

# Vorspeisen

## **Knobi-Champignons**

Champignons in Knoblauch gebraten  
mit Toastbrot

*mushrooms grilled with garlic and bread*

**5,90 €**

## **Kölsch Kaviar<sup>2</sup>**

Röggelchen mit Flönz und Zwiebeln

*Rye bun with blood sausage and onions*

**5,90 €**

## **Zwiebelringe<sup>1,2</sup>**

serviert mit Sour Cream & Chili-Dip

*Onion rings served with sour cream and chili-dip*

**8,50€**

## **Hausgemachte pikante Gulaschsuppe**

mit Baguettebrötchen

*Savory goulash soup*

**5,90 €**

# Für den kleinen Hunger

## **Gebackener Camembert<sup>1,2</sup>**

mit Preiselbeeren und Toastbrot

*Baked Camembert with lingonberries and toast*

**8,90€**

## **Mozzarella-Sticks<sup>1,2</sup>**

mit Chili-Dip, Toastbrot und Butter

*Mozzarella-Sticks, with Chili-Dip, toast and butter*

**8,50€**

## **Halver Hahn<sup>1,2</sup>**

Röggelchen mit mittelaltem Gouda und Butter,  
auf Wunsch mit Zwiebeln

*Rye Bun with Gouda and butter, by request with onions*

**5,90€**

## **Tomate-Mozzarella<sup>1,3</sup>**

mit Salatbouquet, Balsamico-Creme, Olivenöl  
und Basilikum-Pesto

*tomato mozzarella with salad bouquet and balsamic cream*

**8,90€**

# Salate

**Basis aller Salate:** gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, rote Zwiebeln, Paprika, Ei, dazu hausgemachtes Joghurt-Dressing, oder Essig Öl

*Every salad consists of mixed salad, tomatoes, cucumbers, corn, red onions, peppers, egg and is topped with homemade Yoghurt-Dressing.*

auf Wunsch mit Feta-Käse  
+2,00€

## Fitness-Salat

mit paniertem Hähnchenschnitzel

*Salad with breaded chicken*

**13,90€**

## Sizilianischer Salat

mit Curry-Hähnchen und Mandarinen

*Salad with curry-chicken and mandarine pieces*

**13,90€**

## Chefsalat

mit gebratenen Shrimps

*Chef salad with fried shrimps*

**14,90€**

## Spezialsalat<sup>1,2,4</sup>

mit Thunfisch, Schinken, Käse, Oliven,

Pepperoni, Artischockenherz

*Speciality salad with tuna, ham, cheese, olives, jalapeños, artichoke heart*

**14,90€**

**Bitte beachten Sie, dass das Separieren von Saucen und Beilagen, mit 1,00€ berechnet werden.**

## Feldsalat<sup>2,3</sup>

mit Speck und Knoblauchcrôutons

*Field salad with bacon and garlic croutons*

**13,90€**

## Brauhaus-Salat

mit gebratener Putenleber

*Brauhaus salad with fried turkey liver*

**13,90€**

## „Unser Sommertipp“

Sizilianischer Salat mit Bratkartoffeln  
und Curry-Hähnchen

*Sicilian salad with fried potatoes, with curry-chicken*

**13,90€**

## Gebratene Champignons auf Feldsalat

*field salad with grilled mushrooms*

**13,90€**

# Schnitzel aus der Pfanne

## Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salatbeilage

*Pork Escalope „Viennese style“ with french fries and salad*

**14,90€**

## Paprikaschnitzel<sup>1,2,13</sup>

mit Pommes Frites und Salatbeilage

*Escalope with piquant park sauce, french fries and salad*

**15,90€**

## Champignonrahmschnitzel

mit Pommes Frites und Salatbeilage

*Escalope with champignon cream sauce, french fries and salad*

**15,90€**

**Bitte beachten Sie, dass das Separieren von Saucen und Beilagen, mit 1,00€ berechnet werden.**

## Pfefferschnitzel

mit Pommes Frites und Salatbeilage

*Escalope with pepper sauce, french fries and salad*

**15,90€**

## Brauhaus Schnitzel

mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei  
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

*Escalope with fried onions and a fried egg, served with fried potatoes and salad*

**16,90€**

## Cordon Bleu vom Schwein<sup>1,2,3</sup>

gefüllt mit Käse und Hinterschinken  
mit Sauce Hollandaise

dazu Pommes Frites und Salat

*Escalope filled with melted cheese and ham, with french fries and salad and sauce hollandaise*

**16,90€**

## Frisch vom Grill

### Holzfällersteak vom Schwein<sup>3</sup>

gegrilltes Stück Schweinelachse  
mit Röstzwiebeln & Kräuterbutter  
serviert mit Bratkartoffeln und  
Salatbeilage

*Grilled pork steak with fried onions, herb butters,  
fried potatoes and salad*

**15,90€**

### Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce

serviert mit Pommes Frites und  
Salatbeilage

*Chicken with champignon cream sauce with french  
fries and salad*

**16,90€**

### „Pfefferhähnchen“

Hähnchenbrust mit Pfeffersauce  
serviert mit Pommes Frites und  
Salatbeilage

*Chicken with pepper sauce, french fries and salad*

**16,90€**

### Rumpsteak vom Grill

mit Kräuterbutter,  
wahlweise Folienkartoffel mit  
Kräutercreme oder Krokette,  
dazu Salatbeilage

*Rump Steak from the grill with herb butter, served  
with a jacket potato with herb cream and salad*

**23,90€**

### Pfeffersteak

mit Krokette und Salatbeilage

*Pepper Steak with french fries and salad*

**24,90€**

### Zwiebelrostbraten

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,  
feiner Sauce, Krokette und Salatbeilage

*Onion roast Joint - Rump Steak with fried onions in a  
fine sauce with fried potatoes and salad*

**24,90€**

**Bitte beachten Sie, dass das Separieren von  
Saucen und Beilagen, mit 1,00€ berechnet  
werden.**

## Unsere Spezialitäten

### **Gegrillte Schweinshaxe**

mit Bratkartoffeln und feiner Sauce  
dazu Salatbeilage oder Sauerkraut  
*Grilled pig knuckle, served with a fine sauce,  
salad or Sauerkraut*

**16,90€**

### **Brauhaus Kölsch-Bratwurst**

frische grobe Bratwurst (2 Stück)  
mit Schreckenskammer Kölsch verfeinert  
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage  
*Sausage with „Schreckenskammer Kölsch“ inside  
served with fried potatoes and a salad*

**14,90€**

### **Hacksteak Meier**

(gemischtes Hackfleisch)  
mit feiner Sauce  
Spiegelei und Bratkartoffeln  
dazu Salatbeilage  
*Salisbury steak in fine sauce,  
served with a fried egg, fried potatoes and salad*

**13,90€**

### **Brauhaus-Kotelett (natur)**

mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage  
*Cutlet with fried potatoes, herb butter and  
salad*

**14,90€**

### **Paniertes Kotelett**

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage  
*Breaded cutlet with fried potatoes and salad*

**15,90€**

**Bitte beachten Sie, dass das Separieren von  
Saucen und Beilagen, mit 1,00€ berechnet  
werden.**

# Klassiker

## Folienkartoffel

mit Kräutercreme und Salatbeilage

*Jacket potato with herb cream and salad*

**9,50€**

**mit Shrimps** *with shrimps* **13,50€**

**mit Curry-Hähnchen** *with curry-chicken* **13,50€**

## Sülze nach Art des Hauses<sup>1,2,3</sup>

mit Remoulade und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

*Homemade Aspic with remoulade, onions and  
fried potatoes*

**10,90€**

## Bunter Wurstsalat

Käse, Paprika, Mais, Essiggurken,  
Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

*Sausage Salad with pickles, peppers, corn,  
cheese, onions*

*served with fried potatoes*

**10,90€**

## 7 Nürnberger Rostbratwürstchen

auf Sauerkraut, serviert mit Bratkartoffeln

*7 Nuremberg fried sausages, with Sauerkraut and  
fried potatoes*

**11,90 €**

## Gebratener Leberkäse<sup>2,3,4</sup>

mit Spiegelei

dazu Bratkartoffeln

*Fried „Leberkäse“ - German meat loaf  
with a fried egg and fried potatoes*

**11,90€**

**Bitte beachten Sie, dass das Separieren von  
Saucen und Beilagen, mit 1,00€ berechnet  
werden.**

## Deftige „S N A C K S“

### **Currybockwurst<sup>2,3,4</sup>**

mit Pommes Frites

*Curry „Bockwurst“ with french fries*

**10,90€**

### **Riesen-Bockwurst<sup>2,3,4</sup>**

mit Bratkartoffeln

*Big „Bockwurst“ with fried potatoes*

**9,90€**

### **Brauhaus-Burger<sup>2,3,4</sup>**

100g Rindfleisch

mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und

Saucen, dazu Pommes Frites

*with tomatoes, cucumber, onions, cheese and  
sauces*

*served with french fries*

**10,90€**

## Nudelgerichte & Vegan

### **Tagliatelle á la Mama<sup>2</sup>**

mit leicht scharfer Paprika-

Zwiebel-Sahne-Sauce

und gebratenen Hähnchenbruststreifen

*with slightly spicy peppers-cream-sauce and fried  
turkey slices*

**12,90€**

### **Vegane Gemüse-Reispfanne<sup>2</sup>**

mit Kokosmilch und grünem Curry

mit Zwiebeln, Champignons, Erbsen,

Lauch, Paprika, Möhren

*vegan mix with vegetables and rice, with  
coconut-milk, onions, peppers, carrots, leek,  
mushrooms*

**11,90€**

mit Hähnchenbrust: + 3,00€

mit Shrimps: + 3,00€



## Kinder

### Kinderschnitzel

mit Pommes Frites  
*small escalope with french fries*

**8,50 €**

### Chicken Nuggets

mit Pommes Frites  
*with french fries*

**7,50 €**

### Fischstäbchen

mit Pommes Frites  
*Fish sticks with french fries*

**7,50 €**

### Pasta<sup>2</sup>

mit Tomatensauce  
*with tomato sauce*

**7,50 €**

## Desserts

### Warmes Schokoküchlein

mit Vanilleeis  
*warm small chocolate cake with vanilla ice cream*

**5,90 €**

### 3 Kugeln Vanilleeis

mit Sahne  
*3 scoops of Vanilla Ice Cream with whipped cream*

**4,90 €**

auf Wunsch mit Schokosauce



*Kölsch*

www.brauhaus-schlebusch.de

## GETRÄNKE

### BIER

#### FRISCH VOM FASS

**0,25l**

Schreckenskammer  
Kölsch

**2,30 €**

### WEIN

<b>Weiß</b>	<b>0,2l</b>
Pinot Grigio, trocken	4,00 €
als Weinschorle	3,50 €
Riesling, feinherb	4,50 €
als Weinschorle	4,00 €
Weißweinschorle	
süß-gespritzt (Sprite) <sup>5</sup>	4,00 €
<b>Rosé</b>	
Ca'Ernesto, trocken	4,00 €
<b>Rot</b>	
Cabernet Sauvignon,	
trocken	4,50 €
Chianti, trocken	4,50 €

### FLASCHENBIER

**0,5l**

Schöffelhofer Weizen (Naturtrüb)	4,60 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	4,60 €

**0,33l**

Jever Fun alkoholfrei	3,50 €
früh Radler	3,50 €
Schreckenskammer (nur außer Haus Verkauf)	2,00 €

**0,25l**

Malzbier <sup>1</sup>	2,30 €
-----------------------	--------

### SEKT (trocken)

**Glas 0,15l**  
4,50 €

**Flasche 0,7l**  
20,00 €

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Pheylalaninsquelle,  
<sup>5</sup> Säuerungsmittel, <sup>9</sup> Chininhaltig, <sup>10</sup> Koffeinhaltig, <sup>11</sup> Süßungsmittel

## WASSER & LIMONADEN

	<b>0,33l</b>		<b>0,375l</b>	<b>0,70l</b>
Coca Cola <sup>1,10</sup>	3,50 €			
Zero <sup>1,10,11</sup>	3,50 €	Still	3,00 €	5,50 € (Flasche)
Fanta <sup>1,3</sup>	3,50 €	Laut	3,00 €	5,50 € (Flasche)
Sprite <sup>5</sup>	3,50 €	Tafelwasser mit dem Pyure Water Filtersystem		
Mezzo-Mix <sup>1,3,10</sup>	3,50 €	-regional & nachhaltig-		
Früh Sport	3,50 € (Fassbrause)			

## SÄFTE & EISTEE

	<b>0,33l</b>		<b>0,3l</b>
Apfelschorle naturtrüb	3,50 €	Apfelsaft	3,00 €
Eistee Pfirsich (Rauch)	3,50 €	Orangensaft	3,00 €

## KAFFEE

	<b>Tasse</b>
Kaffee	2,30 €
Espresso	2,30 €

## SPIRITUOSEN

<b>Kräuterschnaps</b>	<b>2cl</b>	<b>3cl</b>	<b>Klare</b>	<b>2cl</b>	<b>Aquavit</b>	<b>2cl</b>
Ramazzotti	-	3,00 €	Obstler	2,50 €	Malteser	2,50 €
Averna	-	3,00 €	Williams Birne <sup>9</sup>	2,50 €	Jubi	2,50 €
Fernet Branca		3,00 €	Grappa	3,00 €	Linie	3,00 €
Jägermeister	2,50 €		Vodka	2,50 €		
Kümmerling	2,50 €		Ouzo	2,50 €	<b>Bunte</b>	<b>2cl</b>
Underberg	2,50 €		Sambuca	2,50 €	<b>Schnäpse</b>	
Kabänes	2,50 €		Korn	2,00 €	Grüner Flimm	2,50 €
Tunel	3,00 €		Tequila silver	2,50 €	Genever <sup>1</sup>	2,50 €

<b>LONGDRINGS</b>	<b>0,2l</b>		
Whiskey-Cola <sup>1,10</sup>	6,50 €	Jägermeister-Cola <sup>1,10</sup>	6,50 €
Rum-Cola <sup>1,10</sup>	6,50 €	Vodka-Orange	6,50 €
Vodka-Kirsch	6,50 €		

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Pheylalaninquelle,  
5 Säuerungsmittel, 9 Chininhaltig, 10 Koffeinhaltig, 11 Süßungsmittel

**Liebe Gäste,  
auch für unsere Gäste, die von  
Allergien und Unverträglichkeiten  
betroffen sind, möchten wir  
jederzeit gute Gastgeber sein.  
Daher erhalten Sie sämtliche  
Informationen zu den in unseren  
Speisen und Getränken  
verwendeten Allergenen Zutaten.  
Wir halten für Sie eine separate  
Allergikerkarte bereit. Fragen Sie  
unsere Mitarbeiter im Service.**