pommes frites oder Country Cuts	6.80
Rösti	7.80
Apfelmus	5.50
Baked Potatoes mit Sauerrahm	7.80

ALTBEWÄHRTES UND FLEISCHLOSES

Äpler-Magronen mit «Zwiebelschweizi» und Apfelmus	19.60
Spätzli-Topf mit Gemüse	18.60
Egli im Bierteig mit Knoblauchsauce und bunten Blattsalaten dazu	25.80

DESSERTS

Frischer Fruchtsalat natur	8.60
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	8.60
Apfelkrapfen aus dem Steinofen mit Vanilleeis	10.80
Zitronensorbet mit Wodka	10.80
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.80
Café-Glacé mit Mokkaeis, Espresso und Schlagrahm	9.60
Coupe Dänemark	9.60
1 Kugel Eis nach Wahl – Vanille, Erdbeer, Zitrone, Mokka, Schokolade, Zwetschgen oder Zimt	2.90
Schlagrahm extra	1.50

DAS BRAUHAUS ERLEBEN

Wir zeigen Ihnen, wie man Bier selber braut. Wir führen Sie durch unsere Brauerei. Schon mal gelernt, wie man Bier richtig verkostet? Möchten Sie den Brauer einen ganzen Tag begleiten? Prospekte hat's beim Ausgang. www.brauhaus.ch/event

Für unsere Fleischgerichte und Wurstwaren verwenden wir fast ausschliesslich frisches Fleisch mit dem Herkunftszeichen «SUISSE GARANTIE». Diese werden in der Schweiz hergestellt und verarbeitet, ohne gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere produziert und stammen von umweltschonend arbeitenden Betrieben. Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Offenausschank	30 cl	50 cl
Frauenfelder Brauwasser	3.90	5.70
Cola, Cola Light, Citro, Eistee	4.10	5.90

Flaschen

Mineralwasser natur	50 cl	5.90	1 L	8.90
Mineralwasser mit Kohlensäure	50 cl	5.90	1 L	8.90
Rivella rot oder blau, Sinalco			33 cl	4.80
Coca-Cola Zero			33 cl	4.80
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon			20 cl	4.80

Moscht us em Thurgau

Suure Moscht Thurella, Alc. 4% Vol./ohne Alc.	50 cl	6.80
Apfelsaft Thurella	30 cl	4.80
Apfelsaft naturtrüeb		1 L 9.80
Shorley Möhl	33 cl	4.80

Fruchtsäfte

Orangen, Tomaten, Ananas, Cranberry, Grapefruit	20 cl	5.20
---	-------	------

Bionade

Holunder, Ingwer-Orange, Litschi, Kräuter	30 cl	5.60
---	-------	------

WARME GETRÄNKE

Znüni-Kafi, Mo bis Sa 8.00 – 11.00 Uhr	2.70
Kafi zum z'Mittag, 11.00 – 15.00 Uhr	3.80
(gültig für Kaffee, Espresso und Tee)	

Kaffee und Espresso, Tee	
– wir servieren dazu ein BRAUHAUS MALZLI™	4.20
Schale im Glas	4.80
Ovomaltine und Schokolade heiss oder kalt	4.80
Latte Macchiato im Glas natur	5.20
mit Vanille-, Haselnuss-, Caramel- oder Amaretto-Sirup	5.70
Espresso Corretto Grappa oder Malzbrand	5.90
Kafi Luz, Kafi fertig	6.80
Irish Coffee, Baileys Coffee	9.80

APERITIFS

Cynar 16.5%	4 cl	7.20
Campari 23%	4 cl	7.20
Martini Bianco, Rosso 15%	4 cl	7.20
Martini Extra Dry 18%	4 cl	7.20
Pernod Fils 40%	4 cl	7.20

BITTER & LIKÖRE, SÜDWEINE

Appenzeller Alpenbitter 29%	Fernet Branca 40%	4 cl	6.80
Ramazotti 30%	Jägermeister 35%	4 cl	6.80
Amaretto Disaronno 28%		4 cl	7.90
Baileys Irish Cream 17%		4 cl	7.90
Portwein Tawny Choice 19%		4 cl	6.80

CHAMPAGNER & PROSECCO

	10 cl	75 cl
Champagner Laurent Perrier Brut	13.00	95.20
Prosecco di Valdobbiadene Brut, Val d'Oca	7.80	54.60

MALT-BRAND & WHISKY

Malt-Brand BRAUHAUS 42%	2 cl	5.20
aus speziellem Starkbier gebrannt	4 cl	8.90
(er heisst erst in drei Jahren Whisky . . .)		
Ballantines 40%		
Canadian Club 40%		
Jack Daniels 43%	4 cl	9.80

COGNAC & BRANDY

Cognac Rémy Martin VSOP 40%	2 cl	8.90
Carlos Primeros Brandy 38%	2 cl	8.90
Vecchia Romagna 38%	2 cl	5.80

GEBRANNTES WASSER

Thurgados 40%	2 cl	5.80
Zwetschgen, Pflümli, Kernobst 40%	2 cl	5.20
Williams Morand 43%	2 cl	5.80
Kirsch 40%	2 cl	5.80
Grappa di Nardini Riserva 40%	2 cl	5.80
Grappa di Brunello di Montalcino 43%	2 cl	5.80
Vieille Prune 41%	2 cl	5.80
Tequila White & Gold 38%	4 cl	9.80
Bacardi White 37.5%	4 cl	9.80
Wodka Absolut 40%	Wodka Wyborowa 40%	4 cl 9.80
Gordon's Dry Gin 37.5%	4 cl	9.80

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

Weisswein	10 cl	75 cl
Müller-Thurgau, Kartause Ittingen	5.20	36.40
Mont-sur-Rolle AOC, Château Châtagnéréaz	4.80	33.60
Chardonnay du Valais AOC, Cave Clavien	5.50	36.40
Yvorne AOC, Château Maison Blanche	7.10	49.70
Roséwein	10 cl	75 cl
Zinfandel Blush, Beringer Culinary Collection, CA	5.80	40.60
Rotwein	10 cl	75 cl
Blauburgunder, Kartause Ittingen	5.70	39.90
Merlot del Ticino DOC, Ticinello	6.40	44.80
Primitivo del Salento IGT, Cà Boscolo, Italien	5.70	39.90
Regolo, Rosso Veronese IGT, Ripasso, Italien	5.90	41.30
Rioja DOCa Crianza, El Mesón, Spanien	5.70	39.90
Cabernet Sauvignon, Beringer Founders Estate, CA	6.20	43.40