



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

KONTAKT: 043 311 57 67
restaurant-turbinenbraeu.ch
IG/FB @turbinenbraeuzh

**BEWERTE UNS
JETZT AUF GOOGLE!**



INFOS

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit viel Liebe zubereitet. Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unser hilfsbereites Personal.

(V) Vegetarisch
(VG) Vegan

Rind: CH
Schwein: CH
Poulet: CH
Fisch: NRW
Brot: CH

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM
UND FACEBOOK
@turbinenbraeuzh

LOADED FRIES

mit Cheddar Cheese & Jalapeños (V)	11/15
mit Texas Cheddar Cheese, Bacon Jam, Jalapeños & Pulled Pork	23
mit California Cheddar Cheese, Guacamole & Pulled Chicken	28
Berlin-Style mit Curry Wurst	21

PINSA (SHARE ME!)

MISS ITALY (V) Fior di Latte, Cherrytomaten & Basilikumpesto	25
GARDEN EDEN (VG) Marktfrisches Grillgemüse mit Sugo	23
SPANISH HEAT Chorizo, Sugo, Peperoni, Knoblauch, Sauerrahm	26
JETSETTER Limmataler-Rohschinken, Mascarpone & schwarzer Trüffel	28

DESSERTS

BERRY LISHES marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis & Schlagrahm	9
CHOCOLATE DELIGHT Schoggi-Soufflé mit Sauerrahmglace	10
BANANA SPLIT	12
MILKSHAKE Erdbeere, Vanille oder Schokolade	11

SPARE RIBS MONDAY



Starte richtig in die neue Woche und genieße Spare Ribs mit Fries à discrétion für 49.-CHF pro Person

STARTERS

MIXED SALAD (V/VG) Blattsalat, mit Karotten-Paprikastreifen & Croûtons an Hausdressing	14
GAZPACHO (V) kalte Gemüsesuppe mit Crème Fraîche	11
BREW HOUSE TARTARE mit roten Zwiebeln, Kapernäpfeln & Salziger Butter	22/32
BREW HOUSE VEGI TARTARE (VG) mit Meerrettichstreifen, gepickelten Senfkörnern & Kapernäpfeln	19/29
CAESAR SALAD (V) Lattich mit Poulet, Speck, Parmesanspähne & Croûtons	18/26

MAINS

CLASSIC VIENNA CUT Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren	39
SMASHED BEEF BURGER im Brioche Bun mit Cheddar-Cheese, roten Zwiebeln Coleslaw mit Spiegelei mit Speck mit Schmelzzwiebeln	70g 140g 210g je +3
GREENHOUSE BURGER (V) 140G Kichererbsen-Quinoa Burger mit Lattich, Tomaten, gepickelten Randenstreifen, roten Zwiebeln & Joghurt-Chipotle Sauce	27
FISHERMAN'S CATCH Fisch des Tages	32
BUFFALO WINGS 6STK. Pouletflügeli Buffalo Style	26
GYM BRO (V) Salatteller mit Spargeln, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Hallumi & Hausdressing	26

SIDES

SÜSSKARTOFFELFRIES	8
FRIES	7
BBQ BEANS	7
MAISKOLBEN MIT BUTTER	7
MARKTGEMÜSE	7



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM ODER FACEBOOK
@turbinenbraeuzh

BBQ

STARTERS

SMOKEY OLIVES (VG) 9

THE SHARING PLATTER
Warmes Pinsabrot, Onion Rings, Pulled Beef Balls
dazu drei hausgemachte Dips 24
für 2 Personen

MAINS

HOME SMOKED SHORT RIBS 500G
Saftiger Brustspitz vom Schwein, 24 Stunden in
unserem hausgemachten Rub mariniert. 39
Anschließend über 8 Stunden schonend über Apfel-
und Eichenholz sowie Knoblauch-Pellets geräuchert.

PULLED PORK BURGER 150G
24 Stunden im hausgemachten mexikanischen
Flüssig-Rub mariniert. Über 10 Stunden schonend
über Apfel-, Eichen- und Hickoryholz sowie 26
Knoblauch- und Paprika-Pellets geräuchert.

Serviert mit Eisbergsalat, mexikanischen Zwiebeln,
Bacon-Preiselbeer-Rotkraut und frischen Tomaten.

BEEF CHEEK BURGER 200G
Zart geschmorte Rinderbacke, 24 Stunden
mariniert. Anschließend 4 Stunden über Bourbon-,
Eichen- und Hickoryholz geräuchert, schonend
gegart und im Rindertalg veredelt. 33

Serviert mit Smokey Jus, Sauerrahm mit Apfel &
Frühlingszwiebeln, knackigem Lattich und roten
Zwiebeln.

BBQ PLATTER 49
Smoked Ribs, Beef Cheeks, Pulled Pork
und Buffalo Wings inklusive 1 Beilagen

WÄHLE DEINE BEILAGEN AUS DER HAUPTKARTE



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM ODER FACEBOOK
@turbinenbraeuzh

BBQ

STARTERS

SMOKEY OLIVES (VG) 9

THE SHARING PLATTER
Warmes Pinsabrot, Onion Rings, Pulled Beef Balls
dazu drei hausgemachte Dips 24
für 2 Personen

MAINS

HOME SMOKED SHORT RIBS 500G
Saftiger Brustspitz vom Schwein, 24 Stunden in
unserem hausgemachten Rub mariniert. 39
Anschließend über 8 Stunden schonend über Apfel-
und Eichenholz sowie Knoblauch-Pellets geräuchert.

PULLED PORK BURGER 150G
24 Stunden im hausgemachten mexikanischen
Flüssig-Rub mariniert. Über 10 Stunden schonend
über Apfel-, Eichen- und Hickoryholz sowie 26
Knoblauch- und Paprika-Pellets geräuchert.

Serviert mit Eisbergsalat, mexikanischen Zwiebeln,
Bacon-Preiselbeer-Rotkraut und frischen Tomaten.

BEEF CHEEK BURGER 200G
Zart geschmorte Rinderbacke, 24 Stunden
mariniert. Anschließend 4 Stunden über Bourbon-,
Eichen- und Hickoryholz geräuchert, schonend
gegart und im Rindertalg veredelt. 33

Serviert mit Smokey Jus, Sauerrahm mit Apfel &
Frühlingszwiebeln, knackigem Lattich und roten
Zwiebeln.

BBQ PLATTER 49
Smoked Ribs, Beef Cheeks, Pulled Pork
und Buffalo Wings inklusive 1 Beilagen

WÄHLE DEINE BEILAGEN AUS DER HAUPTKARTE