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

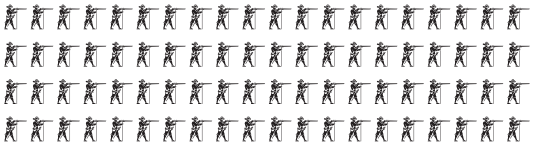
12 STEHPLÄTZE

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

20 SITZPLÄTZE ODER ALS SITZUNGSZIMMER

RESTAURANT 1. OG – ESSEN

56 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 12.50 PRO PERSON
Bratwurst* mit St.Galler Bürli dünn aufgeschnitten

«KLASSISCH» CHF 16.00 PRO PERSON
Brauerplättli und Gewürznüsse
+ optional mit Bierstangen CHF 3

«WEIBERABEND» CHF 14 PRO PERSON
hausgeröstete Nüsse, saisonale Suppe in der Tasse serviert
Weizen-Falafel und Klosterkäse-Möckli

«BIERGARTEN» CHF 18 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 **oder**
Weisswurst mit hausgemachtem süssem Senf und Brezel,
Weizenbier-Schaumsuppe mit Malzcrumble und
Weizen-Falafel

«SLOW BREWING» CHF 36 PRO PERSON
hausgeröstete Nüsse, im Bierteig gebackene Weisswurst mit
süssem Senf und Brezel, Weizenbier-Schaumsuppe,
junger Blumenkohl, Backhendl mit Preiselbeeren

«BRAUER» CHF 46 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	Brauwerk-Momos	4
Bierstangen	2.5	Ghackets & Hörnli	6
Klosterkäsekugeln	4	Wurst-Käse-Salat	5
Croque Monsieur	4	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 60 PRO PERSON
(2 ZUM STARTÄ & 2 HAUPTGÄNGE MIT 2 BEILAGEN)

DAS UNTERGÄRIGE – CHF 75 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 | Kartoffelgratin

ERGÄNZEN SIE IHRE BRAUTAFEL MIT DEM PASSENDEN FINALE
Thurgauer Apfeltaschen | + 12.5
Schokoladen-Daim | + 14
Hopfentarte | +13
Biertiramisù | + 12
gebrannte Crème mit Birnen | + 9
Kugel Glacé | + 4
Dessertvariation in kleinen Schalen | + 13

* **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 und Kaffee
CHF 120 PRO PERSON + CHF 20 PRO PERSON FÜR BIER À DISCRETION

Apéro mit 3 Gang Menu inkl. Bierbegleitung, Wasser und Kaffee
CHF 98 PRO PERSON + CHF 20 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**:

RINDS-TATAR
mit gebeiztem Eigelb, Rauchmalz und marinier-
tem Rucola

WEIZENBIER-SCHAUMSUPPE
mit Malzkrokant und Schnittlauchöl

ROSA KALB
Kalbshuftdeckel rosa gebraten mit Senfkörnerjus,
Speckkraut und Serviettenknödel

THURGAUER APFELTASCHEN
mit Vanilleglacé

*** 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.

VORGESCHLAGENE MENUS

Sie wünschen einen Anlass und haben genaue Vorstellungen? Hier finden Sie unsere Menuvorschläge mit unseren beliebtesten Klassikern und Spezialitäten.

«E STANGE» CHF 50.00 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 65.00 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 geräuchter 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.

*** 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 [P]	4 | 6 | 8
LAGER HELL [P]	3.5 | 5 | 6.8
SÄNTISBIER [P]	3.5 | 5 | 6.8
SCHWARZER BÄR [P]	3.5 | 5 | 6.8
INDIA PALE ALE [P]	4 | 6 | 8
ST. GALLER KLOSTERBRÄU [P]	3.5 | 5 | 6.8
WEISSER ENGEL [P]	4 | 5.5 | 7.5
PANACHE Citro, Ingwer [P]	3.5 | 5 | 6.8

FLASCHENBIER	33 CL
SUD 1779 WIT BIER	6.2
KLOSTERBRÄU	6
LANDBIER, BÜGEL	6
GALLUS 612 OLD STYLE ALE	6.2
VADIAN PALE ALE	6.2
SWISS STOUT	6.2
EDELSPEZ PREMIUM	6
LA ROSSA	6.2
BAD ATTITUDE DUDE	6.2
BIER ALKOHOLFREI	5
GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI	5.5
PANACHÉ gemischt	5

SCHAUMWEIN	75 CL
PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO, IT De Simoni, Veneto	52

WEISSWEIN	75 CL
BLANC DE NOIR, CH, 2020* Pinot Noir; Gebrüder Kümin, Schwyz	49
PINOT GRIGIO, IT, 2020* [P] Friuli Grave	52

ROTWEIN	75 CL
MALANS PINOT NOIR, CH, 2019* Rutishauser; Graubünden	49
BAGNOLO RISERVA, IT, 2016* [P] Sangiovese; Villa Bagnolo, Emilia-Romagna	52
ZWEIGELT HEIDEBODEN, AT, 2018* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	58
	75 CL | 150 CL
RIPASSO IL BURGIARDO, IT, 2015* 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

*Jarhgangsänderungen vorbehalten

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 35 PRO PERSON
Willkommensbier, Tasting Board, Weisswurst mit Brezel

BRAUEREIFÜHRUNG CHF 22.50 PRO PERSON
Willkommensbier, Tasting Board

PRO BIER UNSERE BIER-WORKSHOPS:
Mehr Infos online unter restaurantbrauwerk.ch

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

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