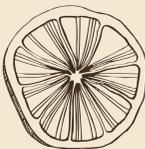




SOFT

| | |
|---|-----------|
| Pepita | 4 6 |
| Pepita Citro | 4 6 |
| Pepita Cola | 4 6 |
| Pepita Cola Zero | 4 |
| Wasser Mit oder ohne Gas. | 3 5 |
| Mama's Limo Hausgemachte Limonade mit Hopfen. | 4.5 6.5 |

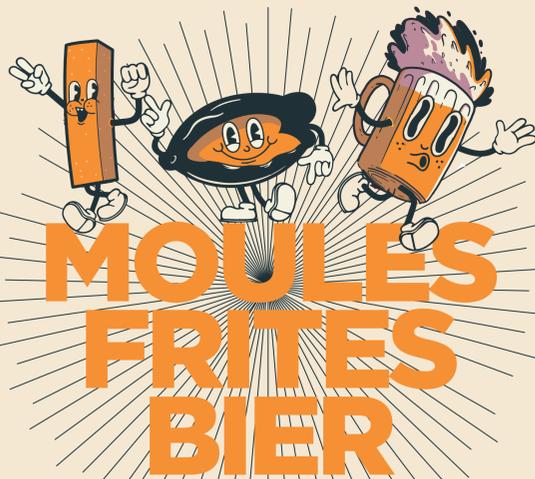
APÉRO



| | |
|---|------|
| Weisswein gespritzt Süss oder sauer. | 7.5 |
| Gisele Spritz | 8.5 |
| Hugo | 8.5 |
| Virgin Hugo | 5.5 |
| Gin Tonic Birtel Craftbeer Gin mit Tonic. | 14.5 |
| Moscow Mule Wodka mit Gingerbeer. | 14.5 |



Spezialevent



100% FRISCH VON DER ST. LOUIS BUVETTE!

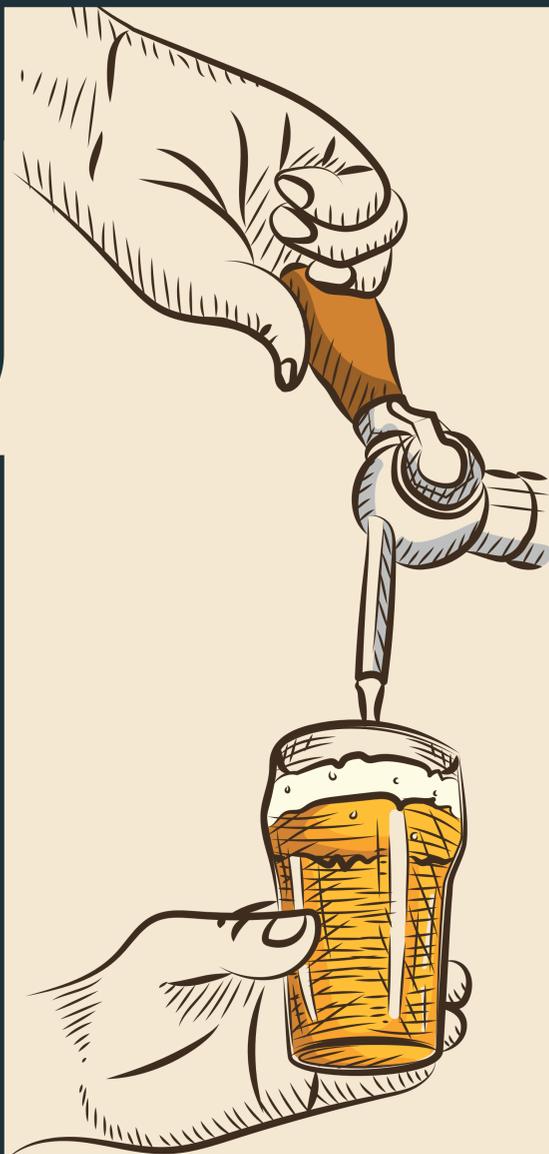
MIT LIVEBAND: GUILTY PLEASURES

12. Mai
9. Juni
14. Juli
11. Aug.
8. Sept.

EINMAL IM MONAT!

45.-
Moules bis die Ohren wackeln!

NUR AUF RESERVATION: WWW.BIRTEL.CH/EVENTS



CRAFTBIER

Alles handgemacht aus unserer Brauerei gleich nebenan.
Frischer geht es nicht!

| | |
|---|-----------|
| Craft Lager 4.7%Vol vom Fass | 5 8 |
| Unser süffiges, untergäriges Lagerbier geht einfach immer! Vollmundig, malzig erinnert es an ein Zwickelbier, so wie wir es lieben! | |
| Hazy IPA 5.5%Vol vom Fass | 6.5 9.5 |
| Schon lange kein Aussenseiter mehr, ist das tropisch-fruchtige New England IPA. Ein Geschmackserlebnis! | |
| American Red Ale 5.3%Vol vom Fass | 6 9 |
| Der Birtel-Klassiker! Unser kräftiges, kaltgehopftes, malzige Rotbier ist herrlich erfrischend und beerig-fruchtig. | |
| S.P.A. Swiss Pale Ale 5.3%Vol vom Fass | 6 9 |
| Drei Jahre haben wir an diesem Bier gearbeitet, um unsere eigene Gerste aus Muttenz und unser Hopfen aus Stammheim zu diesem obergärigen Pale Ale verarbeiten zu können. 100% Schweizer Rohstoffe! | |
| Saison vom Fass oder Flasche | n.A. |
| Frag bei unserem Barpersonal nach, welches Saison Bier gerade frisch aus der Brauerei gekommen ist! | |
| Panaché | 5 8 |
| Der erfrischende Klassiker mit Lager- oder Weizenbier. | |
| Picon | 6 9 |
| Eine elsässische Spezialität; aus frischen Orangen hergestelltem Likör passt super zu Lagerbier. | |

FOODTRUCKS

Entdecke jeden Donnerstag- & Freitagabend einen tollen Foodtruck der bei uns steht!

Zum Foodtruck-Kalender:
www.birtel.ch/foodtrucks

WEIN



| | |
|--|-----|
| Ermitage AOC Vinigma Wallis | 6.5 |
| Dieser charmante Walliser wird aus 100% Ermitage-Trauben gekeltert, die oft auch «Marsanne blanche» genannt werden. Der Ermitage ist ein «Seelenwärmerli». | |
| Apriori AOC Vinigma Wallis | 7.5 |
| Im Antrunk cremig weich, endet er auf einer mineralischen fast salzigen Note, die Lust macht auf mehr. | |
| Shiraz AOC Vinigma Wallis | 7 |
| Die trockensten und heissen Höhenlagen im Wallis prägen seinen ausgeprägten Charakter. Ein richtiger Klassiker, frisch und präzise interpretiert. | |
| Prosecco DOC Treviso Brut 2022 I | 7.5 |
| Einzarter eleganter Prosecco mit fruchtiger Note. Ein Schaumwein aus Marsuret. | |
| Alle Weine sind auch in Flaschen erhältlich, frag einfach beim Personal nach. | |

SNACKS



| | |
|--|---|
| Bierbrezel Direkt aus dem Ofen! | 4 |
| Nussmischung Hausgemacht, knusprig und lecker. | 5 |
| Guacamole & Nachos Da könnten wir darin baden! | 7 |

SÜSSES

| | |
|--|-----|
| Glacé Div. Sorten von Löööv. | 4.5 |
|--|-----|



MIETE DIE FAHRBAR FÜR DEINEN EVENT!
Anfragen an: 061 331 82 57 oder fahrbar@birtel.ch
www.birtel.ch/fahrbar - #birtelfahrbar

ÖFFNUNGSZEITEN
Donnerstag: 17:00-22:00
Freitag: 17:00-22:00

Birtel Fahrbar | Frankfurt-Strasse 21 | 4142 Münchenstein
061 331 82 57 | www.birtel.ch/fahrbar | fahrbar@birtel.ch | #birtelfahrbar