

BRAUEREI FRASTANZ

Die Vorarlberger Erlebnisbrauerei



„Die Klassiker“ von Egger Joe

ab 15 Personen

Leberkäsjause im Semmel	EUR 4.-
Weißwurstjause mit Brezeln	EUR 6.-
Rustikale Jausenplatte	EUR 9.-
Wurstsalat mit Bauerbrot	EUR 9.-
Lumpensalat mit Bauernbrot	EUR 10.-



Netzer's Catering

ab 15 Personen

Salatbuffet Salatvariation mit verschiedenen Salaten und 2 Dressings nach Wahl inkl. Brotkorb.	EUR 5.-
Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und wilden Preiselbeeren.	EUR 11.50
Vorarlberger Kässpätzle ^{*GEHEIMTIPP*} mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Apfelmus *wird vor Ort im Bierstüble zubereitet*	EUR 13.-
Kümmelbraten (Bauch) mit Senf und Kren dazu hausgemachter Kartoffelsalat	EUR 10.-
Maishendlbrüstchen vom Grill in fruchtiger Currysauce mit Mandelreis	EUR 11.-
Bieriger Karreekrustenbraten mit Bieraufguss, Serviettenschnitten und Rotkraut	EUR 13.-
Tessinerbraten (Karree im Speckmantel) mit hausgemachten Eierspätzle und buntem Grillgemüse	EUR 13.-
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	EUR 5.-
Mousse au chocolat	EUR 5.50
Kaiserschmarren mit Apfelmus	EUR 6.-

BRAUEREI FRASTANZ

Die Vorarlberger Erlebnisbrauerei

Herbert's Dorfmetzg

ab 15 Personen

Salatbuffet

Salatvariation mit verschiedenen Salaten
und 2 Dressings nach Wahl inkl. Brotkorb.

EUR 5.-

Menü I

Kleine Schweinshaxen nach Oma's Rezept mit Sauerkraut
Keulenstücke in Biersauce geschmort
Putenmedaillons in Bierzwiebelsauce
Rosmarinkartoffeln
Serviettenknödel

EUR 11.-

Menü II

Schweins- und Putenfilet nach Braumeisterart
mit Champignons-Gurken-Zwiebel-Rahmsauce
Überbackene Bierkartoffeln
Reis und Speckbohnen
Kohlrabi im Bierteig

EUR 11.50

Menü III

Gebratenes Forellenfilet
Geschmorte Rindsbraten in Zwiebel-Biersauce
Gegrillte Schweinsrippchen mit Honigkruste
Bierrisotto mit Gemüse und Spätzle

EUR 11.50

Apfelringe im Bierteig mit Vanillesauce

EUR 5.50

Bier-Creme-Brulee

EUR 5.50

Bier-Apfelstrudel mit Sahne

EUR 5.-

Saisonale Spezialitäten

Laufend neue Kreationen und Besonderheiten

Fragen Sie einfach nach den aktuellen Aktionen. Vielleicht überraschen wir Sie mit Desserts aus Malz und Hopfen, einer malzigen Bretteljause oder einem feinen Eisbock, den es nur zu bestimmten Zeit und nur als Besucher gibt. Mehr unter erlebnis@frastanzer.at



BRAUEREI FRASTANZ

Die Vorarlberger Erlebnisbrauerei



Weitere Informationen

Spezielle Vorlieben

Sollte nicht das Richtige dabei sein, stellen wir Ihnen gemeinsam mit unseren örtlichen Partnern ein passendes Package für Ihren Besuch bei uns zusammen. Anfragen jederzeit telefonisch oder unter erlebnis@frastanzer.at

Eigenregie bzw. Fremdcatering

Sie organisieren die lieber Speisen selber oder haben Sie bereits einen Catering-partner, der das für Sie macht?

Kein Problem - Wir verrechnen dann lediglich für die Benützung und Reinigung des Geschirrs ein Tellergeld in Höhe EUR 1.- pro Person. Dieses Tellergeld ist in den angeführten Speisen bereits mit einkalkuliert. „Stoppelgeld“ pro Flasche EUR 10.-.

Bedienung

Generell gilt im Bierstüble „Selbstbedienung“ - Selber zapfen und sich am großen Bier-Kühlschrank bedienen macht den Besuch im Bierstüble zu einem tollen Erlebnis. Wollen Sie allerdings lieber bedient werden, können wir auf einen großen Pool an Bedienungen zurückgreifen. Kosten pro Stunde: EUR 35.-



Zusatzbedingungen: *Mindestbestellmenge pro Speise 15 Personen.*

Den Mitarbeitern der Brauerei Frastanz ist Folge zu leisten. Die Brauerei Frastanz und deren Guides behalten es sich vor, Veranstaltungen vorzeitig zu beenden, wenn es die Situation erfordert. Bei übermäßiger Verschmutzung oder Beschädigung behält es sich die Brauerei Frastanz zudem vor, zusätzliche Reinigungs- und Reparaturkosten nach dem tatsächlichen Mehraufwand nachzurechnen.

Brauerei Frastanz eGen, A-6820 Frastanz

Bahnhofstr. 22 | Tel. +435522/51701-0, Fax-DW 11
www.frastanzer.at | erlebnis@frastanzer.at