



MENÜVORSCHLÄGE

GÜLTIG AB 01.01.2026



Alle Speisen sind frisch zubereitet, saisonal und aus der Region.

Bitte teilen Sie uns eventuelle **Nahrungsmittelunverträglichkeiten** 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

2 WARME HOPFENWÜSTLI
mit verschiedenen Brötli

Fr. 9.00

2 HOPFENWÜSTLI
mit Kartoffelsalat & grünem Salat, verschiedenen Brötli

Fr. 17.00

SCHWEINSBRATEN VON OKLAHOMA GRILL
mit Kartoffelsalat & grünem Salat, verschiedenen Brötli

Fr. 20.00

RIESLING SUPPE ODER RÜEBLI- INGWER BIER SUPPE

Fr. 8.00

HAUPTSPEISEN

GRILLSPEZIALITÄTEN SCHONEND ZUBEREITET IM OKLAHOMA GRILL

BRAUER-FLEISCHKÄSE (200g) * «nach Art des Hauses»	Fr. 24.00
HEISSER BEINSCHINKEN (200g)* mit Hopfenwürstli, Hopfentrieben & Malz	Fr. 25.00
POULEBRÜSTLI VOM GRILL (180g) * mit Ofenkartoffeln	Fr. 29.00
SCHWEINSBRATEN VOM GRILL (200g) * mit Hopfenwürstli & Ofenkartoffeln	Fr. 25.00
RINDSBRATEN VOM GRILL (200g) * mit Hopfenwürstli & Ofenkartoffeln	Fr. 29.00
RINDS- & SCHWEINSBRATEN VOM GRILL (200g) * mit Hopfenwürstli und Ofenkartoffeln	Fr. 29.00
KLEINES GRILLBUFFET (TOTAL 240g FLEISCH) * Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Ofengemüse, Ofenkartoffeln & Quarksauce	Fr. 36.00
GRILLBUFFET MIT VEGI FÜR ALLE (TOTAL 200g FLEISCH) * Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Frühlingssrollen, Falafel, Ofengemüse, Ofenkartoffeln & Quarksauce	Fr. 39.00
GROSSES GRILLBUFFET (TOTAL 280g FLEISCH) * Lamm-/Rind-/Schweine- und Pouletfleisch, Hopfenwürstli, Ofengemüse, Ofenkartoffeln & Quarksauce	Fr. 39.00
VEGI-TÄTSCHLI*	Fr. 25.00

*Dazu gibt es vom Buffet à discretion (im Preis inbegriffen):
Kartoffelsalat, vier Saisonsalate, verschiedene Brötli Andere Beilagen nach
Absprache möglich (fragen Sie uns nach den Preisen)

SPEZIELLES

SPAGHETTI (AB 10 PERS.) mit Bolognese, Hopfenpesto, Gemüsesauce Inkl. Salatbuffet als Vorspeise	Fr. 22.00 Fr. 32.00
SCHWEINSFILET IM TEIG (AB 10 PERS.)*	Fr. 34.00
KALBSFILET IM TEIG (AB 10 PERS.)*	Fr. 40.00
RINDSFILET WELLINGTON MIT PILZEN (AB 10 PERS.)*	Fr. 43.00

*Dazu gibt es vom Buffet à discretion (im Preis inbegriffen):
Kartoffelsalat, vier Saisonsalate, verschiedene Brötli Andere Beilagen nach
Absprache möglich (fragen Sie uns nach den Preisen)

FÜR DIE KALTEN JAHRESZEITEN

OKTOBER – MÄRZ

BIER-FONDUE (250g) mit versiedenen Baguette, Kartoffeln und div. Beilagen inkl. Salatbuffet als Vorspeise	Fr. 30.00 Fr. 40.00
--	------------------------

DESSERTS

ALLES HAUSGEMACHT UND FRISCH ZUBEREITET

HOPFENTROPFEN PARFAIT mit warmem Schoggichüechli oder Rotweinzwetschgen (Im Winter)	Fr. 9.00*
HOPFENTRÄUMLI Hopfentropfenglace im Süssmost, garniert je nach Saison (nur im Sommer)	Fr. 9.00*
CARAMELKÖPFLI Mit Hopfentropfen und Knuspermalz	Fr. 9.00*
HOPFENTORTE Mit Hopfenklar und Knuspermalz	Fr. 9.00*
FRISCHER FRUCHTSALAT mit Rahm (nur im Sommer)	Fr. 8.00
DESSERTBUFFET (AB 20 PERS.) Mindestens 6 hausgemachte Desserts	Fr. 18.00

***Desserts mit * können auch erst vor Ort bestellt werden.**

Wird das Dessert selber mitgebracht, verrechnen wir Fr. 3.00 p. Pers. für unsere Umtriebe.

APÉRO

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

EIN HOPFENWÜSTLI mit würzigem Senf und verschiedenen Brötli	Fr. 5.00
APÉROZOPF Speck, Nuss / Tomaten, Oliven, Käse, Braugerste	Fr. 3.00
GEMÜSEDIP mit Sauce im Gläsli / auf dem Teller	Fr. 4.00
QUICHE "NACH ART DES HAUSES" Käse, Lauch, Speck (Vegivariante: ohne Speck)	Fr. 4.00
GROSTINI & BRUSCHETTA (CA. 4 STÜCK) Crostini mit Hopfenwürstli, Tomaten, Ricotta, Feta, Zwiebeln, Braugerste Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, (im Winter mit Hüttenkäse + Hopfenpesto)	Fr. 4.00
FLEISCH- / KÄSEPLATTE (CA. 100g p. PERS) mit verschiedenen Brötli	Fr. 10.00
FLEISCH- / KÄSEPLATTE (CA. 160g p. PERS) mit verschiedenen Brötli	Fr. 16.00

GETRÄNKE

MINERALWASSER 1.5 lt

Fr. 10.00 p. Flasche

BIER OFFEN

Fr. 14.00 p. Liter

TRAUBENSAFT 50CL

Fr. 8.00 p. Flasche

SÜSSMOST

Fr. 8.00 p. Liter

WEINE AUS EIGENEM ANBAU

MÜLLER X THURGAU, LEICHT SÜSS 75cl / JOHANNITER TROCKEN

Fr. 26.00 p. Flasche

PINOT NOIR 75cl

Fr. 28.00 p. Flasche

PINOT NOIR / JOHANNITER 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

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

Bis 1h nach Dessert oder Programmende ist das Personal im Preis inbegriffen. Mächten sie länger bei uns bleiben verrechnen wir Fr. 50.-pro Angestellte/h.





BIER TANKSTELLE

BESENBEIZ, MÄRZ– OKTOBER

GETRÄNKE



STAMMHEIMER HOPFENBRÄU	20cl	Fr. 3.50
	30cl	Fr. 4.50
	50cl	Fr. 6.00
	2l Krug	Fr. 22.00
SPEZIALBIER (STAMMER ALE / PALE ALE / IPA)	20cl	Fr. 4.00
	30cl	Fr. 5.00
	50cl	Fr. 6.50
ALKOHOLFREIES BIER	33cl	Fr. 4.00
DEGUSET 4 VERSCHIEDENE BIERE À 1DL		Fr. 9.00
DEGUSET 1DL SCHMUSER & 3 VERSCHIEDENE BIERE À 1DL		Fr. 9.00
GIN TONIC (MIT HOPFEN GIN)		Fr. 12.00
MINERALWASSER		Fr. 4.00
Natur, Schorley, Rivella, Cola, Eistee		
SCHMUSER (MISCHGETRÄNK BIER & WEIN)	50cl	Fr. 16.00
STAMMHEIMER MÜLLER X THURGAU / PINOT NOIR	50cl	Fr. 20.00
STAMMHEIMER PINOT NOIR "AUSLESE"	50cl	Fr. 24.00
GLAS WEIN / SCHMUSER	10cl	Fr. 4.00

ESSEN

ZWEI HOPFENWÜRSTLI mit würzigem Senf und Brötli	Fr. 9.00
ZWEI HOPFENWÜRSTLI mit würzigem Senf, grünem Salat und Kartoffelsalat	Fr. 16.00
GEBACKENE HOPFEN-TEIGTASCHEN (Rind, Poulet) mit Quarksauce, grünem Salat und Kartoffelsalat	Fr. 17.00
VEGI-Tätschli mit Quarksauce, grünem Salat und Kartoffelsalat	Fr. 16.00
VESPERPLÄTTLI Bauernschübli & Käse, Speck, Gürkli und Brötli	Fr. 13.00
MALZ-CHIPS	Fr. 3.50

SÜSSES & KAFFEE

KAFFEE / TEE / OVO / SCHOGGI	Fr. 4.50
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	Fr. 5.00
HOPFEN – KAFFEE (MIT HOPFENTROPFEN & RAHM)	Fr. 6.50
HOPFEN – LUTZ (MIT HOPFENKLAR)	Fr. 6.50
HOPFENTORTE MIT HOPFENKLAR & KNUSPERMALZ	Fr. 9.00
WARMES SCHOGGICHÜECHLI MIT HOPFENTROPFEN PARFAIT	Fr. 9.00
AFFOGATO (EINE KUGEL HOPFENTROPFEN-PARFAIT MIT ESPRESSO)	Fr. 7.00
GLACE STÄNGELI DIVERSE SORTEN	Fr. 1.50

Hinweis zu den Allergenen

Die Hopfenwürstli enthalten Gluten. Für weitere Informationen zu den Allergenen informieren Sie sich beim Personal.