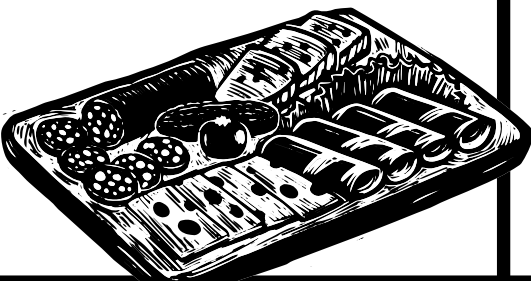


## ZUM STARTE

- 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 Sântisbier, 30 CL

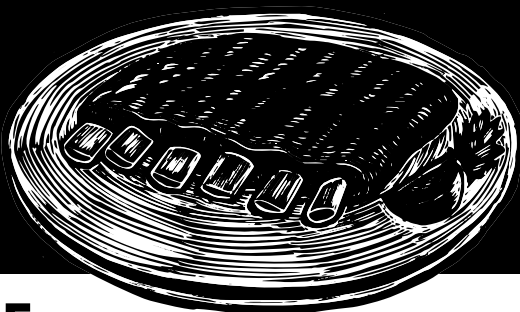
## ST. GALLER DINNELE

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 x 15CL	12
BRENTÄ 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

## PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO / ROSÉ

IT, De Simoni, Veneto **8 | 56**

**BLANC DE NOIR** CH, 2020\* **7 | 49**

Pinot Noir, Gebrüder Kümmin, Schwyz

**PINOT GRIGIO** IT, 2019\* **7.5 | 52**

Friuli Grave

**PETITE ARVINE** CH, 2017\* **62**

Provins, Wallis

**GRÜNER VELTLINER** AT, 2020\* **51**

Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland

**MALANS PINOT NOIR** CH, 2020\* **7 | 49**

Rutishauser, Graubünden

**BAGNOLO RISERVA** IT, 2019\* **7.5 | 52**

Sangiovese, Villa Bagnolo, Emilia-Romagna

**VIA TERRA TINTO** ES, 2020\* **8 | 56**

Garnacha, Edetària, Katalonien

**ZWEIGELT HEIDEBODEN** AT, 2019\* **58**

Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland

**PRIMITIVO** IT, 2019\* **52**

Koiné, Puglia

**RIPASSO IL BUGIARDO** IT, 2018\* **62 | 129**

Buglioni, Veneto

