



<i>Aus unserem Suppentopf</i>	
<i>Tagessuppe (wechselndes Angebot)</i>	3,30 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	
<i>mit Käse überbacken (1.5)</i>	4,00 €
<i>kleine Hausgemachte Gulaschsuppe</i>	3,85 €
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe</i>	4,45 €
<i>Bierhappen</i>	
<i>2 x 1/2 Happen</i>	
<i>Mett</i>	
<i>Käse</i>	
<i>Leberwurst</i>	
<i>Blutwurst</i>	2,40 €
<i>Kleine Leckereien</i>	
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,</i>	
<i>gebackener Petersilie, Toast und Butter (1.3)</i>	7,90 €
<i>Haustoast</i>	
<i>2 Schweinefilets auf Toast mit gebratenen</i>	
<i>Champignons und Sauce-Hollandaise (1.3)</i>	9,90 €
<i>„ Strammer Max „ Landbrot mit gekochtem Schinken</i>	
<i>2 Spiegeleier ,dazu hausgemachten Kartoffelsalat (2.4)</i>	8,50 €



Spezialitäten des Küchenchefs

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites und gem. Salat (1) 10,20 €

Jäger- / Zigeunerschnitzel

dazu Pommes frites und gem. Salat (1,9) 11,30 €

Sudhausschnitzel mit Bratkartoffeln und Spiegelei 12,30 €

(gebratene Champignons , Zwiebeln gekochter Schinkenstreifen)

Cordon Bleu (vom Schwein mit Käse und Schinken)

dazu Pommes frites und gem. Salat 12,30 €

Rumpsteak „Holzheimer Art“

Kräuterbutter oder Sahnemeerrettich,

Pommes frites und gem. Salat (1,3,9) 14,90 €

Rumpsteak „Holzmichel Art“

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

und gem. Salat (1,9) 14,90 €

„Düsseldorfer Senfrostbraten“ (Rumpsteak)

mit Senf-Zwiebel-Mousse überbacken

dazu Bratkartoffeln und gem. Salat (1,3,9) 15,30 €

Putensteak mit Sauce Hollandaise

auf Blattspinat und Kartoffelkroketten 12,30 €

Schweinerückensteak mit Peffersauce,

Bratkartoffeln und gem. Salat (1,9) 13,90 €



Rheinische Spezialitäten

Ofenfrische Schweinshaxe

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (1,9) 10,60 €

Kasseler mit Sauerkraut

und Kartoffelpüree (1,9) 9,45 €

Dicke Bohnen mit gebratenem Bauchspeck

und Salzkartoffeln 8,50 €

Leber „Berliner Art“

Kartoffelpüree und Apfelstücken (1,9) 8,90 €

Sülze mit Bratkartoffeln

und Remouladen-Sauce (1,3,9) 8,50 €

Rheinischer Sauerbraten mit Knödel

und hausgemachten Rotkohl 11,90 €

„Himmel und Ähd“ gebratene Blutwurst mit

gebratenen Röstzwiebeln; dazu Kartoffelpüree

und Apfelmus 8,80 €



Pfannkuchen und Eierspeisen

*Speckpfannkuchen mit
frischem Krautsalat* 8,60 €

*Apfelpfannkuchen mit
Zucker und Zimt (1,3)* 7,50 €

Käsepfannkuchen mit gem. Salat 8,30 €

*Bauernomelette
mit Bratkartoffeln und gem. Salat* 8,70 €

Gerichte aus der Pfanne

*Brauhaus-Pfanne (1,3)
Hacksteak mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln
und gem. Salat* 10,90 €

*„Bierkutscher- Geschnetzeltes“ (scharf)
auf Spaghetti und gem. Salat (1,3)* 13,40 €

*„Braumeister-Pfanne“
Schweinefilet mit frischen Champignons,
Sauce-Hollandaise , Kartoffelecken und Speckbohne* 16,20 €

*Gemüsepfanne
mit frischen Champignons , Bratkartoffeln
und Sauce-Hollandaise (1,3)* 9,90 €



Fischgerichte

- Heringstipp „Hausfrauen-Art“
mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce
dazu Bratkartoffeln (1) 9,20 €*
- Zanderfilet an Sauce Choron
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln 12,50 €*
- Spaghetti mit pikanter Spinat-Lachs-Sauce
und gem. Salat (1) 10,50 €*

Salate

- Bunter Salat „Vier Jahreszeiten“
mit Putenbruststreifen, gebratenen Champignons
und Bratkartoffeln 9,90 €*
- Gemischter Salatteller
mit Thunfisch und Ei 8,90 €*



Für unsere kleine Gäste

„Dominik“

Fischstäbchen mit Pommes frites (1.3.10) 3,80 €

„Lisa“

Schnitzel mit Pommes frites (1.9) 5,20 €

„Max“

Bockwurst mit Pommes frites (1.9) 4,10 €

„Linda“

*Pfannkuchen mit Puderzucker
oder Nutella (1.9) 3,90 €*

Süßes zum Schluss

Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Sahne (1.3.10) 4,30 €

Warmer hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahne (1.3.8.10) 3,90 €



Der feine Unterschied

<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,70€</i>
<i>Frankenheim Blue</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,20€</i>
<i>Isenbeck Malzbier</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,70€</i>

<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,70€</i>
<i>Warsteiner Lemon</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,20€</i>
<i>Warsteiner Premium Alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,55€</i>
<i>Warsteiner Radler Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,55€</i>

<i>König Ludwig Weizen hell vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,30€</i>
<i>König Ludwig Weizen hell vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,70€</i>
<i>König Ludwig Weizen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,70€</i>
<i>König Ludwig Weizen Alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90€</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola (4,5,8,9)</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,75€</i>
<i>Coca Cola light (2,4,5,6,)</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,75€</i>
<i>Fanta Orange (5,10)</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,75€</i>
<i>Sprite (5,10)</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,75€</i>
<i>Mezzo Mix (2,4,5,6)</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,75€</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,00€</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,00€</i>
<i>Haaner Felsenquelle</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,75€</i>
<i>Haaner Felsenquelle</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,80€</i>
<i>Haaner Felsenquelle Apfelschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,75€</i>



Nach dem Essen

<i>Samtkragen</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60€</i>
<i>Kabänes</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60€</i>
<i>Kümmerring</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Orig. Killepitsch</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>

Kalte Schnäpse

<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>1,40€</i>
<i>Butzelmann</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60€</i>
<i>Cream Kiss</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60€</i>
<i>Waldmeister</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60€</i>
<i>Bessen Genever</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60€</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Carlos</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Kleiner Feigling</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Wacholder</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20€</i>
<i>Jubi Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30€</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,45€</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>



Kalte Schnäpse

<i>Ouzzo</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00€</i>

Wein

<i>Hausmarke Rotwein</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60€</i>
<i>Hausmarke Weißwein</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60€</i>

Sekt

<i>Quirinus Sekt Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,20€</i>
<i>Quirinus Sekt</i>	<i>0,75l</i>	<i>19,50€</i>

Endpreise einschl. Service und Muust.

Wir verarbeiten nur Lebensmittel rechtlich zugelassene und Geprüfte Zusatzstoffe .

1= Konservierungsstoffe , 2= Brennwert je

100ml<1,0kg(0,28kcal) 3= Geschmacksverstärker , 4=

Koffeinhaltig , 5= Farbstoff , 6= Süßstoff Aspartan , enthält

Phenylalanin , 7=Chininhaltig , 8=mit Zuckerarten und

Süßstoff , 9= Antioxidationsmittel , 10= Stabilisatoren