

ZUM STARTE

BUNTER BLATTSALAT 12

mit Hausdressing und Kernen

RINDS-TATAR 80G | 160G 24 | 32

mit gebeiztem Eigelb,
Hopfenöl und gemischtem
Blattsalat
mit Huuspommes: +6

VEGI-TATAR 80G | 160G 19 | 25

mit Aubergine, Rettich,
Hopfenöl und gemischtem
Blattsalat
mit Huuspommes: +6

WEIZENBIER-SCHAUMSUPPE 7 | 14

mit Malzkrokant und
Schnittlauchöl

JUNGER BLUMENKOHL 14

gebacken mit Pale Ale-Glasur
und Petersilien-Malz-Krokant

MARKBEIN (20 MIN) 13

grilliertes Knochenmark
mit Kräutersalsa



SPEZIALITÄTE

BRAVIOLI RAVIOLI BRAUWERK ART 28

gefüllt mit Kürbis an Chili Hopfenbutter, dazu
gebratene Pilze und Feigen

BRAUERSTEAK 160 | 230G 42 | 53

Rindsentrecôte mit Bier-Röstzwiebeljus, Spätzli
und Saisongemüse

SLOW COOKING RIBS (20 MIN) 34

VOM SCHWEIN (18H)
sous-vide in der Brauwerk-Hausbier-Marinade gegart,
serviert mit Huuspommes, Saisongemüse und Kräutersalsa

GHACKETS UND HÖRNLI 21 | 25

Rindsgehacktes mit Biersauce,
Röstzwiebeln und Apfelmus
mit Käse: +1

CORDON BLEU 32

VOM SCHWEIN
gefüllt mit Schinken und St. Galler Klosterkäse,
serviert mit Huuspommes und Saisongemüse



S'FINALE

THURGAUER APFELTASCHE 13

mit Vanilleglacé

SCHOKOLADEN DAIM 14

Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé

COUPE COLONEL 13

Zitronensorbet mit Vodka

GLACÉ PREIS PRO KUGEL 4.5

Sauerrahm, Schokolade, Vanille, Malz, Zitrone
mit Rahm: +1

SCHNEUGGE UND TEILE

BREZEL / KNOBLI-BREZEL 4.5 | 7.5

BRAUERPLÄTTLI (PRO PERSON) 15

Trockenfleisch, Fleischkäse, St. Galler Klosterkäse,
Rettich, Essiggurke, Brotkorb und zwei Dips
(Obazda, Weizen-Hummus, Saison)

WEIZEN-FALAFEL 14

mit Koriander und Mango-Chili-Ketchup

ST. GALLER OLMA BRATWURST* 15

aufgeschnitten mit Bürli

HUUSPOMMES 8 | 11

mit Spezialgewürz

RHEINTALER RIBEL MAIS NACHOS 9

mit Mango-Chili-Ketchup

ST. GALLER DINNELE

rustikaler Flammkuchen nach Brauwerk Art

FÖNKY DIANA 13

Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Feta und Sauerrahm

FRECHER FRANZ 14

Speck, Lauchzwiebeln, Klosterkäse und Sauerrahm

SAISON SPEZIAL 14

Saisonal angepasst von unseren Brauköchen
mit Fleisch: +1

KLASSIKER

QUINOA BURGER 27

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

CHÄS-SPÄTZLI 27

mit würzigem St. Galler Kloster-
käse, Röstzwiebeln, Malzbrösel
und Apfelmus

FITNESSTELLER 27

mit Weizen-Falafel und Mango-
Chili-Ketchup

BACKHENDL 25 | 31

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

WEISSWÜRSTE* 15

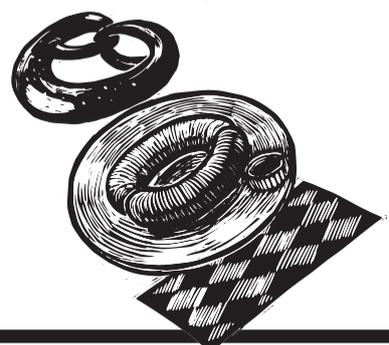
2 Stk. mit hausgemachtem
süßem Senf und Brezel

FLEISCHKÄSE* (20 MIN) 24

mit lauwarmem
Kartoffel-Gurken-Salat

ST. GALLER OLMA BRATWURST* 24

mit Saisongemüse und Huuspommes
mit Zwiebelsauce: +4



* 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 & Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE: Montag - Freitag: 11.30 - 13.30 / 17.30 - 21.30 Uhr | Samstag: 12.00 - 21.30 Uhr



OFFEN

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| | 15CL 30CL 50CL |
| GRANDER WASSER (O / M) | 2.0 4 5.5 |
| COLA, CITRO, APFELSCHORLE | 2.5 5 6.5 |
| HAUSGEMACHTE LIMO INGWER, SAISON | 2.7 5.5 7 |
| HAUSGEMACHTER EISTEE | 2.7 5.5 7 |
| ORANGENSAFT 20CL | 5.5 |

FLÄSCHLI

| | |
|---|-----|
| COCA COLA ZERO 33CL | 5.5 |
| J. GASCO 20CL | 5.5 |
| BITTER LEMON, TONIC, APERITIVO BITTER, SODA ROSA | |
| EL TONY MATE 33CL | 6 |

HEISS

| | |
|--|-----|
| KAFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO | 4.8 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 5.2 |
| DOPPELTER ESPRESSO | 5.8 |
| CAPPUCCINO, SCHALE | 5.8 |
| LATTE MACCHIATO | 6.2 |
| SCHOGGI OVI (H / K) | 5.8 |
| SCHOGGI-RUM, JAGERTEE | 7.5 |
| KAFI LUZ | 7.2 |
| CAFFÈ CORETTO | 7.2 |
| INGWERTEE MIT ZITRONE UND BIRNEL | 6.5 |
| HAUSGEMACHTER CHAI LATTE (H / K) | 6.5 |
| TEE PFEFFERMINZ-MEDINA, ROOIBOS-LYNN, ASSAM, SYMPHONIE DE FRUITS, GRÜNTEE, KAMILLEN, VERVEINE, HAGEBUTTEN, ALPENCHIC | 5.2 |

BIER

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| | 15CL 30CL 50CL |
| BRAUWERKBIERE | 4.2 6.5 8.5 |
| BRAUWERK STARKBIER (SAISONAL) | 5.2 7.5 9.5 |
| LAGER HELL 4.8% | 3.8 5.4 7.6 |
| SÄNTISBIER 5.2% | 3.8 5.4 7.6 |
| SCHWARZER BÄR 5% | 3.8 5.4 7.6 |
| INDIA PALE ALE | 5.2 7.5 9.5 |
| ST. GALLER KLOSTERBRÄU 5.2% | 3.8 5.4 7.6 |
| WEISSER ENGEL 5.3% | 4 6 8 |
| PANACHE CITRO / INGWER | 3.8 5.4 7.6 |

| | |
|------------------------|----|
| TASTING BOARD 3 x 15CL | 12 |
| BRENNTÄ GALLUS | 14 |



33 CL

| | |
|-------------------------------|-----|
| BRAUSTERN 5% | 6.2 |
| LANDBIER, BÜGEL 5% | 6.2 |
| GALLUS 612 OLD STYLE ALE 5.6% | 6.5 |
| VADIAN PALE ALE 5% | 6.5 |
| SWISS STOUT 5.7% | 6.5 |
| EDELSPEZ PREMIUM 5.2% | 6.2 |
| LA ROSSA 6.7% | 6.5 |
| BAD ATTITUDE DUDE 7.1% | 6.5 |
| INDIA PALE ALKOHOLFREI | 6.5 |
| GINGER BEER ALKOHOLFREI | 6.5 |
| GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI | 6.5 |
| BIER ALKOHOLFREI | 5.5 |

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 | 12.5 |
| BRAUWERK SPRITZ, ROSÉ SPRITZ | 12.5 |
| HENNES GRAPEFRUIT-HENDRICKS | 17.5 |
| GESPRITZTER WEISSWEIN | 9 |
| NULL PROZENT DARK'N'STORMY | 12 |

BRAND

| | |
|----------------------------|-----------|
| | 2CL 4CL |
| GIN HENDRICKS 42% | 9 13 |
| 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% | 8.5 12 |
| GRAVENSTEINER LADHUEB 38% | 8.5 12 |
| GELBMÖSCHTLER LADHUEB 38% | 8.5 12 |
| ALTE ZWETSCHGE LADHUEB 38% | 8.5 12 |
| BRAUWERKER BIERBRAND 43% | 8.5 12 |

| | |
|------------------------------------|-----|
| + ORANGENSAFT / EISTEE | 2 |
| + COLA / CITRO / APFELSCHORLE | 2 |
| + TONIC / BITTER LEMON / SODA ROSA | 3.5 |

MOST

| | |
|----------------------------|------|
| | 50CL |
| MÖHL ALKOHOLFREI / TRÜB 4% | 7 |



PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO / ROSÉ

IT, De Simoni, Veneto **8.5 | 59**

BLANC DE NOIR CH, 2021* **7.5 | 52**

Pinot Noir, Gebrüder Kümmin, Schwyz

PINOT GRIGIO IT, 2022* **7.5 | 52**

Friuli Grave

MONT SUR ROLLE «ENSEMBLE» CH, 2021* **48**

Cave Berthaudin, Wallis

GRÜNER VELTLINER AT, 2022* **51**

Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland

MALANS PINOT NOIR CH, 2021* **7.5 | 52**

Rutishauser, Graubünden

BARBERA D'ASTI DOCG IT, 2022* **7 | 49**

Bassina Marengo, Piemont

MONTECASTRILLO ES, 2020* **8 | 56**

Tempranillo, Finca Torremilanos, Ribera del Duero

ZWEIGELT HEIDEBODEN AT, 2021* **58**

Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland

PRIMITIVO IT, 2021* **52**

Koiné, Puglia

RIPASSO IL BUGIARDO IT, 2021* **62 | 129**

Buglioni, Veneto

