

# Wirtshaus

zur

# Brauerei

**NEU**

**Grillzeit im Wirtshaus !!  
Jeden Mittwoch-Abend  
BBQ-Grill à discretion !**

**Bratwurst, Hamburger, Spare-Ribs, Schweinshalskotelett  
und Pouletbrüstli direkt vom Grill mit Salatbuffet,  
Baked Potatoes und Pommes Rustico soviel Sie mögen !**

**Salatteller vom Buffet ..... 18.50**

1 Teller frei am Buffet zusammengestellt

**Fitnesssteller mit Fleisch (ausser Spare Ribs)..... 24.50**

1 Teller frei am Buffet zusammengestellt mit 1 Stück Fleisch

**Fleisch, Fleisch, Fleisch..... 39.50**

Soviel Fleisch Sie mögen mit Salat, Baked Potatoes und Pommes Rustico



**Zu jeder Speise finden Sie jetzt eine  
Bierempfehlung von unseren Brauern**

## Klassiker vom Brett

### Erusbacher Brauplatte .....24.50

Freiämter Buurespeck, Landjäger, Rauchwurst, Hinterschinken, Appenzeller Käse, 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+L**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Weizen*

### Currywurst Brauistyle .....16.50

Kalbsbratwurst an hausgemachter Currysauce mit Pommes Rustico. **L G**

*Bierempfehlung: bier paul 01*

## Brezen & Apéro

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

### 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

## Salate

### Caesar Salat ..... 19.50

An feinem Caesar-Dressing mit gebratenen Pouletbrust-Streifen, Speck, Parmesan-Hobel und Croûtons. **V+ G+ L+**

*Bierempfehlung: bier paul 04*

### Wurst-Käse-Salat .....18.50

Cervelat, Gruyère, Gurkenrelish angerichtet auf knackigem Eisbergsalat mit Hausdressing. **G**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Urtyp*

### Gemischter Blattsalat.....8.50

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

*Bierempfehlung: bier paul 01*

## Fleischlos lecker

### Hirse-Soufflé mit Kräutern ..... 15.50

Mit Kerbel, Liebstöckel, Petersilie, Brennesseln und dazu bunter Blattsalat an Hausdressing **V**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Naturtrüb*

### Haselnuss-Zucchini-Risotto ..... 20.50

mit gebratenen Zucchini, Haselnüssen und Käse **V G**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Urtyp / bier paul 01*

### Sri Lanka «Harry» ..... 18.50

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

*Bierempfehlung: bier paul 02*

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

## Vorspeisen & 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 hausgemachtem Kartoffelsalat

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Callista / Weizen*

### Chicken Drummsticks

mit BBQ-Dip und Pommes Rustico **L G**

3 Stück 11.50

6 Stück 16.50

*Bierempfehlung: bier paul 10 / Erusbacher Bräu Urtyp*

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

Pommes Rustico  
Cole Slaw Salat  
Kartoffelsalat

Spätzli  
Nudeln  
Basmatireis

## Richtig gut

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

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

*Bierempfehlung: bier paul 02 / Erusbacher Bräu*

*Frühlingsbock*

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

100% Rindfleischpatty "Swiss Prime Gourmet Qualität" medium gebraten im Biertreberbun. Mit gebratenem Bauchspeck, feinstem Gruyère, Tomatenrelish, gerösteten Zwiebeln und rassisiger BBQ-Sauce. Dazu servieren wir dir Cole Slaw Salat und Pommes Rustico **L+ G+**

*Bierempfehlung: bier paul 10*

### Schweinesteak..... 23.50

An einer Chilli-Paprika-Sauce und breiten Nudeln **L+ G+**

*Bierempfehlung: bier paul 02 / bier paul 10*

### Rindsvoressen ..... 26.50

An einer India Pale Ale-Sauce mit Butterspätzli **L+**

*Bierempfehlung: bier paul 01 / Erusbacher Bräu*

*Naturrüb*

### Cordon-Bleu vom Schwein ..... 27.50

Gefüllt mit Greyerzer und Landjäger, serviert mit Pommes Rustico und buntem Blattsalat

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Callista/bier paul 01*

### Gefüllte Pouletbrust ..... 22.50

Mit Philadelphia-Cremé, im Sesam-Mantel gebraten, mit Basmatireis auf einem Pfirsich-Orangen-Spiegel angerichtet. **G**

*Bierempfehlung: Erusbacher Bräu Weizen / Callista*

### BBQ-Grill à discretion

Preis pro Person CHF 39.50

### Immer Mittwochs

Geniesse jeden Mittwochabend unser Grill-Angebot à discretion. Mit Bratwürsten, Spare Ribs, Pouletbrüstli, Schweinshalskoteletts und Hamburger, dazu ein Salatbuffet und Baked Potatoes

sowie Pommes Rustico. . **L+ G+**

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

## Hauptspeisen

## Süsse Versuchungen

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

Aus weisser und brauner Toblerone **V G**

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

**Panna Cotta** ..... 7.50

mit feinem Himbeer-Coulis **V G**

**Rhabarercrème** ..... 6.50

Auf Pistazien-Mandelspähnen **V**

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

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

**Coupe Admiral** **V L** ..... 6.50

1 Kugel Sorbet Limone in feinem Erusbacher Bräu Weizen schwimmend



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

Aromen: Fior di Latte, Schoggi, Caramelo Salato, Caffee Espresso, Sorbet Limone,  
Sorbet Pesca-Maracuja

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

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

GELATO LEPORE  
GJ

*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 Allergenenordner.

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**

## Information & Deklaration