

# Suppen

1. **Französische Zwiebelsuppe** 4,00 €  
*mit Croutons und Käse<sup>1</sup> überbacken*

2. **Hausgemachte Gulaschsuppe** 4,20 €  
*mit selbstgebackenem Bierbrot*



## Kleine Leckereien

3. **Gebackener Camembert<sup>1</sup>** 7,90 €  
*mit Butter, Toastecken, Pfirsich und Preiselbeeren*



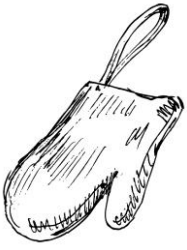
4. **„Flotte Mälzerin“ ... mmh lecker!** 8,90 €  
*kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur mit Pfirsich, Ananas, Sc. Hollandaise und Kroketten*

5. **Kröstchen „Stiefel's Art“** 8,90 €  
*Kl. Schnitzel mit rohem Schinken und Spiegelei an Salatgarnitur; dazu Röstinchen*

6. **„Pütt“-Salat** 12,50 €  
*Knackige Salate mit Hähnchenbruststreifen und Zitrone-Sahne-Dressing. Dazu reichen wir selbstgebackenes Bierbrot.*

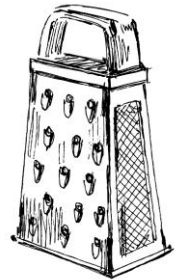
Alle Saßen und Dressings werden in unserer Brauhausküche frisch zubereitet!

7. **Käsespätzle ... unser vegetarischer Tipp!** 10,50 €  
*mit Tomaten, Lauch, gerösteten Zwiebeln  
und einer Salatbeilage*



## Brauhaus-Schnitzel

8. **Schweineschnitzel „Förster-Art“ ... unser Klassiker!** 11,20 €  
*mit frischen Champignons  
in Rahmsoße und Pommes-Frites*  
klein 8,50 €
9. **Schweineschnitzel „Au Four“** 11,80 €  
*mit ‚Ragout fin‘ und Käse überbacken;  
dazu Kartoffelröstis*  
klein 8,90 €
10. **Schweineschnitzel „Firlefanz“** 11,50 €  
*mit Spiegelei und bunten Salat umlegt*  
klein 8,70 €
11. **Hähnchenschnitzel „Italia“** 13,20 €  
*mit Tomate und Mozzarella überbacken;  
dazu servieren wir Kroketten*



## Brauhaus-Spezialitäten

12. **Stiefelknecht-Teller** 9,50 €  
*hausgemachte Frikadelle  
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln*

13. „**Braurgulasch**“ ... vom Rind! 11,20 €  
mit Stiefel-Bier verfeinert;  
dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat

14. „**Gambrinus-Teller**“ 12,20 €  
In Stiefel-Bier geschmorte Kasslernacken  
an herzhafter Soße mit Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Krautsalat

„Gambrinus“ ist ein legendärer  
König, der als Erfinder des  
Bierbrauens angesehen wurde!

15. **Rotbarschfilet** ... aus der Pfanne! 11,50 €  
mit Remoulade, Bratkartoffeln  
und einer Salatbeilage

... unser Tipp zur Winterzeit:

16. **Grünkohl „Beckumer-Art“** 12,40 €  
mit Kasslernacken, Mettendchen und Bratkartoffeln

17. **Brauer's Kräutersteak** 13,80 €  
In Kräutermarinade eingelegtes Schweinerückensteak  
auf Paprikarahmgemüse mit Kartoffelrösti

18. **Arg. Rumpsteak (200 g)** 20,80 €  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und einer Salatbeilage



## Dessert

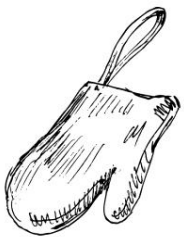
Espresso  
Cappuccino  
Latte Macchiato...

19. **Mozart-Sinfonie** 4,90 €  
Walnuss-, Schoko- und Vanilleeis'  
mit Eierlikör und Sahnehaube

# *Stiefel im Winter*

*Rindfleisch mit Zwiebelsoße  
und Kartoffelsalat* 13,80 €

*Rinderroulade „Hausfrauen-Art“  
mit Rotkohl und Salzkartoffeln* 14,50 €



*Gänsekeule* 18,50 €  
*an Orangensoße und Apfelrotkohl;  
dazu Kartoffelknödel*

*Gänsebrust* 19,20 €  
*an einer Rosmarin-Waldpilzsoße  
mit Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle*

## *Winterliches Dessert:*

*Warmer Apfelstrudel* 5,20 €  
*mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne*