

Vorspeisen

Knobi-Champignons

Champignons in Knoblauch gebraten
mit Toastbrot

mushrooms grilled with garlic and bread

5,90 €

Kölsch Kaviar²

Röggelchen mit Flönz und Zwiebeln

Rye bun with blood sausage and onions

5,90 €

Zwiebelringe^{1,2}

serviert mit Sour Cream & Chili-Dip

Onion rings served with sour cream and chili-dip

8,90€

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe

mit Baguettebrötchen

Savory goulash soup

6,90 €

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert^{1,2}

mit Preiselbeeren und Toastbrot

Baked Camembert with lingonberries and toast

8,90€

Mozzarella-Sticks^{1,2}

mit Chili-Dip, Toastbrot und Butter

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

8,90€

Halver Hahn^{1,2}

Röggelchen mit mittelaltem Gouda und Butter,
auf Wunsch mit Zwiebeln

Rye Bun with Gouda and butter, by request with onions

5,90€

Tomate-Mozzarella^{1,3}

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
+2,50€

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^{1,2,4}

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^{2,3}

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

14,90€

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

15,50€

Paprikaschnitzel^{1,2,13}

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Escalope with piquant park sauce, french fries and salad

16,50€

Champignonrahmschnitzel

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Escalope with champignon cream sauce, french fries and salad

16,50€

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

16,50€

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

17,50€

Cordon Bleu vom Schwein^{1,2,3}

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

17,50€

Frisch vom Grill

Holzfällersteak vom Schwein³

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

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

16,90€

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 Kroketten,
dazu Salatbeilage

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

23,90€

Pfeffersteak

mit Kroketten und Salatbeilage

Pepper Steak with french fries and salad

24,90€

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
feiner Sauce, Kroketten 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*

18,90€

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*

16,90€

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

15,90€

Brauhaus-Kotelett (natur)

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

15,90€

Paniertes Kotelett

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
Breaded cutlet with fried potatoes and salad

16,90€

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

Klassiker

Folienkartoffel

mit Kräutercreme und Salatbeilage

Foild potato with sour cream and salad

10,90€

mit Shrimps *with shrimps* **13,90€**

mit Curry-Hähnchen *with curry-chicken* **13,90€**

Sülze nach Art des Hauses^{1,2,3}

mit Remoulade und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

*Homemade Aspic with remoulade, onions and
fried potatoes*

11,90€

Bunter Wurstsalat

Käse, Paprika, Mais, Essiggurken,
Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

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

served with fried potatoes

11,90€

7 Nürnberger Rostbratwürstchen

auf Sauerkraut, serviert mit Bratkartoffeln

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

11,90 €

Gebratener Leberkäse^{2,3,4}

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^{2,3,4}

mit Pommes Frites

Curry „Bockwurst“ with french fries

11,90€

Riesen-Bockwurst^{2,3,4}

mit Bratkartoffeln

Big „Bockwurst“ with fried potatoes

10,90€

Brauhaus-Burger^{2,3,4}

100g Rindfleisch

mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und

Saucen, dazu Pommes Frites

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

served with french fries

11,90€

Nudelgericht & Vegan

Tagliatelle á la Mama²

mit leicht scharfer Paprika-

Zwiebel-Sahne-Sauce

und gebratenen Hähnchenbruststreifen

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

12,90€

Vegane Reispfanne²

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 €

Pasta²

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

2,40 €

WEIN

Weiß **0,2l**
Pinot Grigio, trocken **4,00 €**
als Weinschorle **3,50 €**
Riesling, feinherb **4,50 €**
als Weinschorle **4,00 €**
Weißweinschorle
süß-gespritzt (Sprite)⁵ **4,00 €**

Rosé
Ca'Ernesto, trocken **4,00 €**

Rot
Cabernet Sauvignon,
trocken **4,50 €**
Chianti, trocken **4,50 €**

FLASCHENBIER

0,5l

Schöffelhofer Weizen **4,80 €**
(Naturtrüb)

Schöffelhofer Weizen **4,80 €**
alkoholfrei

0,33l

Schreckenskammer **3,50 €**
alkoholfrei

früh Radler **3,50 €**

Schreckenskammer **2,50 €**
(nur außer Haus Verkauf)

0,25l

Malzbier¹ **2,40 €**

SEKT (trocken)

Glas 0,15l
4,50 €

Flasche 0,7l
20,00 €

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

WASSER & LIMONADEN

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

SÄFTE & EISTEE

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

KAFFEE

	Tasse
Kaffee	2,30 €
Espresso	2,30 €

SPIRITUOSEN

Kräuterschnaps	2cl	3cl	Klare	2cl	Aquavit	2cl
Ramazzotti	-	3,00 €	Obstler	2,50 €	Jubi	2,50 €
Tunel	2,50 €		Williams Birne ⁹	2,50 €	Linie	3,00 €
Kabänes	2,50 €		Grappa	3,00 €		
Jägermeister	2,50 €		Haselnuss	3,00 €	Bunte	2cl
Kümmerling	2,50 €		Ouzo	2,50 €	Schnäpse	
Underberg	2,50 €		Sambuca	2,50 €	Flimm	2,50 €
			Vodka	2,50 €	Genever ¹	2,50 €
			Korn	2,00 €		
LONGDRINGS	0,2l					
Rum-Cola ^{1,10}	6,50 €	Jägermeister-Cola ^{1,10}	6,50 €			
Vodka-Orange	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.**