

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 Treibbrot 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		

* **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

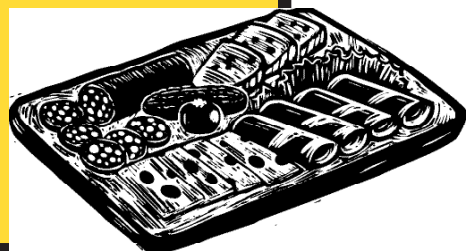
Schokoladen-Daim | +14

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

BIERBEGLEITUNG 3-Gang Menu	13
BIERBEGLEITUNG 4-Gang Menu	17

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

* **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.



GETRÄNKE

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

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

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

WEISSWEIN	75 CL
BLANC DE NOIR, CH, 2021* Pinot Noir; Gebrüder Kumin, Schwyz	52
PINOT GRIGIO, IT, 2022* Friuli Grave	52

ROTWEIN	75 CL
MALANS PINOT NOIR, CH, 2021* Rutishauser; Graubünden	52
BARBERA D'ASTI DOCG, IT, 2022* Sangiovese, Ciliegiole; San Felo, Morrelino di Scansano	56
ZWEIGELT HEIDEBODEN, AT, 2021* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	58

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



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

