



**BRAUWERK**

**BANKETTANGEBOT**

Willkommen im Restaurant Brauwerk: Klein-Brauerei, Restaurant, Bar und Pärkli direkt am Hauptbahnhof und vor allem das Zuhause der Kreativbrauerei von Schützengarten. Hier verwirklichen wir nicht nur unsere Vision einer modernen Brauhausgastronomie, sondern bieten auch jede Menge Platz für Bierkultur, Kulinarik, verrückte Ideen und Begegnungen mit offenen Menschen. Bei uns lassen sich ausgiebige Apéros geniessen und wunderschöne Feste feiern. Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Firmenanlass, den Geburtstag, Ihre Hochzeit oder was immer Sie gerne feiern möchten, bei uns geniessen.

**FASSKELLER**

12 STEHPLÄTZE



**BAR**

20 STEHPLÄTZE



**RESTAURANT 1. OG**

80 STEHPLÄTZE



**GARTEN - APÉRO**

60 STEHPLÄTZE



**SUDWERK**

30 SITZPLÄTZE



**BRAUSTUBE**

20 SITZPLÄTZE ODER ALS SITZUNGSZIMMER



**RESTAURANT 1. OG**

50 SITZPLÄTZE



**RESTAURANT 1. OG & BRAUSTUBE**

70 SITZPLÄTZE



# APÉRO

Stimmen Sie sich im Fasskeller auf einen gelungenen Abend ein oder geniessen Sie die einzigartige Atmosphäre in unserem Pärkli oder an der Bar. Wir verwöhnen Sie dabei mit einem Apéro nach Wahl und den passenden Häppchen aus der Küche.

«**ST.GALLER**» CHF 15.00 PRO PERSON

Bratwurst\* mit St.Galler Bürli dünn aufgeschnitten und Weizen-Falafel mit Mango-Chutney

«**KLASSISCH**» CHF 14.50 PRO PERSON

Brauerplättli und Gewürznüsse

«**WEIBERABEND**» CHF 17.00 PRO PERSON

hausgeröstete Nüsse, saisonale Suppe, Vegi-Tatar mit Treberbrot und Weizen-Falafel mit Mango-Chutney

«**BIERGARTEN**» CHF 16.00 PRO PERSON

St. Galler Dinnele und Brauerplättli

«**POLTEREI**» CHF 30.00 PRO PERSON

Gewürznüsse, Brauerplättli, Bratwurst\* mit St. Galler Bürli dünn aufgeschnitten, Weizenbier-Schaumsuppe und Weizen-Falafel mit Mango-Chutney

«**SLOW BREWING**» CHF 34.00 PRO PERSON

Gewürznüsse, im Bierteig gebackene Weisswurst mit süssem Senf und Brezel, Weizenbier-Schaumsuppe, Brauwerk-Momos, Backhendli mit Preiselbeeren

«**BRAUER**» CHF 49.00 PRO PERSON

Überlassen Sie einfach uns die «Qual der Wahl». Wir wählen für Sie 7 Gerichte von Vorspeise bis Dessert aus unseren aktuellen Empfehlungen. Diese servieren wir Ihnen nach und nach als kleine Portionen.

Sämtliche Portionen sind für Apéros angedacht und werden während ca. einer Stunde serviert.

Folgende Häppchen können Sie nach Ihren Wünschen zusammenstellen (CHF/Preis pro Stk.):

Hausgeröstete Nüsse	4	Brauwerk-Momos	4.5
Bierstangen	4	Ghackets & Hörnli	7
Klosterkäsekugeln	4.5	Saisonsuppe	5
Weizen-Falafel	4		

**GETRÄNKEPAUSCHALE** | Weitere Infos unter Getränke auf S. 7

\* **METZGEREI BECHINGER, ST. GEORGEN** | **ALLERGENE** Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
**DEKLARATION** Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# ESSEN

Stellen Sie Ihr Menu individuell zusammen, wir beraten Sie gerne dabei. Sie können beispielsweise von folgenden Angeboten aussuchen:

## BRAUTAFEL

Teilete - wie in guten alten Zeiten servieren wir Ihnen an der langen Brautafel die verschiedenen Gerichte zum Teilen. Entscheiden Sie sich für eines der folgenden Angebote und stellen Sie sich ihr Menu selber zusammen:

DAS HERRGÖTTLI - CHF 68.00 PRO PERSON  
(2 ZUM STARTÄ & 2 HAUPTGÄNGE MIT 2 BEILAGEN)

DAS UNTERGÄRIGE - CHF 79.00 PRO PERSON  
(3 ZUM STARTÄ & 2 HAUPTGÄNGE MIT 3 BEILAGEN)

DAS OBERGÄRIGE - CHF 90.00 PRO PERSON  
(6 GERICHTE NACH WAHL MIT 3 BEILAGEN)

## BRAUTAFEL-GERICHTE

### ZUM STARTÄ

Gemischter Blattsalat | Wurst-Käse-Salat | Weizen-Falafel |  
Markbein | Weizenbier-Schaumsuppe | Saisonsuppe |  
Brauwerk-Momos | Rinds-Tatar | Vegi-Tatar | St. Galler Dinnele

### HAUPTGÄNGE

Weisswust\* | Bratwurst\* | Fleischkäse\* | Ghackets und Hörnli |  
Backhendl | Rosa Kalb | Slow Cooking Ribs vom Schwein |  
Brauer-Steak | Bravioli

### BEILAGEN:

Saisongemüse | Gnocchi | Huuspommes | Kartoffelsalat  
Saison-Risotto | Bramata-Polenta | Röstzwiebelstock |  
Kartoffelgratin

### ERGÄNZEN SIE IHRE BRAUTAFEL MIT DEM PASSENDEN FINALE

Thurgauer Apfeltaschen | +13

Schokoladen-Daim | +14

Hopfentarte | +13

Biertiramisù | +12

Tobleronenmousse | +12

Kugel Glacé | +4.5



\* **METZGEREI BECHINGER, ST. GEORGEN** | **ALLERGENE** Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
**DEKLARATION** Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





Oder finden Sie, dass es für einen festlichen Anlass auch ein entsprechendes Menu inkl. Bierbegleitung braucht? Dann empfehlen wir Ihnen folgendes Angebot:

### **BIERDINNER**

Apéro mit 4 Gang Menu

inkl. Bierbegleitung, Wasser, Kaffee und Digestif

CHF 135.00 PRO PERSON + CHF 15 PRO PERSON FÜR BIER À DISCRETION

Apéro mit 3 Gang Menu

inkl. Bierbegleitung, Wasser, Kaffee und Digestif

CHF 115.00 PRO PERSON + CHF 15 PRO PERSON FÜR BIER À DISCRETION

Unter der Ägide unseres Bier-Sommeliers erleben Sie einen spannenden Abend im Zeichen des edlen Gebräus und werden dabei von unseren Brauköchen kulinarisch verwöhnt. Unser Küchenchef stellt Ihnen ein individuelles Menu zusammen, folgender Vorschlag dient als **Menubeispiel**:

#### **PULLED PORK PRALINÉ**

mit Hopfen-Kräuter-Mayo und gemischtem Blattsalt mit Huusdressing

#### **WEIZENBIER-SCHAUMSUPPE**

mit Malzkrokant und Schnittlauchöl

#### **ROSA KALB**

Kalbshuftdeckel rosa gebraten mit Senfkörnerjus, Speckkraut und Serviettenknödel

#### **THURGAUER APFELTASCHEN**

mit Vanilleglacé



## VORGESCHLAGENE MENUS

Sie wünschen einen Anlass und haben genaue Vorstellungen?  
Hier finden Sie unsere Menuvorschläge mit unseren beliebtesten  
Klassikern und Spezialitäten.

«**E STANGE**» CHF 56.00 PRO PERSON  
GEMISCHTER BLATTSALAT  
mit Hausdressing und Kernen

BACKHENDL  
knuspriges Pouletsteak in Panko mit Preiselbeeren  
und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

THURGAUER APFELTASCHEN  
mit Vanilleglacé

«**EN CHÜBEL**» CHF 72.00 PRO PERSON  
WEIZENBIER-SCHAUMSUPPE  
mit Malzkrokant und Schnittlauchöl

BRAUERSTEAK  
Rindsentrecôte mit Bier-Röstzwiebeljus,  
Huuspommes und Saisongemüse

SCHOKOLADEN DAIM  
Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé

«**E MASS**» CHF 89.00 PRO PERSON  
RINDS-TATAR  
mit gebeiztem Eigelb, Rauchmalz und mariniertem Rucola

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE  
mit Preiselbeeren und geräucherter Entenbrust

ROSA KALB  
mit Hopfenjus, Balsamico-Zwiebeln, Trüffelstock  
und Saisongemüse

BIERTIRAMISÙ  
mit frischen Beeren

Noch nichts gefunden das Ihnen gefällt? Wählen Sie aus unserer  
aktuellen Karte oder vereinbaren Sie ein Gespräch vor Ort.



# GETRÄNKE

<b>BIER</b>	15CL   30CL   50CL
BRAUWERKBIERE <sup>P</sup>	4.3   6.6   8.6
LAGER HELL <sup>P</sup>	3.9   5.5   7.6
SÄNTISBIER <sup>P</sup>	3.9   5.5   7.6
SCHWARZER BÄR <sup>P</sup>	3.9   5.5   7.6
BRAUWERK IPA <sup>P</sup>	5.2   7.5   9.5
ST. GALLER KLOSTERBRÄU <sup>P</sup>	3.9   5.5   7.6
WEISSER ENGEL <sup>P</sup>	4   6   8
PANACHE Citro, Ingwer <sup>P</sup>	3.9   5.5   7.6

<b>FLASCHENBIER</b>	33 CL
BRAUSTERN <sup>P</sup>	6.2
LANDBIER, BÜGEL <sup>P</sup>	6.2
GALLUS 612 OLD STYLE ALE <sup>P</sup>	6.5
VADIAN PALE ALE <sup>P</sup>	6.5
SWISS STOUT <sup>P</sup>	6.5
EDELSPEZ PREMIUM <sup>P</sup>	6.2
LA ROSSA <sup>P</sup>	6.5
BAD ATTITUDE DUDE <sup>P</sup>	6.5
BIO AMBER ALKOHOLFREI <sup>P</sup>	6.5
GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI <sup>P</sup>	6.5
GINGER BEER ALKOHOLFREI <sup>P</sup>	6.5
INDIA PALE ALKOHOLFREI <sup>P</sup>	6.5

<b>SCHAUMWEIN</b>	75 CL
PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO/ROSÉ, IT De Simoni, Veneto	59

<b>WEISSWEIN</b>	75 CL
BLANC DE NOIR, CH, 2021* Pinot Noir; Gebrüder Kumin, Schwyz	52

PINOT GRIGIO, IT, 2022* <sup>P</sup> Friuli Grave	52
--	----

<b>ROTWEIN</b>	75 CL
MALANS PINOT NOIR, CH, 2021* Rutishauser; Graubünden	52

BARBERA D'ASTI DOCG, IT, 2022* <sup>P</sup> Sangiovese, Ciliegiole; San Felo, Morrelino di Scansano	49
---	----

ZWEIGELT HEIDEBODEN, AT, 2021* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	58
---	----

	75 CL   150 CL
RIPASSO IL BURGIARDO, IT, 2021* Buglioni, Veneto	62   129

<b>GETRÄNKEPAUSCHALE</b>   Alle mit <sup>P</sup> gekennzeichneten Getränke sind in einer Pauschale für 1 Stunde enthalten, inkl. Wasser und Haus-Limmonaden. Preis pro Person.	25
--	----



## MÖCHTEN SIE MEHR ÜBER DAS BRAUEREIHANDWERK ERFAHREN?

Buchen Sie eine Brauereiführung bei uns.  
Tauchen Sie ein in die Welt der Craft Biere und  
Sie erfahren alles über die Herstellung unserer  
Lieblingssuds.

ab 8 Personen für bis zu 40 Personen

**BRAUEREIFÜHRUNG** CHF 40.00 PRO PERSON  
Willkommensbier, Tasting Board, Weisswurst  
mit Brezel

**BRAUEREIFÜHRUNG** CHF 28.00 PRO PERSON  
Willkommensbier, Tasting Board



## SITZUNG

Im oberen Stock des Restaurant Brauwerk befindet sich unsere  
Braustube, welche mit modernste Technik ausgestattet ist.  
In unserer Braustube bieten wir Platz für bis zu 20 Personen.  
Die Braustube ist ein abgetrennter Raum und eignet sich daher  
ideal als Sitzungszimmer.

**Ausstattung:** Beamer und Leinwand

**Miete:** Wir arbeiten mit einer Mindestkonsumation, für weitere  
Informationen kontaktieren Sie uns via E-Mail:  
info@restaurantbrauwerk.ch

