

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen	4,80
Rheinische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,40
Terrine kräftige Gulaschsuppe mit Brot	5,80

## Salate

*zu allen großen Salaten servieren wir Baguette*

Kleiner Brauhaussalat mit Brot-Croutons und Hausdressing	4,80
Großer Brauhaussalatteller mit Oliven und Schafskäse ...	12,80
oder mit gebratenen Putenbruststreifen	13,30
oder mit gebratenen Garnelen und Champignons	14,80

## Für den kleinen Hunger

Bayrischer Obatzter mit Brezel	6,30
Portion Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern	8,80
6 Garnelen in Knoblauchöl mit Kirschtomaten und Champignons	11,50
Ofenkartoffel mit Lachsstreifen, Schmand und Salatbouquet	12,80

## Brauhausklassiker



Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen	14,50
Braumeister Steak vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	14,50
Brauhauspfanne Schweinefilet, Rumpsteak, Putensteak, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen	18,80
Frische grobe Bratwurst auf Wirsinggemüse dazu Kartoffelstampf	11,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salatgarnitur und Petersilienkartoffeln	12,80
Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbouquet	12,90
Bayrischer Fleischkäs` vom Grill mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat	12,80

## Schnitzelgerichte

Schnitzel „Wiener Art“	13,80
Champignonrahmschnitzel	14,80

*zu jedem Schnitzel reichen wir Pommes und einen Beilagensalat*

Strünzerschnitzel mit Pfeffersoße, Spiegelei, Speckbohnen und Bratkartoffeln	16,80
---	-------

## Vom Grill und aus der Pfanne

Frisian Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	19,80
Frisian Rumpsteak mit Pfeffersoße dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	20,80
Gebratene Garnelen in Knoblauchsahne mit Champignons, Kirschtomaten auf Bandnudeln und Beilagensalat	17,80
Putensteak mit Zucchiniestreifen und Tomatenwürfeln in Rahm dazu Nudeln und Beilagensalat	15,30
Schweinesteak "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überbacken dazu Pommes und Beilagensalat	14,40
Schweinelendchen mit frischen Champignons Sauce Hollandaise, Butterspätzle und Marktgemüse	17,80
<b>Für Kids</b>	
Kleines Schnitzel Natur oder Soße nach Wahl mit Pommes	5,50
Bratkartoffeln mit Spiegelei	4,60
Chicken-Nuggets mit Pommes und süß saurem Dip	5,50
Räuberteller: bei den Eltern was rauben	.0,00

## Vegetarisches

Hausgemachte Spätzle mit gebratenem Gemüse der Saison <sup>,A1</sup>	11,80
Vegetarischer Teller <sup>,A1</sup> mit Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Marktgemüse und Schmand	11,80
Ofenkartoffel mit Schmand und Salatgarnitur <sup>,A1</sup>	10,80

## Beilagen

Pommes Frites	3,00
Bratkartoffeln	3,50
Bandnudeln <sup>,A1</sup>	3,50
Mayonnaise oder Ketchup <sup>③,C,J</sup>	0,50
Ofenkartoffel mit Schmand <sup>,G</sup>	5,20
Kroketten	3,00
Spätzle <sup>,A1</sup>	3,00
Kartoffelecken mit Schmand <sup>,G</sup>	5,20

## Desserts



Schwarz und Weiß <sup>,G</sup> Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schokoladenstreusel	5,20
Schwarz und Gelb <sup>,C,G</sup> 3 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör	5,80
Eingeweckte Rote Grütze <sup>,G</sup> Rote Grütze mit Vanilleeis	4,50
Bayrisch Creme <sup>,G</sup> mit Roter Grütze, serviert in einem Einweckglas	4,60
Warmer Apfelstrudel <sup>,A,G</sup> mit Vanilleeis	5,20
Eiskaffee <sup>,G</sup>	4,80
Gemischtes Eis <sup>,G</sup> Erdbeere, Vanille, Schokolade	4,50
Portion Sahne <sup>,G</sup>	1,00

## Bier vom Fass

**König Pilsener**<sup>,A3</sup> 0,2 l 1,70  
 Strahlendes Goldgelb mit anhaltendem Schaum, weiß und feinporig. Feingliedriger Duft mit einer Fülle fruchtiger, blumiger und süßer Röstaromaen, die an gelben Äpfel, weißes Brot, Cornflakes und blühende Bergkräuter erinnern. Im Trunk elegante Spritzigkeit mit malziger Süße und zartbitterem Kräutergeschmack, der angenehm nachklingt.

**König Pilsener**<sup>,A3</sup> 0,3 l 2,50

**König Pilsener**<sup>,A3</sup> 0,5 l 4,20



**Gaffel Kölsch**<sup>A3</sup> 0,2 l 1,70

Frisch vom Fass gezapft entfaltet Gaffel ein leicht würziges Aroma. Das obergärige Kölsch hat im Antrunk eine sehr spritzige Dezenz. Der Abgang ist sehr süffig und wohlschmeckend.

**Gaffel Kölsch**<sup>A3</sup> 0,3 l 2,50

**Benediktiner Weissbier**<sup>,A1,A3</sup> 0,3 l 2,80

Dem Himmel so nah: Das Benediktiner naturtrüb ist ein erfrischendes und ausdrucksstarkes Weissbier voller Eleganz. Auffallend ist die goldene Honigfarbe mit hellem, feinporigem und anhaltendem Schaum. Der herbe Duft besticht mit süßen Aromen von dunklem Honig und reifem Getreide, Belebt wird er durch kräftige Würznoten wie Orangenschale, Bergkräuter, Hopfen und Gewürznelke.

**Benediktiner Weissbier**<sup>,A1,A3</sup> 0,5 l 4,20

**Radler / Colabier / Alster**<sup>,A1</sup> 2,50 4,20

**Bananenweizen**<sup>,A1,A3</sup> 2,80 4,20

## Alkoholfreies Bier

**König Pilsener alkoholfrei**<sup>,A3</sup> 0,33 l 2,70

**Gaffel Kölsch frei**<sup>,A3</sup> 0,33 l 2,70

Gaffel Frei hat den typischen, feinherben, vollen Gaffel Geschmack, denn es wird Gaffel Kölsch nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut, aber durch schonende Verfahren entalkoholisiert und damit auch um 40% kalorienreduziert.

**Benediktiner Weissbier**<sup>,A1,A3</sup> 0,5 l 4,20

**GAFFELS FASSBRAUSE**<sup>ⓐ,ⓑ,ⓓ</sup> 0,33 l 2,90

Das belebende Erfrischungsgetränk mit fruchtig-herben Geschmack. Gaffels Fassbrause Zitrone enthält natürliche B + C Vitamine, Mineralien und Folsäure. Eine Flasche deckt den Tagesbedarf an Vitamin C ab.

**König Pilsener Radler**<sup>ⓐ,ⓑ,ⓓ,A3</sup> 0,5 l 4,30

**Kandi Malz**<sup>ⓐ,ⓑ,A3</sup> 0,33 l 2,60

## Flaschenbier

**Benediktiner Weissbier**<sup>,A1,A3</sup> 0,5 l 4,20

**ERDINGER Kristall**<sup>,A1,A3</sup> 0,5 l 4,20

## Alkoholfreie Getränke



Coca-Cola <sup>①②</sup>	0,2 l	2,20
Coca-Cola light <sup>①②③④⑤⑥</sup>	0,2 l	2,20
Mezzo Mix <sup>①②④⑦</sup>	0,2 l	2,20
Fanta <sup>④⑦⑨</sup>	0,2 l	2,20
Sprite <sup>④⑨</sup>	0,2 l	2,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>⑨⑬</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Indian Tonic Water <sup>⑬</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale <sup>②</sup>	0,2 l	2,80
Orangensaft	0,2 l	2,60
Apfelsaft	0,2 l	2,60
Kirsch-Nektar	0,2 l	2,20
Kirsch-Nektar	0,4 l	4,40
Maracuja-Nektar	0,2 l	2,20
Maracuja-Nektar	0,4 l	4,40
Apfelschorle oder Kirschschorle	0,2 l	2,20
Apfelschorle oder Kirschschorle	0,4 l	4,40
Rhabarberschorle	0,2 l	2,20
Rhabarberschorle	0,4 l	4,40
KiBa	0,2 l	2,50
KiBa	0,4 l	4,80
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,20
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	6,00
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,20
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	6,00

## Weißwein

	0,2 l	Flasche
Weißburgunder, trocken Rheinhessen Weingut Valckenberg	4,80	18,00
Grüner Veltliner „Windspiel“, trocken Nieder- Österreich	4,80	14,50
Riesling, trocken oder halbtrocken Rheinwein, Weingut Scheidgen	4,80	18,00

## Rosé

Blauer Portugieser, halbtrocken Rheinwein, Weingut Scheidgen	4,80	15,80
---	------	-------

## Rotwein

Merlot Faucon Rouge, trocken Pays d'Oc	4,80	21,80
Montepulciano D' Abruzzo, trocken Larinum	4,80	22,50
Dornfelder, trocken oder halbtrocken Rheinwein, Weingut Scheidgen	4,80	15,80



## Longdrinks



Gin Tonic	0,2 l	5,50 €
Wodka Orange oder Lemon	0,2 l	5,50 €
Whiskey Cola <sup>①②</sup>	0,2 l	5,50 €
	0,1 l	Flasche
Sekt unsere Hausmarke	3,60	22,00
Riesling Sekt „Riesecco“, Weingut Scheidgen	4,20	25,00
Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l	4,50 €
Asbach Aperitif Rosé Berry <sup>⑬⑰,N</sup>	0,2 l	5,80 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,80 €
Hugo	0,2 l	5,80 €
Sherry dry oder medium	5 cl	4,00 €
Martini- bianco oder dry	4 cl	4,50 €
Campari Soda oder Orange <sup>②</sup>	0,2 l	4,50 €

**berra**<sup>®</sup>

Königswinterer Straße 250 - 53227 Bonn  
Service 0 700 23 222 111 - [www.berra.de](http://www.berra.de)  
Ihr Partner - BERRA Advertising Agency GmbH  
BERRA: 3278 vom 21.01.2020  
Kartenschablone: 7013

## Heiße Getränke

Kaffee <sup>①</sup>	2,40
Pott Café Creme <sup>①</sup>	4,20
Cappuccino <sup>①,G</sup>	3,00
Espresso <sup>①</sup>	2,40
Espresso Macchiato <sup>,A1,A1</sup>	2,80
Latte Macchiato <sup>①,G</sup>	4,50
Milchkaffee <sup>①,G</sup>	4,50
Heiße Schokolade <sup>,G</sup>	4,50
Glas Tee - wählen Sie aus unserer Auswahl	2,40

Pfefferminz, Roiboos-Vanille, Fenchel, Kamille,  
6-Kräuter, Hagebutte, Darjeeling, Earl Grey,  
Grüner Tee und Früchte

### Allergene Stoffe

<b>A1</b> Weizen und -erzeugnisse	<b>H3</b> Walnüsse und -erzeugnisse
<b>A2</b> Roggen und -erzeugnisse	<b>H4</b> Cashewnüsse und -erzeugnisse
<b>A3</b> Gerste und -erzeugnisse	<b>H5</b> Pecannüsse und -erzeugnisse
<b>A4</b> Hafer und -erzeugnisse	<b>H6</b> Paranüsse und -erzeugnisse
<b>A5</b> Dinkel und -erzeugnisse	<b>H7</b> Pistazien und -erzeugnisse
<b>A6</b> Kamut und -erzeugnisse	<b>H8</b> Macadamianüsse und -erzeugnisse
<b>A7</b> Getreidehybridstämme und -erzeugnisse	<b>H9</b> Queenslandnüsse und -erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und -erzeugnisse	<b>I</b> Sellerie und -erzeugnisse
<b>C</b> Eier und -erzeugnisse	<b>J</b> Senf und -erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und -erzeugnisse	<b>K</b> Sesam und -erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und -erzeugnisse	<b>L</b> Lupinen und -erzeugnisse
<b>F</b> Soja und -erzeugnisse	<b>M</b> Weichtiere und -erzeugnisse
<b>G</b> Milch und -erzeugnisse	<b>N</b> Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben
<b>H1</b> Mandeln und -erzeugnisse	
<b>H2</b> Haselnüsse und -erzeugnisse	

### Zusatzstoffe

<b>1</b> koffeinhaltig	<b>10</b> mit Geschmacksverstärker
<b>2</b> mit Farbstoff	<b>11</b> geschwefelt
<b>3</b> mit Süßungsmittel	<b>12</b> geschwärzt
<b>4</b> mit Konservierungsstoff	<b>13</b> chininhaltig
<b>5</b> Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (=0,26 kcal)	<b>14</b> gewachst
<b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle	<b>15</b> mit Phosphat
<b>7</b> gefärbt mit Beta-Carotin	<b>16</b> mit Milcheiweiß
<b>8</b> mit Taurin	<b>17</b> mit Säuerungsmittel
<b>9</b> mit Antioxidationsmittel	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

## Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl	3,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,80
Aalborg Jubilaeums Akvavit	2 cl	3,00
Ouzo 12	2 cl	2,80
Für meine Freunde das Beste		
Jägermeister <sup>®</sup>	2 cl	2,80
Ramazotti <sup>®</sup>	4 cl	4,80
Grappa il Moscato di Nonino	2 cl	3,50
Doppelkorn	2 cl	2,50
Gordon's Gin	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	3,00
Cognac „Baron Otard“	2 cl	5,50
Killepitsch	2 cl	3,00
Fernet-Branca	2 cl	3,00

### MAMMA NERO

Der Kölner Kräuterlikör der Privatbrauerei Gaffel enthält über einhundert sorgfältig aufeinander abgestimmte Kräuter und Gewürze aus der Kölner Region und der ganzen Welt. Mit milden 30 Prozent Volumenalkohol zeichnet sich der Halbbitter durch seine weiche, fruchtig-würzige Note aus. MAMMA NERO wurde mit der DLG-Medaille in Gold ausgezeichnet.

### PAPA RHEIN

Der Kölner Bierbrand wird aus Gaffel Kölsch gewonnen. Durch doppelte Destillation erhält dieser edle Bierbrand eine leicht hopfige Note. Die feinherben Aromen aus dem Brauprozess bleiben bei einer schonenden Brenntemperatur von 70 °C vollständig erhalten.

### SCHWESTER HERZ

Bei diesem hochwertigen Johannisbeer-Likör kommt für das Mazerat nur hochwertiger, aus Gaffel Kölsch gewonnener Alkohol zum Einsatz. SCHWESTER HERZ wurde über mehrere Wochen mit Johannisbeeren aus deutscher Ernte angesetzt. Der Fruchtsaftanteil beträgt 70 Prozent. 15 Prozent Volumenalkohol runden das fruchtig-milde Aroma ab. SCHWESTER HERZ wurde mit der DLG-Medaille in Gold ausgezeichnet.

### Kebekuss

Carolin Kebekus steht für dieses neue Kölner-Original Likörchen Pate. Hier vereinen sich köstliche Rheinland-Pflaumen mit leckerer Birne! Zusammen mit einem herrlich frischen Gaffel Kölsch Carolins neues „Lieblings-Damengedeck“ (15 Vol.-% Alk.).

2 cl 3,00

## Obstbrände von Birkenhof

Alte Marille	2 cl	3,00
Haselnuss	2 cl	3,00
Alte Himbeere	2 cl	3,00
Alte Williams Birne	2 cl	3,00

