

*eintracht





Das Lager Hell ist der beliebte Klassiker unter unseren Bieren. Mit hellgoldener Farbe, gekrönt von einem elfenbeinfarbenen Schaum erscheint es im Glas. Diese Eleganz entdeckt man auch im Geruch wieder, welcher mit dezenten Malz- und feinen Hopfenaromen aufwartet. Diese Malznoten verleihen dem Antrunk eine leichte Süsse, in der die feinherbe Hopfenbittere harmonisch eingebettet ist. Alles in allem ein fein ausbalanciertes Bier und ein Trinkgenuss, der zu jeder Gelegenheit passt.

Bierstil: helles Kellerbier Stammwürze: 12.0° Plato

Alkoholgehalt: 5.2 % vol.

Bittere: 20 IBU Hefe: untergärig

U5

leichte, fruchtige Hopfennote, Getreide



Rösti mit Bratwurst, Rahmschnitzel mit Teigwaren, kalte Platten mit Hartkäse und Charcuterie, Fischgerichte





Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu erinnert mit seinen malzigen Aromen an ein frisch gemähtes Getreidefeld. Wie in einem Kloster zu früheren Zeiten, als das Getreide selbst angebaut und auch das Brot selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Süsse Malz- und Röstaromen steigen verheissungsvoll in die Nase, am Gaumen breitet sich der Geschmack von dunklem Karamell aus. Dieses Spezialitätenbier mit der feinen Aromahopfen-Note hat Charakter und Geschichte. Ein Amberbier, das einen vollkommenen Trinkgenuss bietet.

Bierstil: unfiltriertes Spezialbier

12.3° Plato

Alkoholgehalt: 5.2 % vol.

Bittere: 22 IBU

untergärig



Stammwürze:

Stroh, Getreide, Brot, Malzsüsse



Hefe:

kalte Platten, Käsegerichte, Fleischpasteten, Braten, Geflügel, Fruchtwähen mit säuerlichen Früchten



SÄNTISBIER

Das kellerfrische Säntisbier ist so charaktervoll, wie es sein Name vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener Biergenuss, mit dezenter Hefeblume, leicht süsslichen Malzund feinbitterer Aromahopfen-Note. Ursprünglich im Geschmack und international anerkannt. Benannt nach einem Berg, ist dieses Bier der wahrhaftige Gipfel des Genusses.

Bierstil: helles Kellerbier Stammwürze: 12.0°Plato

Alkoholgehalt: 5.2 % vol.

16

leichte, fruchtige Hopfennote, Getreide Bittere: 20 IBU

Hefe: untergärig



Rösti mit Bratwurst, Rahmschnitzel mit Teigwaren, kalte Platten mit Hartkäse und Charcuterie, Fischgerichte



SCHWARZER BÄR

Der Schwarze Bär ist ein vollmundiges und malziges Bier zum Geniessen. In der Nase wie im Mund dominieren die Malzaromen. die von Honig und einer dezenten Aromahopfen-Note unterlegt werden. Das Bier besticht durch seine kräftige kastanienbraune Farbe, die durch einen feinporigen Schaum gekrönt wird. In Nase und Mund treten vor allem Aromen von geröstetem Malz, Honig und ein Hauch von Schokolade und Kaffee in den Vordergrund, welche durch eine leicht fruchtige Aromahopfen-Note begleitet werden. Die Vollmundigkeit und das samtige Mundgefühl dominieren bei einer dezenten Bittere. Ein bärenstarkes Bier für gemütliche und schöne Momente.

Bierstil: Dunkelbier Bittere: 18 IBU Stammwürze: 11.9° Plato Hefe: untergärig

5.0 % vol.



Alkoholgehalt:

Honig, malzig, Röstaromen mit einem Hauch Schokolade



kalte Platten mit Hartkäse, Wurstwaren, Schmorgerichte mit kräftigen Saucen, Fisch, Zarthitterschokolade



WEISSER ENGEL

Der Weisse Engel ist ein helles, herausragendes Hefeweizenbier. Seine kräftig orangegelbe Farbe, der herrlich cremige Schaum und die Aromen von Nelken, Banane, Aprikose und die typische Hefenote machen das Bier zu einem Premiumgenuss. Ausschliesslich mit Aromahopfen gebraut. Die spritzige Kohlensäure erfrischt und verleiht diesem Bier eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass es an Vollmundigkeit einbüsst.

Bierstil: Hefeweizenbier Stammwürze: 12.7° Plato

Alkoholgehalt: 5.3 % vol.

Us

Nelken, reife Banane, leichte Aprikosennote, typisches Hefeprofil Bittere: 15 IBU

Hefe: obergärig



typische Biergarten-Speisen, Riz Casimir, Fischgerichte, Schmorbraten, Birnenbrot, fruchtige Salate, Lebkuchen

Schützengasten

LANDBIER

Das Landbier verdient seinen Namen zu Recht. Schliesslich ist die helle, untergärige und Culinarium-zertifizierte Bierspezialität ein reines Naturprodukt aus der Region: gebraut mit Gerstenmalz vom Gutsbetrieb Schloss Watt in Mörschwil, bestem Schweizer Aromahopfen aus Stammheim sowie Ribelmais aus dem Rheintal. Die behutsame Gärung und Lagerung vollendet das samtigbierige Aroma des Landbiers, Dieses strahlend goldgelbe Bier mit dem Geruch nach frisch geerntetem Getreide und feinem Ribelmais verwöhnt den regionverbundenen Biergeniesser.

Bierstil: helles Lagerbier Stammwürze: 11.7° Plato Alkoholgehalt: 5.0% vol.

Bittere: 22 IBU Hefe: untergärig

455

Getreide, leichte Fruchtnoten, grasig-kräuterige Hopfennote

Ostschweiz regio•garantie



Apérohäppchen, Crevettencocktails, Salate, klare Suppen, Fischgerichte, Geflügel, Vanillepudding

GALLUS 612 OLD STYLE ALE



Das Gallus 612 wird mit feinstem Smaragd-Aromahopfen gebraut, mit Wacholder gewürzt und mit original obergäriger Ale-Hefe vergoren. Die Reifung auf Eichenholz vollendet den Trinkgenuss. Naturbelassen und charaktervoll tritt dieses Ale auf; cremig, hellbrauner Schaum. In der Nase entfaltet es eine Vielzahl von Aromen sowie eine leichte Karamellnote. Im Mund besticht es durch Röstund Fruchtaromen: Banane. begleitet von edlem Wacholder und feinen Eichenholzfass-Aromen. Kurzum, ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

Bierstil: Special Brown Ale Stammwürze: 12.9° Plato

Alkoholgehalt: 5.6 % vol.

Bittere: 22 IBU Hefe: obergärig

Ws.

malzig, leichte Holz- und Wacholderaromen



Wildgerichte, Grilladen, Trockenfleisch, Bergkäse, Berner Platte, Eiskaffee

SWISS STOUT



Das Swiss Stout ist ein Chocolate Sweet Stout. Die Betonung des Malzes bei der Herstellung verleiht dem Swiss Stout eine dezente Süsse. Die Zugabe von feinstem Kakao intensiviert und verstärkt den Charakter dieser Kreation, Ein kräftiger, ebenholzfarbiger Genuss mit einer haselnussbraunen Schaumkrone und Noten von Kaffee vom gerösteten Malz. Bittersüss im Spiel mit dem Aromahopfen und samtigweich, dunkelschokoladig dank der Veredelung von Schweizer Chocolatiers mit auserlesenem Kakao, Ein Swiss Stout für Geniesser.

Bierstil: Chocolate Sweet Stout

Stammwürze: 16.7° Plato

Alkoholgehalt: 5.7% vol.

Bittere: 34 IBU Hefe: obergärig



subtile Kakaoaromen mit einem Duft nach geröstetem Malz und Kaffeenoten



Wild- und deftige Fleischgerichte, Austern, würzige Käse, süsse Desserts, Schokoladenvariationen





Das Red India Pale Ale (IPA) ist ein Bier mit einer feurigen Farbe und einem ausgeprägten Hopfenaroma. Mit fruchtigen Zitrusaromen kaltgehopft, abgerundet von einer dezenten Karamellnote. Die Entwicklung und Entstehung des IPA geht auf kolonialgeschichtliche Zusammenhänge zwischen Grossbritannien und Indien zurück: Die extra starke Hopfung und der höhere Alkoholgehalt machte das Bier für den monatelangen Schiffstransport haltbar.

Bierstil: India Pale Ale Stammwürze: 15.2° Plato

Alkoholgehalt: 6.8% vol.

Bittere: **45 IBU** Hefe: obergärig

dezente Kräuter- und Beerennoten, ein Hauch von Grapefruit



Apéro, scharfe, würzige Gerichte, Salate, indische/asiatische Küche



VADIAN PALE ALE

Der edle und hochwertige Aromahopfen der Sorte Opal verleiht dem Vadian Pale Ale dank seiner dezent kräutrigen Zitrusnote und der harmonischen Bittere einen unverwechselbaren und eigenständigen Geschmack.

Das Vadian Pale Ale wird mit obergäriger Ale-Hefe vergoren und edlem Schweizer Opalhopfen gebraut. Mit einem Alkoholgehalt von 5.0 Volumenprozenten ist das naturtrübe Vadian das Leichteste in der Linie der Craft-Biere von Schützengarten.

Bierstil: Pale Ale
Stammwürze: 11.5° Plato
Alkoholgehalt: 5.0 % vol.

Bittere: 29 IBU Hefe: obergärig



Getreide- und Zitrusnoten, mit leichten Keksnoten im Hintergrund



würzige Salate und scharfe Suppengerichte, gegrilltes Fleisch, würzige bis rezente Käse und fruchtige Desserts





Das Witbier, klassisch gewürzt mit Koriander und Orangenschale, wird mit weiteren Gewürzen verfeinert und mit der obergärigen Spezialhefe gebraut. Ein sehr erfrischendes Aroma mit faszinierendem Spiel zwischen Gewürzen, Zitrusfrüchten und dezenter Bittere – der spritzige Biergenuss für das ganze Jubiläumsjahr und darüber hinaus.

Bierstil: Old Style Wit Stammwürze: 11.8° Plato

Alkoholgehalt: 5.0 % vol.

Bittere: 26 IBU

Hefe: obergärig «1779» Gewürze: Orangenschale,

Koriander, Piment



Koriander und Zitrusfrüchte



leichte Speisen, asiatische Gerichte, Vitello tonnato, Salate, Fruchtsalat





Das Schützengarten Alkoholfrei ist das leichte Sportliche. Feine Aromen von Getreide, süssem Malz und einem leicht würzigen Hopfenbouquet machen dieses Bier zu einem schönen Trinkvergnügen. Die leichte Süsse am Gaumen mit der dezenten Bittere ist für alle geeignet, die einen leichten Biergenuss schätzen. Seine ausgewogene Zusammensetzung aus Kohlenhydraten, Eiweissen, Mineralien und Vitaminen macht es zum perfekten isotonischen Getränk nach dem Sport. Und für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf ein wahres Bier verzichten möchten.

Bierstil: alkoholfreies Bier Stammwürze: 7.0° Plato

Alkoholgehalt: <0.5 % vol.

Bittere: 24 IBU

untergärig



Getreide, Stroh, Heu, weisses Brot



Hefe:

leicht gewürzte Speisen, Pasta, Pizza, weisses Fleisch, Fisch, Sommer-Salate, Desserts

BIERE

Offenausschank Schützengarten-Biere	2 dl	3 dl	5 dl
Lager hell	4.00	4.40	6.20
Klosterbräu	4.20	4.70	7.00
Säntisbier – naturtrüb hell	4.20	4.70	7.00
Krug – Lager hell	1.5 lt		18.00
Stiefel – Lager hell	2.0 lt		24.00

In Flaschen

Schützengarten Lager Hell	5.0 dl	6.20
Schützengarten Schwarzer Bär	5.0 dl	7.00
Schützengarten Weisser Engel	5.0 dl	7.00
Schützengarten Landbier	3.3 dl	6.00
Schützengarten Gallus O.S. Ale	3.3 dl	6.50
Schützengarten Swiss Stout	3.3 dl	6.50
Schützengarten India Pale Ale	3.3 dl	6.50
Schützengarten Vadian Pale Ale	3.3 dl	6.50
Schützengarten JubiläumsSud	3.3 dl	6.50
Schützengold alkoholfrei	3.3 dl	5.50

