

Wirtshaus zur Brauerei

Vorspeise

Bärlauchsuppe **V**.....9.00

Hauptspeisen

Bärlauchcordonbleu.....32.50

Schweinscordonbleu gefüllt mit Schinken, Bärlauch und Bergkäse
mit einem kleinen grünen Beilagensalat und einer Beilage nach Wahl.

Springburger28.00

100% Rindfleischpatty medium gebraten überbacken mit Bergkäse, Salatblatt,
Tomatenscheibe und Bärlauchmayo im grünen Biertreberbun.
Serviert mit einem kleinen grünen Beilagensalat und einer Beilage nach Wahl. **L+ G+**

Bärlauchrisotto.....19.50

Mit konfierten Cherrytomaten und Parmesanhobel. **V G**

Mit gebratener Pouletbrust.....+7.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Bärlauchzeit

Salate

Blattsalat.....8.50

Verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten garniert und Brotcrôutons an French- oder Hausdressing. **V L G+**

Nüsslisalat

Mit gehacktem Ei **V L G**.....12.50

Mit Speck, Pilzen und Crôutons **L G+**.....15.00

An French- oder Hausdressing.

Wurstkäsesalat einfach19.00

Auf einem Blattsalat mit French- oder Hausdressing. **G**

Wirtshausküche

Laugenbrezen pro Stück **V**4.00

Ottos Weisswürste.....14.50

Ein Paar Weisswürste von der Metzgerei Sax aus Büttikon mit süssem Senf und einer Laugenbrezen, wie es der Brauer seit Urzeiten liebt. **G+**

Fleischkäse-Semmel.....9.00

Gebratene Fleischkäsetranche im Biertreberbun mit Senf.

G+

Mit Spiegelei.....+2.00

Markbein aus dem Ofen.....12.00

Längshalbiertes Markbein aus dem Ofen mit Fleur de Sel serviert mit getoastetem Treberbrot. **L**

Mit Bierbrand Shot (Scotch-, Rum- oder Sherryfass).+4.00

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe..... 7.00

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot.

Vom Brett

Erusbacher Brauiplatte..... 25.00

Buurespeck, Landjäger, schwarze Rauchwurst, Fleischkäse, Hinterschinken, Bergkäse und Brie serviert mit hausgemachten Mixed Pickels, Meerrettichsenf und Treberbrot. **L+ G+**

Speck, Fleischkäse und Wurstwaren von der Metzgerei Sax aus Büttikon.

Fingerfood

Tortilla-Chips

Mit Tomatensalsa und Sauerrahm **V G**.....7.50

Mit Jalapeños, Cheddar und Sourcream **V G**.....12.50

Mit Speckwürfeli, Cheddar und Sourcream **G**.....15.00

Knoblauchbrot 6.50

Steinofenbaguette mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken. **V**

Poulet Flügel pro Stück 2.50

Wahlweise mit warmer Brauisauce oder BBQ-Dip.

Jalapeñopoppers pro Stück 2.00

Frittierte mit Frischkäse gefüllte Jalapeños. **V**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Vorspeisen / Fingerfood

Unsere Klassiker

Gebratener Fleischkäse20.50

Mit Spiegelei, Meerrettichsenf und einer Beilage nach Wahl. **G**

Wirtshaus-Burger28.00

100% Rindfleischpatty medium gebraten im Biertreberbun. Mit gebratenem Speck, feinstem Bergkäse, Tomatenscheibe und rassischer BBQ-Sauce. Mit Cole Slaw und einer Beilage nach Wahl. **L+ G+**

BBQ Spare Ribs.....34.00

Saftige Schweizer Spare Ribs mit BBQ-Dip, Cole Slaw und einer Beilage nach Wahl. **L G**

Currywurst.....19.50

Kalbsbratwurst, von der Metzgerei Sax aus Büttikon, an einer hausgemachten Currysauce mit einer Beilage nach Wahl. **G**

Tatar

Tatar vom Rind

Fein gehacktes Rindfleisch nach Wirtshaus Art serviert mit getoastetem Treberbrot und Butter. **L G+**

70 Gramm 17.00

140 Gramm..... 29.50

Mit Bierbrand aus dem Scotch-, Rum- oder Sherryfass.....+4.00

Gefiedert oder geschuppt

Crunchy Poulet-Burger 27.00

Mit Currymayo, Salatblatt und Tomatenscheibe im Biertreberbun mit einem kleinen grünen Beilagensalat und einer Beilage nach Wahl. **L**

Zanderchnusperli 28.50

Zander (D) im Bierteig frittiert mit Tartarsauce und einer Beilage nach Wahl. **L**

Ohne Fleisch

Spätzli-Gemüsepfanne 21.50

Mit Rahm, Gemüse, Käse und Röstzwiebeln. **V**

Vegi-Burger..... 27.00

Patty auf Erbsenbasis im Treberbun mit Frischkäsecreme, Tomatenscheibe und Röstzwiebeln serviert mit einem kleinen Blattsalat und einer Beilage nach Wahl. **V L+ G+**

Beilagen:

- Pommes Rustico
- Country Cuts
- Bratkartoffeln
- Spätzli
- Saisonales Risotto
- Tagesgemüse
- Cole Slaw
- Blattsalat

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptspeisen / Klassiker

Hausgemachte Dessert

Bierbrand-Schoggi-Brownie..... 7.50

Mit Baumnüssen, mit Bierbrand beträufelt. **V**

Pesche's Caramelköpfl..... 8.50

Mit Schlagrahm. **V G**

Panna Cotta..... 8.50

Mit saisonaler Fruchtsauce. **V G**

aus der Glacetruhe

Coupe Black & White 7.50

1 Kugel Fior di Latte im bier Paul 02 Schwarzbier schwimmend. **V**

Coupe Admiral 7.50

1 Kugel Sorbet Limone im Erusbacher Bräu Weizen schwimmend. **V L**

1 Kugel Glace 3.80

Fior di Latte, Schoggi, Caffee Espresso, Sorbet Limone

Portion Schlagrahm 1.50

Portion warme Schoggisauce..... 1.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Dessert

Liebe Gäste

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

Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte direkt bei regionalen Produzenten.

Einen Teil unseres Fleisches beziehen wir bei der Metzgerei Sax aus Büttikon.

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

Wir verwenden Eier aus Freiland Bodenhaltung von der Familie Koch aus Villmergen.

Die nach italienischer Tradition gefertigten Glacé beziehen wir von Gelato Lepore aus Wohlen.

Alle Limonaden, Sirupe und Säfte stammen von Schweizer Produzenten.

Herkunftsdeklaration

Aus der Schweiz kommen unser

- Rindfleisch
- Poulet
- Schweinefleisch
- Brot
- Gemüse

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

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt

Information & Deklaration