# **MENÜVORSCHLÄGE**

GÜLTIG AB 01.01.2024



Alle Speisen sind frisch zubereitet, Saisonal und aus der Region. Diese Preise gelten pro Person und sind nur für Gruppen mit Führung. (Preise für Geburtstage und Feste auf Anfrage)

Bitte teilen Sie uns eventuelle **Nahrungsmittelunverträglich- keiten** und **Allergien** frühzeitig mit, sodass wir das Menü
anpassen können. Für Gäste die sich **vegan** ernähren verrechnen
wir für den höheren Aufwand einen Aufpreis. Bitte kommen Sie
bei Bedarf auf uns zu.

# Wir bitten Sie für die ganze Gruppe das gleiche Menü zu wählen. Vegi kann zu jedem Menü kombiniert werden.

Diese Preise gelten bei «normalem Gedeck», (Besteck im Bierhumpen auf dem Tisch), für einen festlich gedeckten Tisch wird ein Aufpreis von Fr. 2.00 p. Pers. verrechnet, bei weissen Tischtüchern Fr. 3.00 p. Pers.

Die Fleischmengen sind gut berechnet, sollten Sie sehr gute Esser dabei haben machen wir Ihnen gerne, gegen Voranmeldung und einen Aufpreis, grössere Portionen. Rind-/Schweine-/ und Pouletfleisch kommen aus der Schweiz, das Lammfleisch kommt aus der Schweiz, Neuseeland oder Australien. «Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»

## **ZVIERI | VORSPEISEN | LEICHTE MAHLZEITEN**

FLEISCHPLATTE/KÄSEPLATTE (150g p. Pers.) mit hausgemachten Brötli	Fr. 16.00
<b>2 WARME HOPFENWÜRSTLI</b> mit hausgemachten Brötli	Fr. 9.00
<b>WURST-/KÄSESALAT BRAUMEISTERART AUF SALATBEET</b> mit hausgemachten Brötli (eine Spezialität aus Hopfenwürstli, Käse, Bierbalsamico usw.)	Fr. 15.00
<b>2 HOPFENWÜRSTLI</b> mit Kartoffelsalat & grünem Salat, hausgemachten Brötli	Fr. 16.00
RIESLING SUPPE ODER RÜEBLI- INGWER BIER SUPPE	Fr. 8.00

### **HAUPTSPEISEN**

#### GRILLSPEZIALITÄTEN SCHONEND ZUBEREITET IM OKLAHOMA GRILL

BRAUER-FLEISCHKÄSE (200g) *	Fr. 23.00
«nach Art des Hauses»	
HEISSER BEINSCHINKEN (200g) *	Fr. 24.00
mit Hopfenwürstli	
SCHWEINS-STEAK VOM GRILL (200g) *	Fr. 23.00
mit Hopfenwürstli und Ofenkartoffeln	
POULEBRÜSTLI VOM GRILL (180g) *	Fr. 25.00
mit Ofenkartoffeln	
SCHWEINSBRATEN VOM GRILL (200g) *	Fr. 23.00
mit Hopfenwürstli	
RINDSBRATEN VOM GRILL (200g) *	Fr. 28.00
mit Hopfenwürstli	
RINDS- & SCHWEINSBRATEN VOM GRILL (210g) *	Fr. 28.00
mit Hopfenwürstli und Ofenkartoffeln	
KLEINES GRILLBUFFET (TOTAL 240g FLEISCH) *	Fr. 32.00
Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Ofengemüse, Ofenkartoffeln & Quarksauce	
GRILLBUFFET MIT VEGI FÜR ALLE (TOTAL 200g FLEISCH) *	Fr. 35.00
Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Frühlingsrollen, Falafel, Ofengemüse,	
Ofenkartoffeln & Quarksauce	
GROSSES GRILLBUFFET (TOTAL 280g FLEISCH) *	Fr. 35.00
Lamm-/Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Ofengemüse,	
Ofenkartoffeln & Quarksauce	
VEGI: VEGIBURGER, FRÜHLINGSROLLEN, FALAFEL*	Fr. 25.00

<sup>\*</sup> Dazu gibt es vom Buffet à discretion (im Preis inbegriffen): Kartoffelsalat, vier Saisonsalate,

hausgemachte Brötli

Andere Beilagen nach Absprache möglich (fragen Sie uns nach den Preisen)

### **SPEZIELLES**

#### NUR BEI RESERVATION ERHÄLTLICH

SPAGHETTI (AB 20 PERS.) mit Bolognese & Hopfenpesto	Fr. 21.00
Inkl. Salatbuffet	Fr. 29.00
GEBACKENE HOPFEN-TEIGTASCHEN gefüllt je nach Bestellung mit:	Fr. 25.00
- Rindfleisch, - Pouletfleisch, Vegi (Feta + Gemüse)	
Dazu gibt es vom Buffet à discretion (im Preis inbegriffen): Kartoffelsalat, vier Saiso	nsalate,

hausgemachte Brötli

# FÜR DIE KALTEN JAHRESZEITEN

#### **OKTOBER - MÄRZ**

BRAUER-FONDUE CHINOISE (300g FLEISCH / MIND. 20 PERS.) Rinds-/Kalbs-/Schweine-/ Pouletfleisch, Hopfenwürstli, zwei Gemüse, vier verschiedene Saucen, süss-saure Gurken, Ofenkartoffeln	Fr. 46.00
BIER-FONDUE (250g) mit verschiedenen Baguette, Kartoffeln und div.Beilagen	Fr. 29.00
BIER-RACLETTE (250g) mit Kartoffeln und verschiedenen Beilagen	Fr. 29.00

### **DESSERTS**

#### **ALLES HAUSGEMACHT UND FRISCH ZUBEREITET**

HOPFENTROPFEN PARFAIT mit warmem Schoggichüechli oder Rotweinzwetschgen	Fr. 9.00*
«HOPFENTRÄUMLI» Hopfentropfenglace im Süssmost, garniert je nach	Fr. 9.00*
Saison	
CARAMELKÖPFLI	Fr. 9.00*
mit Hopfentropfen und Knuspermalz	
GLACETORTE	Fr. 9.00*
Hopfentropfenglace & Fruchtglace	
HOPFENTROPFEN RAHMTORTE	Fr. 10.00
Hausspezialität	
FRISCHER FRUCHTSALAT	Fr. 8.00
mit Rahm (nur im Sommer)	
DESSERTBUFFET (AB 10 PERS.)	Fr. 14.00
Mindestens 5 hausgemachte Desserts	

<sup>\*</sup>Desserts mit \* können auch erst vor Ort bestellt werden.

### **APÉRO**

### **UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN**

EIN HOPFENWÜRSTLI	Fr. 5.00
mit würzigem Senf und hausgemachten Brötli  APÉROZOPF	Fr. 3.00
Speck / Nuss und	rr. 3.00
Tomaten / Oliven / Käse / Braugerste	
GEMÜSE DIP	Fr. 4.00
mit Sauce im Gläsli	
QUICHE «NACH ART DES HAUSES»	Fr. 4.00
Käse, Lauch, Speck	
TORTILLA RÖLLELI	Fr. 4.00
Fleisch & Vegi (3 Stück)	
CROSTINI & BRUSCHETTA (CA. 4 STÜCK)	Fr. 4.00
Crostini mit Hopfenwürstli, Tomaten, Ricotta,	
Feta, Zwiebeln, Braugerste, <b>Bruschetta</b> mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	C., 40.00
FLEISCH- / KÄSEPLATTE (CA. 100g p. Pers.) mit hausgemachten Brötli	Fr. 10.00
SANDWICH AM METER (10csm p. Pers.)	Fr. 10.00
mit verschiedener Füllung	10.00

# **GETRÄNKE**

MINERALWASSER 1.5 It BIER OFFEN TRAUBENSAFT 50CL	Fr. 10.00 p. Flasche Fr. 14.00 p. Liter Fr. 8.00 p. Flasche
SÜSSMOST  WEINE AUS EIGENEM ANBAU	Fr. 8.00 p. Liter
RIESLING X SYLVANER, TROCKEN ODER LEICHT SÜSS 75ci	Fr. 26.00 p. Flasche
PINOT NOIR 75cl	Fr. 27.00 p. Flasche
PINOT NOIR / RIESLING X SYLVANER 50cl	Fr. 20.00 p. Flasche
PINOT NOIR AUSLESE 75cl	Fr. 33.00 p. Flasche
MERLOT 75CL	Fr. 38.00 p. Flasche
SCHMUSER (MISCHGETRÄNK WEIN + BIER)	Fr. 16.00 p. Flasche
BOWLE MIT ODER OHNE ALKOHOL UND FRÜCHTEN	Fr. 3.00 / 3.50 p. dl

Falls Sie den Wein selber mitbringen möchten verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 12.00 p. Flasche.

Wir sind bis 23.00 Uhr für Sie da, wird es später verrechnen wir Fr. 40.00 p/h fürs Personal.