

# In aller Munde

Speisekarte

Wirtshaus  
zur  
Brauerei

**Vom Brett**

**Als Vorspeise**

oder für den kleinen Hunger

**Als Hauptspeise**

also für den richtigen Hunger

**Zum Dessert**

## **Klassiker vom Brett**

**Erusbacher Braui-Platte** .....24.50

Freiämter Burespeck, Landjäger, Rauchwurst, Hinterschinken,  
Appenzeller Käse, Brie und Bier-Rettich.

*Feinste Fleischprodukte aus der Region und beste Käsesorten  
aus der Schweiz.*

*Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.*

## **Vom Brett**

## Warm darf es sein...

**Kartoffel-Bier-Suppe** .....8.50  
mit gebratenem Speck und Bier Paul 02 - Schwarzbier  
nach Wirtshaus-Art gekocht.

**Ofenfrische Fleischkäse-Semmel** ....11.50  
mit hausgemachtem Gurkenrelish serviert.

## Delikates...

**Wildschweinschinken Carpaccio** .... 22.50  
Luftgetrocknet. Verfeinert mit Birne, Walnüssen,  
Nüsslisalat und India Pale Ale-Dressing.

## Salate

**Nüsslisalat nach Brauiart** .....14.50  
Angerichtet mit gebratenem Speck, Treber-Croûtons,  
gehacktem Ei und India Pale Ale-Dressing.

**Salatschale** .....8.50  
«Immer ä chli saisonal» Blattsalate mit Treber-Croûtons  
und Kräutervinaigrette angerichtet.

*Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.*

## Würste

**Boudin noir** .....22.50  
Im Haselnussmantel gebratene Blutwurst mit  
Apfelkompott und Marroni-Roggenbiercrème.  
Angerichtet auf Krautsalat.

**Erusbacher Braui-Rostbratwürste** 14.50  
Grobe Rostbratwürste mit Senf-Zwiebel-Mousse und  
Laugenbrezen. Die spezielle Wurst erhält ihr besonders  
feines Aroma vom Erusbacher Bräu Weizenbier.

**Ottos Weisswürste** ..... 12.50  
Ein Paar Weisswürste mit süßem Senf und einer  
Laugenbrezen, wie es der Brauer seit Urzeiten liebt.

## Brezen

**Laugenbrezen pro Stück**.....3.50

**Dreierlei Dip zu den Brezen**.... (Portion) 6.00

### Belegte Brezen

mit hausgemachtem Kräuteraufstrich, Rucola .....4.80  
mit Hinterschinken und Gruyère.....7.90  
mit Wildschweinschinken, Birne ..... 9.50

Unsere Brote werden von der **Bäckerei Ruckli** in  
Sarmenstorf mit Biertreber aus der Brauerei nach  
hauseigenen Rezepten gebacken.

## Als Vorspeise

oder für den Hunger zwischendurch

## Hauptsache gut

### **Ofenfrischer Fleischkäse.....** 24.50

mit Spiegelei, hausgemachtem Krautsalat und Meerrettichsenf. Serviert mit Bratkartoffeln.

### **BBQ Spare Ribs.....** 32.50

Saftige Schweizer Spare Ribs mit BBQ-Dip. Dazu servieren wir dir Cole Slow Salat und Pommes Rustico.

### **Wirtshaus-Burger .....** 29.50

100% Rindfleischpatty "Swiss Prime Gourmet Qualität" medium gebraten im Biertreberbun. Mit gebratenem Bauchspeck, feinstem Gruyère, Tomatenrelish, gerösteten Zwiebeln und rassisger BBQ-Sauce. Serviert mit Pommes Rustico.

### **Crispy-Poulet-Burger .....** 29.50

Zarte «Schweizer» Pouletbrust mit Cornflakesmantel im Biertreberbun. Mit roten Zwiebeln, Basilikum-mayonnaise, frischer Tomate und Blattsalat. Serviert mit Pommes Rustico.

### **Chicken Drumsticks**

an Bier-Honig-Marinade mit zwei feinen Haus-Dips, dazu Pommes Rustico

4 Stück..... 20.00

6 Stück..... 26.00

### **Beilagen .....** pro Portion 6.00

- Pommes Rustico
- Bratkartoffeln
- Gebratenes Kürbisgemüse mit Lauchzwiebeln
- Beilagensalat

## Es geht auch ohne Fleisch

### **Kürbis-Polentaschnitte.....** 22.50

An Sesamöl gebratener Butternusskürbis mit Eierschwämmli und konfierten Cherry Tomaten.

### **Kürbisgröstl.....** 21.50

Gerösteter Butternusskürbis mit Eierschwämmli und Lauchzwiebeln in Kräuterrahmsauce.

### **Schupfnudel - Pfanne.....** 22.50

Mit gebratenen Eierschwämmli und nappierter Kräuterrahmsauce.

## Für Kinder

### **Das mag ech jetzt ned .....** 6.00

Ofenfrischer Fleischkäse mit Pommes Rustico

### **Hetts au öppis anders.....** 9.50

Paniertes Pouletschnitzerl im Cornflakesmantel mit Pommes Rustico.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir aus der Region von der Metzgerei O. Braunwalder in Wohlen. Sie entsprechen besten Schweizer Qualitätsstandarts.

*Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.*

## Als Hauptspeise

also für den richtigen Hunger

## Herkunftsdeklaration

Aus der Schweiz kommen unser

- Rindfleisch
- Poulet
- Schweinefleisch
- Wildschweinefleisch (Österreich)
- Süsswasserfische aus Zucht
- Brot
- Gemüse

Unsere Eier stammen aus Schweizer Freiland-Bodenhaltung, unsere Limonaden und Sirupe von Schweizer Produzenten.

Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Region.

### **Du hast Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen?**

Alle Informationen findest Du in unserer eigens erstellten Karte. Unsere Mitarbeiter helfen gerne weiter.

## Mini-Dessert-Auswahl

Hier findest Du unsere hausgemachten kleinen Versuchungen. Du magst nur noch «äs Müü»? Oder darfs ein bisschen mehr sein? Dann stell Dir Deine Variation nach Deinem Wunsch zusammen.

<b>Griessköpfli mit Apfelconcassé.....</b>	<b>9.80</b>
<b>Cheesecake Braustyle mit Himbeerculis.....</b>	<b>7.50</b>
<b>Bierbrand-Schoggi-Brownie.....</b>	<b>5.00</b>