

1779
ÄLTESTE SCHWEIZER
BRAUKUNST

Bier-Cocktail-Karte



Schützengarten

Brauerei Schützengarten AG · St. Jakob-Strasse 37 · 9004 St. Gallen · Telefon 071 243 43 43 · info@schuetzengarten.ch · www.schuetzengarten.ch



Biergenuss mal anders

Ein Schützengarten ist überall – ob beim Feiern, an einem Festival, beim Anfeuern im Sport oder einfach so. Wir haben mit unserem vielfältigen Sortiment an eigenständigen Brauspezialitäten für jeden Geschmack etwas dabei.

Wieso nicht unser Bier mal anders geniessen, attraktiv verpackt in einem Drink? Hier finden Sie einige Inspirationen mit Biercocktail-Rezepten, welche einfach und schnell zubereitet sind. Verfeinern Sie die Drinks nach Ihrem Gusto und machen Sie diese zu Ihrer eigenen Kreation.

Einfach ausprobieren und geniessen!

Ihr Schützengarten-Team





Schügas Light Way (Alkoholfrei)

- ❖ 5 cl Apfelsaft
- ❖ 2 cl Mangosaft
- ❖ **Schützengarten Alkoholfrei**
- ❖ ein Spritzer Zitronensaft

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Apfelsaft und Mangosaft dazugeben. Mit Schützengarten Alkoholfrei auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.



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. Für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf ein wahres Bier verzichten möchten.



Schützi-Drink (Alkoholfrei)

- ❖ ¼ Ginger Ale
- ❖ 1 TL Rohrzucker
- ❖ 2 Stück Pfefferminzblätter
- ❖ 2 Stück Zitronenmelissenblätter
- ❖ ¾ Schützengarten Alkoholfrei

Rohrzucker und Ginger Ale in ein 3 dl Glas geben und umrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Eiswürfel dazugeben. Pfefferminzblätter und Zitronenmelissenblätter begeben. Am Schluss mit Schützengarten Alkoholfrei auffüllen.



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. Für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf ein wahres Bier verzichten möchten.



Schüga Ale

- ❖ 10 cl Ginger Ale
- ❖ 1 cl Tequila
- ❖ 1 TL Rohrzucker
- ❖ **Schützengarten Edelpez**
- ❖ Saft von einer Limette

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Ginger Ale, Tequila und Rohrzucker dazugeben. Mit Edelpez auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit Limettensaft verfeinern.



Das Edelpez ist ein sehr ausgewogen gebrautes Spezialbier mit unübertroffener Qualität. Die gut aus-balancierten Aromen, gepaart mit der dezenten Bittere, machen das Edelpez zu einem harmonischen Genuss der Premiumklasse.



Grapefruit-Flash

- ❖ 6 cl weisser Vodka
- ❖ Schützengarten Grapefruit

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Weisser Vodka dazugeben. Mit Schützengarten Grapefruit auffüllen und vorsichtig umrühren.



Frische Aromen von Grapefruit, spritziger Orange und Zitrone treffen auf würzige Malznoten. Ein bisschen süß, ein bisschen sauer, bereitet Schützengarten Grapefruit ein prickelndes Trinkvergnügen für alle Sinne.



Panerol

- ❖ 6 cl Aperol
- ❖ **Schützengarten Panaché naturtrüb**
- ❖ Nach Belieben: Mineralwasser
- ❖ ein Spritzer Zitronensaft

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Aperol dazugeben. Mit Schützengarten Panaché auffüllen und vorsichtig umrühren. Nach Belieben Mineralwasser dazugeben. Mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.



Das naturtrübe Panaché: So unübertroffen erfrischend wie auch geheimnisvoll raffiniert. Die perfekte Symbiose aus unserem feinen, kaltgereiften Lager-Bier, natürlicher Zitronenlimonade und einer Note von echtem Schweizer Edelweiss-Extrakt mit seinem blumigen Geschmack.



Schüga Aloha

- ❖ 14 cl Orangensaft
- ❖ 8 cl Passoa
- ❖ **Schützengarten Edelspez**
- ❖ ein Spritzer Zitronensaft

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Orangensaft und Passoa dazugeben. Mit Edelspez auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.



Das Edelspez ist ein sehr ausgewogen gebrautes Spezialbier mit unübertroffener Qualität. Die gut aus-balancierten Aromen, gepaart mit der dezenten Bittere, machen das Edelspez zu einem harmonischen Genuss der Premiumklasse.



Gin Grapefruit

- ❖ 6 cl Gin
- ❖ 6 cl Schweppes Bitter Lemon
- ❖ 5 cl Mineralwasser
- ❖ **Schützengarten Grapefruit**

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Gin, Bitter Lemon und Mineralwasser dazugeben. Mit Schützengarten Grapefruit auffüllen und vorsichtig umrühren.



Frische Aromen von Grapefruit, spritziger Orange und Zitrone treffen auf würzige Malznoten. Ein bisschen süß, ein bisschen sauer, bereitet Schützengarten Grapefruit ein prickelndes Trinkvergnügen für alle Sinne.



Schügas Swiss Gin

- ❖ 4 cl Gin
- ❖ 2 cl Mineralwasser
- ❖ **Schützengarten Panaché naturtrüb**
- ❖ ein Spritzer Zitronensaft

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Gin und Mineralwasser dazugeben. Mit Panaché auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.



Das naturtrübe Panaché: So unübertroffen erfrischend wie auch geheimnisvoll raffiniert. Die perfekte Symbiose aus unserem feinen, kaltgereiften Lager-Bier, natürlicher Zitronenlimonade und einer Note von echtem Schweizer Edelweiss-Extrakt mit seinem blumigen Geschmack.



Schüga Campari

- ❖ 9 cl Schweppes Ginger Beer
- ❖ 3 cl Campari
- ❖ **Schützengarten Lager Hell**
- ❖ ein Spritzer Zitronensaft

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Ginger Beer und Campari dazugeben. Mit Lager Hell auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.



Das Lager Hell ist der beliebte Klassiker unter unseren Bieren, der zu jeder Gelegenheit passt. 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.



Schüga Colada

- ❖ 4 cl Malibu
- ❖ 4 cl Weisser Rum
- ❖ 8 cl Ananassaft
- ❖ **Schützengarten Weisser Engel**

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Malibu, Rum und Ananassaft dazugeben. Mit Weisser Engel auffüllen und vorsichtig umrühren.



Der Weisse Engel ist ein helles, herausragendes Hefeweizenbier. Seine kräftig orangefarbene Farbe, der herrlich cremige Schaum und die Aromen von Nelken, Banane, Aprikose und die typische Hefenote machen das Bier zu einem Premiumgenuss.



Schüga Star

- ❖ 3 cl Limettensirup (z.B. Roses Lime Juice)
- ❖ 2 cl Tequila
- ❖ 2 cl Grenadinesirup
- ❖ **Schützengarten Edelpez**
- ❖ Saft von einer Limette

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Limettensirup, Tequila und Grenadine dazugeben. Mit Edelpez auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit Limettensaft verfeinern.



Das Edelpez ist ein sehr ausgewogen gebrautes Spezialbier mit unübertroffener Qualität. Die gut aus-balancierten Aromen, gepaart mit der dezenten Bittere, machen das Edelpez zu einem harmonischen Genuss der Premiumklasse.



Schügarita

- ❖ 1 Handvoll tiefgekühlte Himbeeren (angetaut)
- ❖ 3 - 4 Blätter Basilikum
- ❖ 3 cl Tequila
- ❖ 3 TL Rohrzucker
- ❖ **Schützengarten Sägeritbier**
- ❖ Saft von ½ Limette

Eiswürfel in ein 3 dl Glas geben. Himbeeren mit wenig Wasser und Basilikum pürieren. Tequila und Rohrzucker dazugeben. Mit Sägeritbier auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit Limettensaft verfeinern.



Das kellerfrische Sägeritbier ist so charaktervoll, wie es sein Name vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener Biergenuss, mit dezenter Hefeblume, leicht süßlicher Malz- und feinbitterer Aromahopfen-Note. Benannt nach einem Berg, ist dieses Bier der wahrhaftige Gipfel des Genusses.

