

# Wirtshaus

zur

# Brauerei

Die **kalte** Jahreszeit kommt  
.....und unser **Bier-Fondue** auch

**Geniesse jetzt ein einzigartiges Bier-Fondue,  
entstanden in Zusammenarbeit mit der Käserei Duss, Wohlen  
Ab 2 Personen !**

**Weizentraum**.....

200 gr. feinstes Käsefondue (pro Portion) mit unserem Weizenbier verfeinert

CHF 27.50 pro Person

**S'chline Schwarze**.....

200 gr. feinstes Käsefondue (pro Portion) mit unserem O2 Schwarzbier verfeinert

CHF 26.50 pro Person

**Ur-Fondue**.....

200 gr. feinstes Käsefondue (pro Portion) mit unserem Urtyp verfeinert

CHF 26.50 pro Person

.....oder einfach mit Deinem Lieblingsbier von

BRAUEREI  
**Erusbacher**  
&  
**paul**

**Extras:**

**Portion «Gschwellti»**.....

CHF 4.50 pro Portion

**Mixed Pickles (Essiggemüse)**.....

CHF 5.50 pro Portion

**Fondue-Plausch à discretion – Immer Mittwochs  
Fr. 59.00 pro Person**

Inkl. 1 Bier oder Süssgetränk gratis, inkl. Mineralwasser à discretion

## Suppen

**Kürbissuppe** ..... 9.50

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen veredelt **V**

**Tagessuppe** ..... 6.50

Feine Suppe frisch aus dem Suppentopf. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot

## Salate

**Nüssli-Salat Braui-Style** ..... 14.50

Frischer Nüssler-Salat mit Croûtons, Speck und Ei mit French- oder Hausdressing **V+ G+ L+**

*Bierempfehlung: bier paul 04*

**Wurst-Käse-Salat** ..... 18.50

Cervelat, Gruyère, Gurkenrelish angerichtet auf knackigem Blattsalat mit French- oder Hausdressing. **G**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Urtyp*

**Gemischter Blattsalat** ..... 8.50

Verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten garniert an unserem French-oder Hausdressing **L V G**

*Bierempfehlung: bier paul 01*

## Brezeln & Apéro

**Laugenbrezen pro Stück vL** ..... 3.80

**Tamilische Frühlingsrolle vL** ..... 5.50

mit Sweet-Chili-Sauce

**Fleischkäse-Semmel G+** ..... 8.50

Ofenfrischer Fleischkäse im Biertreber-Brötli

**Tortilla-Chips mit**

- Pulled Pork, Cheddar-Cheese, Sauerrahm **G** .. 17.50

- Cheddar-Cheese & Jalapeños, Sauerrahm **VG** 12.00

- mit süß-saurer Chili-Dip und Sauerrahm **VG**... 7.00

## Vom Brett

**Erusbacher Brauiplatte** ..... 24.50

Freiämter Buurespeck, Landjäger, Rauchwurst, Hinterschinken, Bergkäse, Brie und Bier-Rettich.

**G+L+**

*Bierempfehlung: Fünf auf einen Streich*

## Würste

**Ottos Weisswürste** ..... 13.50

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

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Weizen*

**Bratwurst an Bierzwiebelsauce ...** 18.50

Kalbsbratwurst an einer India Pale Ale Bierzwiebel-Sauce mit Country Cuts.

*Bierempfehlung: bier paul 01 / bier paul 10*

## Fleischlos lecker

**Mediterrane Nudeln** ..... 17.50

Nüdeli mit Cherrytomaten, gebratenem Knoblauch, Olivenöl, Kräutern und Parmesanobel **L+ V**

*Bierempfehlung: bier paul 03*

**Vegi-Burger** ..... 19.50

Soja-Patty im Treberbun, Frischkäsecreme, Tomatenrelish, Röstzwiebeln **V L+**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Naturtrüb*

**Sri Lanka «Harry»** ..... 18.50

Sri Lankesisches Curry mit Gemüse und Kartoffeln, dazu selbstgemachtes Fladenbrot **V L G+**

*Bierempfehlung: bier paul 02*

## Vorspeisen, Vegetarische & kleine Gerichte

## Delikates

### Tatar vom Rind nach Wirtshaus Art

Fein gehacktes Rinderfilet. Serviert mit getoastetem Treiberbrot und Butter. **L G+**

70 Gramm 16.00

130 Gramm 28.50

mit Bierbrand aus dem Bourbon-, Portwein- oder Cognacfass +3.00

*Bierempfehlung: bier paul 10 / bier paul 04*

### Ofenfrischer Fleischkäse ..... 17.50

mit Spiegelei, Meerrettichsenf und Country Cuts **G**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Callista / Weizen*

### Beilagen zur Wahl.....pro Portion 6.00

Pommes Rustico

Cole Slaw Salat

Röstikroketten

Country Cuts

Nudeln

Grüner Salat

## Bier-Fondue

### Weizentraum ..... 27.50

200gr. Käsefondue mit Erusbacher Bräu Weizenbier

### S'chline Schwarze ..... 26.50

200gr. Käsefondue mit bier paul 02 Schwarzbier

### Ur-Fondue..... 26.50

200gr. Käsefondue mit Erusbacher Bräu Urtyp

## Richtig gut

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

Saftige Schweizer Spare Ribs mit BBQ-Dip. Dazu servieren wir dir Cole Slaw Salat und Pommes Rustico. **L+ G**

*Bierempfehlung: bier paul 02 / Erusbacher Bräu Tilbury Harbor*

### Wirtshaus-Burger ..... 26.50

100% Rindfleischpatty "Swiss Prime Gourmet Qualität"

medium gebraten im Biertreberbun. Mit gebratenem

Bauchspeck, feinstem Bergkäse, Tomatenrelish,

gerösteten Zwiebeln und rassiger BBQ-Sauce. Mit

Cole Slaw Salat und Pommes Rustico **L+ G+**

*Bierempfehlung: bier paul 10*

### Poulet Crunchy-Burger ..... 24.50

Saftige Pouletbrust im Cornflakes-Mantel mit einer Curry-

Mayo-Sauce und frischem Salat im Biertreberbun mit

Country Cuts **L+ G**

*Bierempfehlung: bier paul 01 / Erusbacher Bräu*

*Callista*

### Rindsentrecôte..... 34.50

Rosa gebratenes Rindsentrecôte an einer Pfeffersauce

mit Röstikroketten und Tagesgemüse

*Bierempfehlung: bier paul 02 / bier paul 03*

### Cordon-Bleu «Bergpriis»..... 28.50

Gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse, serviert mit

Pommes Rustico und buntem Blattsalat

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Callista/bier paul 01*

### Rahmschnitzel ..... 24.50

Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce mit

Bierbrand-Cognac verfeinert dazu Nudeln.

*Bierempfehlung: bier paul 03 / bier paul 04*

**Fondue-Plausch à discretion – Immer Mittwochs**  
**Fr. 59.00 pro Person**

Inkl. 1 Bier oder Süssgetränk gratis, inkl. Mineralwasser à discretion

## Vorspeisen & Hauptspeisen

## Süsse Versuchungen

**Toblerone Mousse** .....10.50

Aus weisser und brauner Toblerone **V G**

**Bierbrand-Schoggi-Brownie** **V** .....6.50

**Vermicelles «Schneekugel»** .....9.00

Mit Meringues und Rahm, serviert unter der Glaskuppel **V G**

**Hausgemachtes Carmelköpfl** .....6.50

Mit Rahm **V G**

**Coupe Schwarzwald** .....13.50

Schoggiglace, Browniecake, in Rum (35%vol.) eingelegte Sauerkirschen.  
Mit Schlagrahm garniert. **V**

**Süssmostcrème**.....7.50

Hausgemachte Süssmostcrème im Glas serviert mit  
caramelisiereten Apfelwürfeli und Haselnusscrunch **V G**

**1 Kugel Glace** .....3.80

Aromen: Fior di Latte, Schoggi, Caramelo Salato, Caffee Espresso, Sorbet Limone,  
Sorbet Pesca-Maracuja **V / Sorbet L / Sorbet + Fior di Latte + Caffee Espresso G**

**Portion Schlagrahm** .....1.50

**Portion Schoggisauce warm** .....1.20



GELATO LEPORE  
GL

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

## Dessert

# Liebe Gäste

Wir freuen uns, Euch im Wirtshaus zur Brauerei begrüßen und bewirten zu dürfen.

Wir produzieren alle unsere Speisen à la minute, das heisst es wird mit möglichst wenig bis gar keinen Convenience-Produkten gekocht. Dadurch kann es bei einzelnen Gerichten zu kleinen Wartezeiten kommen. Wir danken euch für eure Geduld und Verständnis.

## Alle unsere Gerichte gibt es auch to go .....

### Herkunftsdeklaration

Aus der Schweiz kommen unser

- Rindfleisch
- Poulet
- Schweinefleisch
- Süsswasserfische aus Zucht
- Brot
- Gemüse

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

Wir berücksichtigen hauptsächlich Lieferanten aus der Region.

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

Alle Informationen findest Du in unserem Allergenen-Ordner.

Unsere Mitarbeiter helfen gerne weiter.

**V** Vegetarisch

**L** Laktosefrei

**G** Glutenfrei

**V+** Vegetarisch möglich

**L+** Laktosefrei möglich

**G+** Glutenfrei möglich

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

Unsere nach italienischer Tradition gefertigte Glacé beziehen wir von Gelato Lepore, Villmergen

**Für unsere Kleinen haben wir eine spezielle Karte, bitte verlangen Sie diese bei unseren Mitarbeitern**

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

## Information & Deklaration