

Wirtshaus zur Brauerei

Vorspeise

Kürbissuppe10.00
Kürbissuppe garniert mit Rahm, Kürbiskernen und Kürbiskernöl. **V**

Nüsslisalat.....15.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Pilzen und Brotcroûtons an French- oder Hausdressing. **L G+**

Dessert

Schoggi Bire.....13.50
Halbe pochierte Birne mit einer Kugel Schokoladenglace und Rahm serviert. **V G**

Hauptspeisen

Cordonbleu 'Förster Art'..... 33.50
Schweinscordonbleu gefüllt mit Speck, Champignons und Bergkäse serviert mit einem kleinen grünen Beilagensalat und einer Beilage nach Wahl.

Schweinshaxe 32.50
Ca. 650 g schwere Schweinshaxe an Schwarzbiersauce mit Zwickelbier-Sauerkraut und einer Beilage nach Wahl.

Jubiläumswurst..... 26.50
Gesottene Biertreberwurst mit Zwickelbier-Sauerkraut, Wirtshausseuf und einer Beilage nach Wahl.

Kürbisrisotto..... 23.50
Mit Kürbisgemüse und Kürbiskernöl. **V G**
Mit gebratener Pouletbrust..... +8.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Herbstlich

Salate

Blattsalat.....10.50

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

Wurstkäsesalat einfach20.50

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

Wirtshausküche

Laugenbrezen pro Stück V5.00

Ottos Weisswürste.....15.50

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.....10.00

Gebatene Fleischkäsetranche im Biertreberbun mit Senf. **G+**
Mit Spiegelei.....+2.50

Markbein aus dem Ofen.....14.00

Längshalbiertes Markbein aus dem Ofen mit Fleur de Sel serviert mit getoastetem Treberbrot. **L**
Mit Bierbrand Shot (Scotch-, Rum- oder Sherryfass) .+4.00

Vom Brett

Erusbacher Brauiplatte..... 28.50

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

Speck, Fleischkäse und Wurstwaren vom Dorfladen Büttikon.

Fingerfood

Tortilla-Chips

Mit Tomatensalsa und Sauerrahm **V G**.....10.00

Mit Jalapeños, Cheddar und Sourcream **V G**14.50

Mit Speckwürfeli, Cheddar und Sourcream **G**16.50

Knoblauchbrot 8.00

Steinofenbaguette mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken. **V**

Poulet Flügel pro Stück 3.00

Mindestens 4 Stück. 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 Fleischkäse22.50

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

Wirtshaus-Burger29.50

100% Rindfleischpatty medium gebraten im Biertreberbun. Mit gebratenem Speck, feinstem Bergkäse, Tomatenscheibe und rassisiger 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.....22.50

Kalbsbratwurst, vom Dorfladen 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 18.50

140 Gramm..... 32.00

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

Geschuppt

Zanderchnusperli 30.50

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

Ohne Fleisch

Spätzli-Gemüsepfanne 22.50

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

Vegi-Burger..... 29.00

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
- Tagesgemüse
- Cole Slaw
- Blattsalat

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptspeisen / Klassiker

Hausgemachte Dessert

Bierbrand-Schoggi-Brownie..... 9.50

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

Pesche's Caramelköpfl..... 10.50

Mit Schlagrahm. **V G**

aus der Glacetruhe

Coupe Black & White 8.50

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

Coupe Admiral 8.50

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

1 Kugel Glace 4.00

Fior di Latte, Stracciatella, Caffé Espresso, Pistacchio, Biscotto al Caramello, Sorbet Limone

Portion Schlagrahm 2.00

Portion warme Schoggisauce..... 2.00

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 beim Dorfladen 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.

Herkunftsdeklaration

Aus der Schweiz kommen unser

- Rindfleisch
- Poulet
- Schweinefleisch
- Brot
- Gemüse

Du hast Fragen zu Allergenen Stoffen in unseren Speisen?

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