ZUM STARTE

GEMISCHTER BLATTSALAT 9 | 16
mit Hausdressing und Kernen

RINDS-TATAR (80 G | 160 G) 22 | 30
mit gebeiztem Eigelb, Hopfenöl und gemischtem Blattsalat

GRILL-MAIS 9
mit Knoblauch-Chili-Butter und grobem Meersalz

WURST-KÄSE-SALAT 17 | 23
mit würzigem St. Galler Klosterkäse und Krautsalat

JUNGER BLUMENKOHL 12
gebacken mit Pale Ale Glasur, Nussbutter-Krokant und gebeiztem Eigelb

MARKBEIN (20 MIN) 14
grilliertes Knochenmark mit Kräutersalsa

SCHNEUGGE UND TEILE

BREZEL / KNOBLI-BREZEL 4 | 7

GEWÜRZNÜSSE 3

BRAUERPLÄTTLI (PRO PERSON) 14
Trockenfleisch, Fleischkäse, St. Galler Klosterkäse, Rettich, Essiggurke, Brotkorb und zwei Dips (Obazda, Senf-Sauerrahm, Weizen-Hummus)

WEIZEN-FALAFEL 13
mit Koriander und Senf-Sauerrahm

HUUSPOMMES 8 | 11
mit Spezialgewürz

BBB 16
St. Galler Olma Bratwurst * mit Bürli und Säntisbier, 30 CL

ST. GALLER DINNELE

rustikaler Flammkuchen nach Brauwerk Art

FRECHER FRANZ 13
Speck, Lauchzwiebeln, Klosterkäse und Sauerrahm

FÖNKY DIANA 12
Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Feta und Sauerrahm

SAISON SPEZIAL 13
Saisonal angepasst von unseren Brauköchen
mit Fleisch: +1

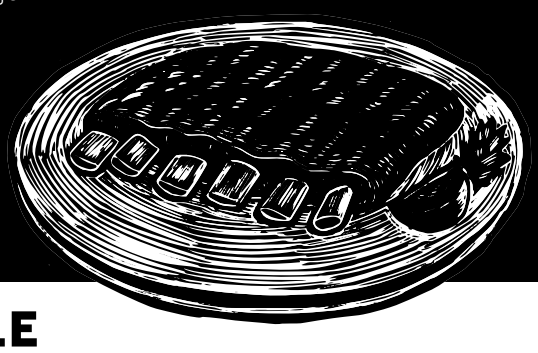
SPEZIALITÄTE

SLOW COOKING RIBS (20 MIN) 32
VOM SCHWEIN (18H)
sous-vide in der Brauwerk-Hausbier-Marinade gegart, serviert mit Huuspommes, Saisongemüse und Kräutersalsa

GHACKTES UND HÖRNLI 20 | 24
Rindsgehacktes mit Biersauce, Röstzwiebeln und Apfelmus
mit Käse: +1

FILET VOM WIESENSÄULI 38
grilliertes Schweinsfilet mit Senfkörnerjus, Speckkraut und Serviettenknödel

QUINOA BURGER VEGAN 26
im Burger-Bun mit Krautsalat, Huuspommes und Mango-Chili-Ketchup
mit Käse / Speck: je +1



KLASSIKER

BACKHENDL 24 | 29
knuspriges Pouletsteak in Panko mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

BRAUER-STEAK (160 G | 230 G) 40 | 51
Rindsentrecôte mit Bier-Röstzwiebeljus, Huuspommes und Saisongemüse

WEISSWÜRSTE * 14
2 Stk. mit hausgemachtem süssem Senf und Brezel

SERVIETTENKNÖDEL 26
gebraten, mit Pilzragout und Spinat

FLEISCHKÄSE * (20 MIN) 23
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

ST. GALLER OLMA BRATWURST * 21
mit Saisongemüse und Huuspommes

S'FINALE

THURGAUER APFELTASCHE (15 MIN) 12.5
mit Vanilleglacé

SCHOKOLADEN DAIM 14
Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé

BEEREN-MALZ-CRUMBLE 13
mit Schokokadenglacé und Tonkabohne

GLACÉ PREIS PRO KUGEL 4
Sauerrahm, Schokolade, Vanille, Malz, Zitrone
mit Rahm: +1

*** 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.

OFFEN

	10CL | 30CL | 50CL
GRANDER WASSER (O/M)	2 | 4 | 5.5
COLA, CITRO, APFELSCHORLE	2 | 4.8 | 6
HAUSGEMACHTE LIMO INGWER, SAISON	2 | 5 | 6.5
HAUSGEMACHTER EISTEE	2 | 5 | 6.5

FLÄSCHLI

COCA COLA ZERO 33CL	5
J. GASCO 20CL	5.5
BITTER LEMON, TONIC, APERITIVO BITTER, SODA ROSA	
ORANGENSAFT 20CL	5.5

HEISS

KAFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO	4.7
ESPRESSO MACCHIATO	5
DOPPELTER ESPRESSO	5.8
CAPPUCCINO, SCHALE	5.5
LATTE MACCHIATO	5.8
CAFFÈ FREDDO	6.2
SCHOGGI / OVI (H / K)	4.7
INGWERTEE MIT ZITRONE UND HONIG	5.5
HAUSGEMACHTER CHAI LATTE (H / K)	6.5
TEE PFEFFERMINZ-MEDINA, ROOIBOS-LYNN, ASSAM, SYMPHONIE DE FRUITS, GRÜNTEE, KAMILLEN, VERVEINE, HAGEBUTTEN, ALPENCHIC	4.7
KAFI LUZ	6.8
CAFFÈ CORETTO	6.8

BIER

	15CL | 30CL | 50CL
BRAUWERKBIERE	4 | 6 | 8
LAGER HELL 4.8%	3.5 | 5 | 6.8
SÄNTISBIER 5.2%	3.5 | 5 | 6.8
SCHWARZER BÄR 5%	3.5 | 5 | 6.8
INDIA PALE ALE 6.8%	4 | 6 | 8
ST. GALLER KLOSTERBRÄU 5.2%	3.5 | 5 | 6.8
WEISSER ENGEL 5.3%	4 | 5.5 | 7.5
PANACHE CITRO / INGWER	3.5 | 5 | 6.8

TASTING BOARD 3 × 15CL	12
BRENNTÄ GALLUS	11

	33 CL
SUD 1779 WIT BIER 5%	6.2
LANDBIER, BÜGEL 5%	6
GALLUS 612 OLD STYLE ALE 5.6%	6.2
VADIAN PALE ALE 5%	6.2
SWISS STOUT 5.7%	6.2
EDELSPEZ PREMIUM 5.2%	6
LA ROSSA 6.7%	6.2
BAD ATTITUDE DUDE 7.1%	6.2
INDIA PALE ALKOHOLFREI	6.2
GINGER BEER ALKOHOLFREI	6.2
GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI	6.2
BIER ALKOHOLFREI	5

APERITIF

	2CL | 4CL
APPENZELLER 29%	5 | 7.5
CAMPARI 23% / **CYNAR** 16.5%	7.5
BERLINER LUFT 18%	5 | 7.5
GINGERELLO 18%	7 | 9.5
APEROL SPRITZ, HUGO	11.5
BRAUWERK SPRITZ, ROSÉ SPRITZ	12.5
GESPRITZTER WEISSWEIN	8
NULL PROZENT	9

BRAND

	2CL | 4CL
GIN HENDRICKS 42%	8 | 11
HOPFENGIN ST. GALLEN 42%	10 | 14
RUM HAVANNA CLUB AÑEJO 40%	9 | 13
VODKA ABSOLUT 40%	9 | 13
JACK DANIELS 40%	9 | 13
WHISKY TWO RAVENS, CH 43%	12 | 17
HENNESSY V.S 40%	9 | 13
BAILEYS 17%	9 | 13
PIMM'S NO1 25%	8 | 11
ALTE BIRNE HALDIHOF 39%	8.5 | 12
ALTER APFEL HALDIHOF 39%	8.5 | 12
ALTE ZWETSCHGE LADHUEB 38%	8.5 | 12
BRAUWERKER BIERBRAND 43%	8 | 11
+ SODA	1
+ ORANGENSAFT/EISTEE	2
+ COLA/CITRO/APFELSCHORLE	2
+ TONIC / BITTER LEMON/SODA ROSA	3.5

MOST

	50CL
MÖHL ALKOHOLFREI / TRÜB 4%	6.50

WEISS

	10CL | 75CL
PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO / ROSÉ IT, De Simoni, Veneto	8 | 56
BLANC DE NOIR CH, 2020 * Pinot Noir, Gebrüder Kümin, Schwyz	7 | 49
PINOT GRIGIO IT, 2019 * Friuli Grave	7.5 | 52
PETITE ARVINE CH, 2017 * Provins, Wallis	62
GRÜNER VELTLINER AT, 2020 * Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	51

	10CL | 75CL
MALANS PINOT NOIR CH, 2020 * Rutishauser, Graubünden	7 | 49
BAGNOLO RISERVA IT, 2019* Sangiovese, Villa Bagnolo, Emilia-Romagna	7.5 | 52
VIA TERRA TINTO ES, 2020 * Garnacha, Edetària, Katalonien	8 | 56
ZWEIGELT HEIDEBODEN AT, 2019 * Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	58
PRIMITIVO IT, 2019 * Koiné, Puglia	52
RIPASSO IL BUGIARDO IT, 2018 * Buglioni, Veneto	75CL | 150CL 62 | 129

ROT

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

* Jahrgangsänderungen vorbehalten