

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 Buurespeck, Landjäger, Rauchwurst, Hinterschinken,
Appenzeller Käse, Brie und Bier-Rettich.
*Feinste Fleischprodukte aus der Region und beste Käsesorten
aus der Schweiz.*

Bier und Speisen raffiniert kombiniert

Rüedes Brett 17.80

Alles andere als ein Brett vor dem Kopf hast Du auf der Reise durch
verschiedene Geschmacksrichtungen. Auf Rüedes Brett treffen vier tolle Biere
auf vier dazu passende Speisen.

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-Semmel7.50
mit hausgemachtem Gurkenrelish serviert.

Rostbeef22.50
Lauwarm serviert mit Rauchpaprikamayonnaise.
Wir empfehlen dazu unser Beilagenangebot.

Salate

Caesar-Salat nach Brauiart.....17.50
Eisbergsalat, gebratener Speck, Kräutercroûtons,
Parmesan, Bierlimettendressing.

Salatschale 8.50
«Immer ächli saisonal» mit Kräutervinaigrette
angerichtet.

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

Würste

Wurst-Käse-Salat 18.50
Cervelat, Gruyère, Gurkenrelish angerichtet auf knackigem
Eisbergsalat mit Kräutervinaigrette.

Erusbacher Braui-Rostbratwürste 14.50
Grobe Rostbratwurst mit Senf-Zwiebel-Mousse und
Laugenbrezen. Die spezielle Wurst der das Erusbacher
Bräu Weizen seinen besonderen Gusto gibt.

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 zur Brezen (Portion) 6.00

Belegte Brezen

mit hausgemachtem Kräuteraufstrich, Rucola4.80
mit Mozzarella, Tomate, Rucola..... 7.00
mit Salami, gehobeltem Grana Padano..... 7.90
mit Hinterschinken und Gruyère.....7.90

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

Ergänzen Sie Ihre Gerichte mit Beilagen nach Wunsch.

Ofenfrischer Fleischkäse 16.50
mit Spiegelei und hausgemachtem Krautsalat, dazu Meerrettichsenf.

Maispoularde im Ofen gegart 26.50
Mit Schwarzbier, Honig und Soja mariniert, dazu Apfelchutney.

Wirtshaus-Burger 22.50
Biertreberbun, 100% Rindfleisch "Swiss Prime Gourmet Qualität" medium gebraten. Mit gebratenem Bauchspeck, feinstem Gruyère, Zwiebelrelish, Tomatenrelish und rassisger BBQ-Sauce.

Roastbeef-Burger 26.00
Biertreberbun, Roastbeef «Entrecôte», Rucola, Parmesan, roten karamellisierten Zwiebeln und Rauchpaprikamayonnaise.

Chicken Drumsticks

an Bier-Honig-Marinade mit feinen Haus-Dips.

4 Stück 12.00
6 Stück 17.00

Beilagen pro Portion 6.00

- Pommes Rustico
- Bratkartoffeln
- Sommergemüse (Gelbe Linsen, Babyrüebli, Junglauch)
- Überbackene Zucchini

Es geht auch ohne Fleisch

Überbackene Zucchini 18.50
Feinste Gemüse-Kräuter-Concassée aus Tomaten, dazu Zwiebeln, Peperoni und Ei. Serviert mit einem leichten Linsen-Sommergemüse.

Champignon-Teigtaschen 19.80
Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Champignonkartoffelfüllung. Angerichtet auf Kräutersalatbeet mit gerösteten Pinienkernen und Cherrytomaten an einer Bierlimettendressing.

Schupfnudel-Pfanne 18.50
mit regionalen Kräutern, Pilzvariation und Schmorkraut.

Für Kinder

Das mag ech jetzt ned 6.00
Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf und Brot.

Hetts au öppis anders 6.00
2 Stück Chicken Drumstick mit Pommes Rustico.

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

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

Als Hauptspeise

also für den richtigen Hunger

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 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.

Minze Mousse mit Schoggi-Florentiner	7.50
Windbeutel mit luftiger Erdbeercrème	7.50
Bierbrand-Schoggi-Brownie	5.00

Mehr Süsses findest Du in unserer Glacekarte.

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

Zum Dessert