

# Wirtshaus zur Brauerei

**Bärlauchsuppe V** .....10.00

**Cesar Salad als Vorspeise** ..... 16.00

**Cesar Salad als Hauptspeise** .....26.00

Lattichsalat an Ceasardressing mit gebratener Pouletbrust, Cherrytomaten,  
Brotcroutons, gebratenem Speck und Parmesanobel

**Bärlauchcordonbleu** ..... 33.50

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

**Springburger** .....30.50

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** .....23.50

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

Mit gebratener Pouletbrust.....+8.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

## Bärlauchzeit

## Salate

**Blattsalat**.....10.50  
Verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten und Brotcroûtons an French- oder Hausdressing. **V L G+**

**Wurstkäsesalat einfach** .....20.50  
Auf einem Blattsalat mit French- oder Hausdressing. **G**

## Wirtshausküche

**Laugenbrezen pro Stück V** .....5.00

**Ottos Weisswürste** .....15.50  
Ein Paar Weisswürste vom Dorfladen Büttikon mit süßem Senf und einer Laugenbrezen. **G+**

**Treberwurst**.....15.50  
Gebratene Biertreberwurst vom Dorfladen Büttikon mit Wirtshausenf und einer Laugenbrezen. **G+**

**Fleischkäse-Semmel**.....10.00  
Gebratene Fleischkäsetranche im Biertreberbun mit Wirtshausenf. **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 (Scotch-, Rum- oder Kräuterlikörfass).+4.00

## Vom Brett

**Erusbacher Brauiplatte**..... 28.50  
Buurespeck, Landjäger, schwarze Rauchwurst, Fleischkäse, Hinterschinken und Käse serviert mit Mixed Pickels, Wirtshausenf 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 (F) mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken. **V**

**Poulet Flügel pro Stück** ..... 3.00  
Mindestens 4 Stück. Wahlweise mit Pepitosauce oder BBQ-Dip.

**Jalapeñopoppers pro Stück** ..... 2.50  
Frittierte mit Frischkäse gefüllte Jalapeños. **V**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

## Vorspeisen / Fingerfood

## Unsere Klassiker

### Gebratener Fleischkäse .....23.50

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

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

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

### Poulet-Pepito-Burger .....29.50

Gebratene Pouletbrust im Biertreberbun mit Salatblatt, Essiggurken, und Pepitosauce. Mit Cole Slaw und einer Beilage nach Wahl. **L+ G+**

### Currywurst.....23.50

Kalbsbratwurst, vom Dorfladen Büttikon, an einer hausgemachten Currysauce mit einer Beilage nach Wahl. **G**

### BBQ Spare Ribs.....34.00

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

#### Beilagen:

- Pommes frites
- Country Cuts (frittierte Kartoffelschnitze)
- Bratkartoffeln
- Spätzli
- Tagesgemüse
- Cole Slaw
- Blattsalat
- Ohne Beilage (- CHF 4.50)

## 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 (Scotch-, Rum- oder Kräuterlikörfass) ..... +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+**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

## Hauptspeisen / Klassiker

## Hausgemachte Dessert

**Bierbrand-Schoggi-Brownie**..... 9.50

Mit Baumnüssen, mit Bierbrand beträufelt und Schlagrahm dazu. **V**

**Mini Panna Cotta**..... 6.00

Mit saisonaler Fruchtsauce. **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**

**Glacbecherli (im Sommer)** ..... 5.50

Fior di Latte, Stracciatella, Pistacchio, Biscotto al Caramello, Sorbetto Pesca&Maracuja

**1 Kugel Glace (im Winter)**..... 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