



NOVEMBER 2017

Reservationen unter
061/913 02 70



INFOS

Restaurant Alte Brennerei und
Brauerei Schwarzbuebe Bier
Bifangstrasse 1, 4412 Nuglar

www.aldebrennerei.ch

Dieser Newsletter wird nicht korrekt
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

www.aldebrennerei.ch

Martinsgans am Samstag 11. 11.17

Zum Namenstag eine mit Früchten gefüllte Martins Gans mit Bierspatzen, Rotkraut, Lederäpfeln und Kastanien. Wie jedes Jahr, ein geselliger Abend am langen Tisch.

Drei Gangmenu inkl. Vorspeisen, Dessert Fr. 55.00

Ab 18.30 Uhr. Um Anmeldung wird gebeten.

Wildsau Pfeffer und Bierfondue

Old School und währschaft, beliebt und bekannt ist mein Bierfondue und Wildsau Pfeffer im Spätherbst. Gerne auch mit badischem Freiland Nüsse Salat, geräucherter oder frischer Orisforelle, Knollen- und Wintergemüse aus 'Nuglar Gärten', Susann's Passata Pomodoro vom Piemont oder einem Stück von Bärnie's Alpsau aus St.Maria. Biete eine kleine Karte mit einfachen Gerichten, meist regionalen Zutaten, deren Produzenten ich persönlich kenne.

Für Gruppen ab 12 Personen gerne auch ganze Wildsau Keule niedergegart mit Bierspatzen, Wirz und Pfifferlingen. **Jetzt Teamanlässe und Familien Tavolatas buchen!**

Kräfte schonen: Winter Öffnungszeiten

Nach einem lebhaften Sommer und Herbst, gilt es in den Wintermonaten die Kräfte zu schonen. So reduziere ich werktags die Öffnungszeiten. Für Gruppen ab 12 Personen sind jedoch Spezialöffnungszeiten auf Anfrage möglich

Mittwoch, Donnerstag, Freitag neu erst ab 16.00 Uhr, Samstag ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr, Sonntag ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche bis 19.00 Uhr

10 Jahre Schwarzbuebe Bier, Jetzt bald wieder 5 Sorten

Auf den Herbst kommen die dunklen Biere. Das am Saus & Braus vorgestellte neue Rosso braucht noch etwas Zeit und CO2 Sättigung, kommt aber immer klarer und runder und hat somit Chancen auf ein Weihnachtsbier.

Erfolgreich das mit Himbeer Fruchthopfen neu definierte kalt gehopfte Schwarze. Endlich ein Schwarzbier das sich trinken lässt! Nun auch in Flaschen erhältlich.

In die Tanks kommt in diesen Wochen ein Weihnachts Kristall Weizen (kalt filtriert) sowie mein zweiter Brownie Rauchbier-Sud mit Whisky Malz.

Das Bierbrauen bleibt spannend und mit dem mit Ueli Bier entwickelten Citra Gold, meinem kaltgehopften Hellen, habe ich meinen qualitativen Masstab gefunden.

Service Aushilfe/n gesucht

Suche auch auf diesem Weg, eine aufgestellte, zuverlässige Unterstützung im Service und Produktion. Biete nach einer Einarbeitungszeit eine Teilzeitstelle 40-60% nach Mass.

*Soviel für heute, freue mich auf einen Besuch im November
mit bierigem Gruss*

Martin Klotz