



OKTOBER 2015

Reservationen unter
061/913 02 70



INFOS

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

www.altebrennerei.ch

Dieser Newsletter wird nicht korrekt
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

www.altebrennerei.ch

Neu bereits ab Mittwoch offen. Werktags Mittagsmenu

Nach Abschluss der Umbauarbeiten habe ich 'heimlich' die Öffnungszeiten des Restaurants erweitert. Neu ist die Brennerei Mittwoch bis und mit Sonntag ab 11.30 Uhr durchgehend mit warmer Küche offen!

Die entsprechende Kommunikation ist noch im Aufbau und das ganze muss sich ja auch erst herumsprechen. Für Dich als Newsletter Leser biete ich jetzt quasi persönlich und exklusiv einfache Mittagessen von Mittwoch bis Freitag an.

Vesper in der Bierküche mit regionalem Wildschwein und Orisforelle

Wer Nachmittags Zeit hat kommt nach seiner Herbstwanderung zur Vesper in die alte Brennerei. Noch ein paar Wochen gibts den unpasteurisierten, weissen Suuser aus Haltingen, weiterhin Nugeroto Rosato aus dem Dorf, hauseigenes Schwarzbuebe Bier, Nüsse, Birnen, Feigen, Treberbrot, geräucherte Orisforellen, Trockenfleisch, Hopfenkäse und alles was der Herbst so bietet.

Falls es draussen garstig ist, dem empfehl ich eine warmes Biersüppchen oder ein gemütliches Bierfondue. Meine Menukarte im Oktober ist ein Füllhorn von Delikatessen! Die selbst gebackene Wildsau-Filetpastete, der rassige Wildsaupfeffer, aber auch - Kotelett, - Steaks, -Schnitzel, - Wildsauracks und der neu kreierte Wildsau Cheeseburger kommen bei meinen Gästen sehr gut an. Wie immer mit hausgemachten, 'bierigen' Beilagen, Saisongemüse, einer schönen Stimmung und zu moderaten Preisen.

Betti liebt mich, Bossi kann fliegen und ich mache erste Skizzen für einen Spanferkelgrill...

Ich musste Abschied zu nehmen vom Zusammenleben mit den zwei Wollsaunen Betti & Bossi. Einen Sommer haben wir die Aussichtsterrasse geteilt. Nach ihrer Flugschau Ende September wurde klar, dass Bossi jetzt festen Boden unter ihren Füßen braucht. PS: Eine normale Sau hätte den Sturz über 5Meter Terrasse nicht so weggesteckt. Bossi lebte jedoch schon vor ihrem Flug auf einem anderen Stern...?!- ist dadurch jedoch nicht weniger herzlich.

Betti, die sogenannt 'normale' Wollsau liebt mich, liebt meine Küche und liebt mein Bier! Die fünf Liter Schwarzbuebe Bier Anfangs Monat waren jedoch selbst für Betti zuviel. In ihrem Rausch hat sie sich zu mir hingelegt und mir ihre zehn (!) Brustwarzen gezeigt. Denke dass aus Betti mal eine gute Mutter wird.

Oktober Weissbier und ein erstaunliches Schwarzes... Saus und Braus 15 und jetzt Anlässe fürs Jahresende buchen

Auf den Herbst hin ist mir nach verschiedenen Fehlschlägen auch wieder das Weissbier gelungen, das ich anstrebe! Vorerst nur direkt ab dem Zapfhahn, da die Fläschlerei sehr viel Zeit in Anspruch nimmt.

Mit einer neuen Schwarzbierrezeptur, kalt unterlegt mit einem Mandarin Hopfen habe ich meine Gäste, wie auch mich selbst überrascht. Ist dies die künftige Rezeptur des Schwarzbuebe Bieres? Um Rückmeldungen bin ich dankbar.

Der vierte Gönnerevent ging am 10. Oktober erfolgreich über die Bühne. Ein feines Fest mit feinen Leuten, feinen Bieren und feiner Küche! Die achtzig Anwesenden können bezeugen, dass man in der alten Brennerei auf dem neuen Nussbaumparkett auch gediegene Feste feiern kann. Jetzt die Anlässe mit der Firma oder Privat in der alten Brennerei buchen!

Soviel zu diesem angebrochenen Monat. Freu mich von Dir zu hören, Dich sehen und zu verführen.