



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 – APÉRO

12 STEHPLÄTZE



BAR – APÉRO

20 STEHPLÄTZE



RESTAURANT 1. OG – APÉRO

80 STEHPLÄTZE



GARTEN – APÉRO

60 STEHPLÄTZE



SUDWERK – ESSEN

20 SITZPLÄTZE (2 LANGE TISCHE À 10 PLÄTZE)



BRAUSTUBE

18 SITZPLÄTZE ODER ALS SITZUNGSZIMMER



RESTAURANT 1. OG – ESSEN

50 SITZPLÄTZE (OPTIONAL ZUSÄTZLICH BRAUSTUBE)



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 14.00 PRO PERSON
Bratwurst* mit St.Galler Bürli dünn aufgeschnitten

«**KLASSISCH**» CHF 13.50 PRO PERSON
Braucherplättli und Gewürznüsse
+ optional mit Bierstangen CHF 3.5

«**WEIBERABEND**» CHF 16.00 PRO PERSON
hausgeröstete Nüsse, saisonale Suppe in der Tasse serviert
Weizen-Falafel und Klosterkäse-Möckli

«**BIERGARTEN**» CHF 16.00 PRO PERSON
St. Galler Dinnele und Weizen-Falafel mit
Senf-Sauerrahm

«**POLTEREI**» CHF 29 PRO PERSON
hausgeröstete Nüsse, Brauerplättli,
Bratwurst* mit St. Galler Bürli dünn aufgeschnitten,
Weizenbier-Schaumsuppe mit Malzcrumble und
Weizen-Falafel

«**SLOW BREWING**» CHF 34 PRO PERSON
hausgeröstete Nüsse, im Bierteig gebackene Weisswurst mit
süßem Senf und Brezel, Weizenbier-Schaumsuppe,
junger Blumenkohl, Backhendl mit Preiselbeeren

«**BRAUER**» CHF 49 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	3.5	Brauerwerk-Momos	4
Bierstangen	3.5	Ghackets & Hörnli	7
Klosterkäsekugeln	4.5	Wurst-Käse-Salat	6
Weizen-Falafel	3.5	Saisonsuppe	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 die Gerichte aus der Sudpfanne selber zusammen:

DAS HERRGÖTTLI – CHF 68 PRO PERSON
(2 ZUM STARTÄ & 2 HAUPTGÄNGE MIT 2 BEILAGEN)

DAS UNTERGÄRIGE – CHF 79 PRO PERSON
(3 ZUM STARTÄ & 2 HAUPTGÄNGE MIT 3 BEILAGEN)

DAS OBERGÄRIGE – CHF 90 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 | Rindstatar | St. Galler Dinnele

HAUPTGÄNGE

Weisswust* | Bratwurst* | Fleischkäse* | Ghackets und Hörnli |
Backhendl | Rosa Kalb | Slow Cooking Ribs vom Schwein |
Brauer-Steak | Junger Blumenkohl | Saisongericht

BEILAGEN

Saisongemüse | Serviettenknödel | Huuspommes | Kartoffelsalat
Saison-Risotto | Bramata-Polenta | Röstzwiebelstock | Kartoffel-
gratin

ERGÄNZEN SIE IHRE BRAUTAFEL MIT DEM PASSENDEN FINALE

Thurgauer Apfeltaschen | + 13
Schokoladen-Daim | + 14
Hopfentarte | +13
Biertiramisù | + 12
Dessertvariation in kleinen Schalen | + 13
Mini-Dessert | + 8
Kugel Glacé | + 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.



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 PRO PERSON + CHF 15 PRO PERSON FÜR BIER À DISCRETION

Apéro mit 3 Gang Menu

inkl. Bierbegleitung, Wasser, Kaffee und Digestif

CHF 115 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 Blattsalat 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 53.00 PRO PERSON

GEMISCHTER BLATTSALAT

Blattsalat mit Hausdressing und Kernen

BACKHENDL

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

THURGAUER APFELTASCHEN

mit Vanilleglacé

«**EN CHÜBEL**» CHF 69.00 PRO PERSON

WEIZENBIER-SCHAUMSUPPE

mit Malzkrokant und Schnittlauchöl

BRAUER-STEAK

Rindsentrecôte mit Bier-Röstzwiebeljus,
Huuspommes und Saisongemüse

SCHOKOLADEN DAIM

Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé

«**E MASS**» CHF 89 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

BIER	15CL 30CL 50CL
BRAUWERKBIERE ^P	4.2 6.5 8.5
LAGER HELL ^P	3.8 5.2 7.5
SÄNTISBIER ^P	3.8 5.2 7.5
SCHWARZER BÄR ^P	3.8 5.2 7.5
INDIA PALE ALE ^P	4.2 6.5 8.5
ST. GALLER KLOSTERBRÄU ^P	3.8 5.2 7.5
WEISSER ENGEL ^P	4 6 8
PANACHE Citro, Ingwer ^P	3.8 5.2 7.5

FLASCHENBIER	33 CL
BRAUSTERN ^P	6.2
SUD 1779 WIT BIER ^P	6.5
LANDBIER, BÜGEL ^P	6.2
GALLUS 612 OLD STYLE ALE ^P	6.5
VADIAN PALE ALE	6.5
SWISS STOUT	6.5
EDELSPEZ PREMIUM ^P	6.2
LA ROSSA	6.5
BAD ATTITUDE DUDE	6.5
BIER ALKOHOLFREI ^P	5.5
GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI ^P	6.5
PANACHÉ gemischt	6.5

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

WEISSWEIN	75 CL
BLANC DE NOIR, CH, 2021* Pinot Noir; Gebrüder Kümmin, Schwyz	52

PINOT GRIGIO, IT, 2020* ^P Friuli Grave	52
--	----

ROTWEIN	75 CL
MALANS PINOT NOIR, CH, 2021* Rutishauser; Graubünden	52

BAGNOLO RISERVA, IT, 2018* ^P Sangiovese; Villa Bagnolo, Emilia-Romagna	52
---	----

ZWEIGELT HEIDEBODEN, AT, 2019* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	58
---	----

	75 CL 150 CL
RIPASSO IL BURGIARDO, IT, 2018* Buglioni, Veneto	62 129

GETRÄNKEPAUSCHALE Alle mit ^P 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 PRO PERSON
Willkommensbier, Tasting Board, Weisswurst
mit Brezel

BRAUEREIFÜHRUNG CHF 26 PRO PERSON
Willkommensbier, Tasting Board



SITZUNG

Im Restaurant Brauwerk bieten wir einen Raum für Sitzungen.
Modernste Technik und ein Raum ganz zu Ihrer Verfügung
gehören selbstverständlich dazu.

SITZUNG IN DER BRAUSTUBE

In unserer Braustube bieten wir Platz für bis zu 15 Personen.
Raum pauschal pro Stunde (inkl. Beamer und Leinwand)

CHF 120 (exkl. Getränke)

Bei einer Mindestkonsumation von CHF 400 (bzw. CHF 50
pro Person) dürfen Sie die Räume, sofern verfügbar, während
2 Stunden kostenlos nutzen.

SEMINARANGEBOT AB 8 PERSONEN

Sitzungsraum ab 9.30 Uhr, mit Block und Schreibutensilien,
Kaffee und Gipfeli zur Begrüssung, inkl. Grander Wasser ohne
oder mit Kohlensäure, 3 Gang Business Lunch im Restaurant
inkl. Grander Wasser und Kaffee.

CHF 80 PRO PERSON

