

Unsere Suppen & Salate

Hausgemachte Rindsbouillon
mit Flädli

8

Pfifferlingrahmsüppchen
mit gebratenen Speckwürfeln

12

Variation von Blattsalaten

9

Gemischter Salat

11

Krautsalat

10

mit knusprigem Speck und Knoblauch-Crostini

Salatteller

mit gebratenem Spinat-Serviettenknödel

24

mit pikanter Pouletbrust

26

Auswahl unserer Salatsaucen

Französische Salatsauce s, Italienische Salatsauce, Bierdressing White IPA

Braustuben Caesar Salad

mit Parmesanspänen und Brezencroûtons

16

zusätzlich dazu mit Poulet

26

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Unser Servicepersonal informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergenen.

Unsere Vorspeisen

Tafelspitzsalat mit Kernöl und Kren		22
Avocado-Gurken-Kaltschale		12
Rindstatar mit marinierten Schalotten, Kapern und hausgemachter Chilisauce	(70g) (140g)	28 36
Portion Brauhaus Pommes als weitere Beilage		6

Unger Fleischloser Genuss

Semmelknödel mit Eierschwammerlragout		28
Pappardelle mit Eierschwammerlragout		28
Black Tiger Garnelen mit Pappardelle, Rucola und Kirschtomaten		36
Zanderfilet mit lauwarmem Kartoffelstampf, gebratenen Pfifferlingen und Weissweinsauce		36
Braubier-Chäsknöpfe mit Röstzwiebeln und Apfelmus		25

Unsere Herzhaften Fleischgerichte

Schweinemedailon	42
mit Eierschwammerlsauce und hausgemachten Spätzle	
Biergulasch vom Rind	28
dazu hausgemachte Eierspätzle	
Wiener Schnitzel (vom Kalb)	42
mit hausgemachten Preiselbeeren	
dazu Brauhaus Pommes oder Kartoffelsalat	
Paniertes Schweineschnitzel	28
mit hausgemachten Preiselbeeren	
dazu Brauhaus Pommes oder Kartoffelsalat	
Knuspriges Backhendl Wienerart	26
Vom Pouletoberschenkel mit Kartoffelsalat und hausgemachten Preiselbeeren	

Unsere Klassiker vom Grill

Schweinekrustenbraten vom Kräuterschwein an Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut	26
Schweinehaxen mit Bratkartoffeln und Bayrisch Kraut	28
Spareribs mit Honig-Biermarinade Rohgewicht ca. 550g dazu Brauhaus Pommes, Cole Slaw Salat und Teufelssauce	36
Rinderzwiebelrostbraten Braustuben-Art mit hausgemachten Spätzle und Speckbohnen	46

Unsere Empfehlung

Kalbskotelett vom Grill aus unserem Dry Ager mit mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne und Thymiansauce	64
--	----

Unsere Desserts

Cafè Affogato	6.50
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Mousse au Chocolat	10
von der Callebaut Schokolade	
Coupe Colonel	12
Zitronensorbet mit Vodka	
Saftiger Apfelstrudel	9.50
mit Schlagrahm	11.50
mit Vanilleglace	12.50
Geeister Kaiserschmarren	12
Mit Rum-Rosinen	
Braustuben-Cheesecake	12
mit eingelegten Sauerkirschen	

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Unser Servicepersonal informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergenen.