



# MILITÄRCHUCHI



## «MILITÄR CORDON BLEU»

Cervelat, Käse, Speck, Pommes frites

21.5

## «SPATZ & BAGEL»

Rindfleischwürfel, Kartoffeln, Gemüse, Bouillon

24.5

## «MILITÄRCHÄSSNITTE»

Brot, Käse, Ei, Brauhaus-Salat

20.5

## HACKTÄTSCHLI

Rind- und Schweinefleisch, Bratensauce, Käsespätzli, Röstzwiebeln

26.5

## «GÜTTERSPEISE»

Bisquit, Apfelmus, Vanillecreme, Schlagrahm

10.5



## BRAUHAUS-BIER VOM FASS

Alle unsere hausgemachten Bier-Spezialitäten sind naturtrüb.

### BRAUHAUS HELL

Der Klassiker unter den kaltvergorenen Bieren. 2,5 dl 4.8  
Kompakter weisser Schaum, leicht, spritzig, 4 dl 7.1  
fein gehopft mit zwei Sorten Aromahopfen. 4,8 Vol.-% 1,5 l 24.0

### BRAUHAUS SCHWARZ (in der Flasche)

Dunkles Schwarz, cremig-dunkler Schaum, kräftige 3 dl 5.8  
Röst- und Lakritzaromen, wenig Hopfenbittere  
mit Ale-Hefe warm vergoren, 6 Vol.-%

### BRAUHAUS HONEY BROWN ALE

Bernsteinfarben, kompakter honigfarbener Schaum, 2,5 dl 5.2  
Malzaromen mit einem Touch Bienenwachs, 4 dl 7.7  
warm vergoren, milde Bittere, 6 Vol.-%

### BRAUHAUS-HEFEWEISSBIER

Eines der ersten CH-Weizenbiere. Dunkles Gold, 3 dl 5.2  
kräftiger, heller Schaum, feine Aromen von Nelken 5 dl 7.7  
und Kräutern, mit milder Hopfenbittere.  
Sehr erfrischend und spritzig, 5 Vol.-%

### BRAUHAUS-ADEBAR-AMBER

Unsere Brauhausstörche gaben den Namen. 3 dl 5.8  
Amberfarben, feiner Schaum, fruchtige Frische, warm  
vergoren und gut spürbare Hopfenbittere 4,8 Vol.-%

### BRAUHAUS-SAISONBIERE UND SPEZIALITÄTEN

Osterhase, Summerfest, Oktoberfest oder Schneeflöckli 2,5 dl 5.2  
(Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.) 4 dl 7.7

## BRAUHAUS-DEGU-SET

Brauhauspezialitäten 6 x 1 dl 14.0

## PILGRIM - DIE KLOSTERBRAUEREI

Die Gourmetbiere aus der einzigen Schweizer 3,75 dl 12.7  
Klosterbrauerei. Serviert in der Champagnerflasche 7,5 dl 23.7  
im Eiskübel.

### TRIPLE BLONDE

Belgisches Triple blonde mit 10 Vol.-%. Goldblond, feine Hefetrübung,  
feinporiger Schaum, diskrete Hopfenblume, Gewürznoten, fruchtig, voll-  
mundig, typische Hefenoten und wenig Bittere

### TRIPLE BLANCHE

Belgisches Triple blanche (Witbier) mit 10 Vol.-%. Helles Gold, feine  
Hefetrübung, lockerer Schaum, fruchtig, Zitrus-Orangenaromen, voll-  
mundig und schlank sowie fast keine Bittere

### TRIPLE AMBRÉE

Belgisches Triple ambrée mit 10 Vol.-%. Bernsteinfarben, feine Hefe-  
trübung, feinporiger Schaum, Dörrfrüchte-Noten, feine Malzsüsse und  
Honig

### TRIPLE NOIRE

Belgisches Triple noire mit 10 Vol.-%. Tiefes Schwarz, cremiger  
Schaum, Röstaromen, Kaffee, Kakao, Lakritze, trocken, vollmundig  
und wenig Süsse

## BIER IN FLASCHEN BEI UNS ZU GAST

**Pilgrim IPA**, Kloster Fischingen, goldenes Amber-Gelb, 33 cl 6.2  
opal, cremiger Schaum, intensives Hopfenbouquet mit  
Zitrusaroma, intensiv, feine Bittere im Abgang, 7 Vol.-%

**Original Ittinger Klosterbräu**, im Brauhaus geboren. 33 cl 6.2  
Das Ittinger Amber-Bier wird seit 1982 nach  
altbewährtem Rezept gebraut. Ein charakteristisches  
und leicht trinkbares Bier, 5,6 Vol.-%

**Heineken Greenlabel**, internationales Lagerbier. 33 cl 6.2  
Hellgelb, Harmonie von Hopfen und Malz, rund  
und bekömmlich, erfrischend, 5 Vol.-%

**Duvel Triple Hop**, belgisches Starkbier mit viel Hopfen. 33 cl 7.7  
Ein Starkbier aus dem klassischen Bierland Belgien.  
Intensive Hopfennote mit spürbarer Bittere und  
Hefearomen. Der Alkohol ist spürbar, 9,5 Vol.-%

**Lindemans Kriek**, belgisches Kirschenbier. 25 cl 7.7  
Rot und rosa, frischer Kirschenduft, ein spritziges und  
stark moussierendes Trinkgefühl, das an Sekt erinnert.  
Ausgewogen zwischen fruchtigen Kirschen und  
leichter Säure, 3,5 Vol.-%

**Leermont Appenzell** (alkoholfrei), 0,00 Vol.-%. 33 cl 6.2  
Das bekannte alkoholfreie Bier der Brauerei Locher.  
Malzig, süsslich, trocken, mit aromatischer Hopfennote

**Erdinger Weizen** (alkoholfrei), 0,5 Vol.-%. 33 cl 6.2  
Der Durstlöcher unter den alkoholfreien Weizenbieren.  
Herrlich vollmundig, ausgewogen und erfrischend!



## STARTER

Bagel-Bruschetta, Tomaten, Parmesan, Knoblauch	9.5
Zwiebelsuppe, Hefeweissbier, Käsebagel	11.0
Biercremesuppe, Blätterteighaube	12.5

## BRAUHAUS-SALAT

	Klein	Gross
<b>Gemischte Blattsalate mit Chabis, Karotten und Sprossen an Hausdressing oder Tomaten-Balsamicosauce (vegan), angereichert mit:</b>		
CH-Pouletbrustwürfel gebraten	18.5	23.5
Speck, Ei, Bagelcroûtons	17.5	22.5
Feta, Gurken, Tomaten, Oliven (vegetarisch)	18.5	21.5
Saisonsalat... fragen Sie unser Serviceteam	18.5	23.5
gebackene Eglifilet, Adebar Amberteig, hausgemachte Tartaresauce	24.5	31.5

## BRAUER HEFETEIGFLADEN

Luftiger «Hefeteig-Brotfladen» aus Weizen- und Reismehl,  
knusprig gebacken mit:  
(auf Wunsch glutenfrei)

Speckstreifen, Frühlingszwiebeln, Sauerrahm	21.5
Landrauchschenken, Tomatensauce, Cherrytomaten, Fiordilatte, Rucola	24.5
Rauchforelle, Meerrettich, Sauerrahm, Kapern	25.5
Cherrytomaten, Fiordilatte, Olivenöl, Basilikum (vegetarisch)	22.5
Saisonfladen... fragen Sie unser Serviceteam	23.5

## QUARKTEIGKRAPFEN

	1 Stk.	9.5	+ Salat	19.0
	2 Stk.	18.0	+ Salat	27.5
Rindshackfleisch, Tomaten, Peperoni, Chili Ratatouille (vegetarisch) Mostbröckli, Appenzellerkäse, Sauerrahm Saisonkrapfen... fragen Sie unser Serviceteam				

## EINFACH GUET

Ghackets (Rind) & Hörnli, Reibkäse	23.0
«Älpermakkaronen», Makkaronen, Kartoffeln, Rahm, Röstzwiebeln (vegetarisch)	24.0
«Chässpätzli», Spätzli, Käse, Rahm, Röstzwiebeln (vegetarisch)	23.0
Serviettenknödel, Pilzrahmsauce, Kräuter (vegetarisch)	26.0

Dazu ein kleiner Salat oder hausgemachtes Apfelmus

## BURGER

<b>Der Brauhaus-Original</b> Beefhacksteak (200g), Bagel, Relishsauce, Tomate, Essiggurke, Röstzwiebeln	28.0
<b>Hacktätschli</b> (Rind & Schwein), Sesambun, Essiggurkenrelish, Tomate	29.0
<b>Veganpati</b> (Soja- und Gerstenprotein), Sesambun, Avocadopüree, Rucola (vegan)	27.0

Zusätzlich: Specktranchen, Käse, Spiegelei je Fr. 2.0

Zu allen Burger servieren wir Cole-Slaw Salat und Pommes frites

## WURST

Nürnberger Rostbratwürstchen 50 g	2 Stk.	7.5
vom Grill	4 Stk.	15.0
	6 Stk.	21.0
Weisswurst 140g, Bouillon, Brezel		14.0
Bierwurst 200g, Blätterteig		21.5
Kalbsbratwurst (160g), Currysauce Berliner Art, Pommes frites		21.5

## FREITAG-SAMSTAG

«es hät, solangs hät»

Frisches Mistkratzerli aus dem Ofen (ca. 30min), Café de Paris 33.0

Zum Mistkratzerli inkl. einer Beilage: Pommes frites, Country Cuts,  
Spätzli, Hörnli, Tagesgemüse, Brauhaus Salat



## FLEISCH

Kalbs-Cordon-Bleu, Mostbröckli, Appenzellerkäse, Bagelbrösmeli	43.0
Schwein-Cordon-Bleu, Landrauchschinken, Greyerzerkäse, Brezelbrösmeli	32.0
Schweinsschnitzel, Bagelbrösmeli	29.0
Rindsbiurgulasch, Gemüse, Speck, Bagelcroûtons	28.0
CH-Pouletschnitzel, Panko	27.0

Zum Fleisch inkl. einer Beilage: Pommes frites, Country Cuts, Spätzli, Hörnli, Tagesgemüse, Brauhausalat

## BEILAGEN

Pommes frites, Country Cuts, Hörnli, Spätzli, Tagesgemüse	8.0
Cole Slaw Salat, Brauhaus Blattsalate	
Bagel ofenfrisch	1.3
Brezel ofenfrisch	4.0
Brauerfladen-Brot, Olivenöl, Kräuter (vegan)	8.0

## KIDS CORNER (BIS 130 CM!)

Brauer Hefeteigfladen, Tomaten, Fiordilatte, Landrauchschinken	14.0
Hörnli, Tomatensauce	9.5
Chicken Nuggets, Pommes frites	13.5
2 Nürnberger Rostbratwürstchen, Pommes frites	13.5
Rindsburger, Sesambun, Pommes frites	15.5

Zu allen Kids-Gerichten gibt es zum Abschluss eine Kugel Glace mit Smarties dazu.

## SÜSSES

Schokoladenküchlein, flüssiger Kern, Schlagrahm	11.0
Quarkteigkrapfen, Apfel, Rosinen, Vanilleglace	12.0
Brauer Hefeteigfladen, Nutella, Erdnüsse, Schlagrahm	14.0
Öpfelchüechli, Zucker & Zimt, Vanilleglace	14.0

## BAUERNHOF-GLACE

Kugel Glace	4.0
Portion Rahm	2.0
Rahmglace: Vanille, Schokolade, Cheesecake, Schwarzbier	
Sorbet: Erdbeer, Joghurt	
Saisonglace... fragen Sie unser Serviceteam	

Über allergene Zutaten geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.



## WEIN

WEISSWEINE	1 dl	7,5 dl
Müller-Thurgau, Schloss Herdern	6.4	45.0
Mont-sur-Rolle, Bastienne	6.1	43.0
Pinot Grigio, DOC Nals, Margreid, Südtirol	6.1	43.0
Selection Grüner Veltliner, Pfaffl, Österreich	6.6	46.0
Chardonnay, DOC Nals, Margreid, Südtirol	6.4	45.0
Sauvignon Blanc, Mantele, Nals, Südtirol		67.0
<b>ROTWEINE</b>		
Pinot Noir, Schloss Herdern	6.6	46.0
Cabernet Dorsa, Schloss Herdern	6.8	48.0
Rioja Dos Maderas Crianza, Bodegas Beronia, Spanien	6.8	48.0
Primitivo Salento IGT, trecenti piccolo, Italien	6.9	49.0
Ojo de Agua Malbec, Dieter Meier, Argentinien	7.2	51.0
BAROQ Réserve AOC Rouge, J.-R. Germanier		72.0
Das Phantom, K+K Kirnbauer, Österreich		75.0
<b>PROSECCO</b>		
Prosecco brut DOC, Zonin	9.1	64.0

## APERITIF

Lillet Tonic	12.5
Lillet Prosecco	12.5
Aperol Spritz	12.5
Hugo	12.5
Gespritzter Weisser	8.5

Für Spirituosen können Sie gerne unsere Barkarte verlangen.

## KALTES GETRÄNK

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE OFFEN

Frauenfelder Brauwasser	30 cl	4.4	50 cl	6.1
Cola	30 cl	4.6	50 cl	6.5
Citro	30 cl	4.6	50 cl	6.5
Eistee	30 cl	4.6	50 cl	6.5
Apfelschorle	30 cl	4.6	50 cl	6.5
Orangensaft	30 cl	5.2		

### FLASCHEN

Elmer Mineralwasser mit H <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	50 cl	6.3	100 cl	9.9
Elmer Mineralwasser ohne H <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	50 cl	6.3	100 cl	9.9
Rivella rot oder blau			33 cl	5.1
Cola Zero			33 cl	5.1
Sinalco			33 cl	5.1
Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale			20 cl	4.9
Frauenfelder Hahnenwasser			30 cl	2.9

### THURGAUER OBSTSAFT IN DER FLASCHE

Apfelsaft	30 cl	5.1
-----------	-------	-----

## HEISSES GETRÄNK

Kaffee/Espresso mit «Malzli» - unserem Hausgebäck	4.6
Schale	5.0
Ovomaltine	5.0
Schoggi heiss	5.0
Latte macchiato	5.7
Cappuccino	5.7
EILLES-Tee Diamond	4.6



Viele unserer Produkte (Guetzli, Biere, Salatsaucen, Bagels etc.) können Sie auch für zuhause oder als Geschenk erwerben.

In unserem Onlineshop unter [www.brauhaus.ch](http://www.brauhaus.ch) können Sie Ihr eigenes Bier mit personalisierter Etikette bestellen.



# BRUNCH



## JEDEN SONNTAG VON 10.00 BIS 14.00 UHR

Geniessen Sie jetzt am Sonntag den unvergleichlichen Brauhaus-Brunch und schlemmen Sie, so viel Ihr Herz begehrt.

## EINSTIEG

Butter, Lätta, Konfis, Honig, Nutella, Kellogg's, hausgemachtes Birchermüesli, Joghurtbecher, ofenfrische Buttergipfeli, Bagels, Butterzopf, Vollkornbrot

## BÖDELE

Appenzeller, Emmentaler, Brie, Chaumes, Salami, Schwarzwälder und Hinterschinken, Fleischkäse, Quarkteigkrapfen, Rührei, Speck, hartgekochte Eier

## DAS SCHÖNSTE

Brauhaus hell und Brauhaus-Saisonbier zum Selberzapfen!  
Natürlich gibt es für Biermuffel auch Kaffee, Tee, Orangenjus usw.

## WÄHRSCHAFT

Nürnberger Rostbratwürstchen vom Grill, Münchner Weisswurst mit süsssem Senf und Brezeln, warmer Schinken im Bagelteig, Braten, frisch gebackener Fleischkäse, Röstitaler, Kartoffelsalat, Chabissalat, grüner Mischsalat an Brauhaus-Dressing

## GLÜSCHTERLI

Mousse mit Rahm und Meringue, Fruchtsalat, Biercreme, Muffins

## PREIS

Erwachsene	45.0
Kinder bis 13 pro Jahr	2.0

Das Angebot kann saisonal leicht variieren.