

Suppen

1. **Französische Zwiebelsuppe** 4,20 €
mit Croutons und Käse¹ überbacken
2. **Hausgemachte Gulaschsuppe** 4,50 €
mit selbstgebackenem Bierbrot
3. **Rinderkraftbrühe** 4,30 €
mit Julienne-Gemüse und Markklößchen



Kleine Leckereien

4. **Gebackener Camembert¹** 8,70 €
mit Butter, Toastecken, Pfirsich und Preiselbeeren
5. **Hausgebeizter Lachs** 9,70 €
*an Honig-Senf-Soße
mit gerösteten Toastecken, Butter
und buntem Salatgesteck*
6. **„Flotte Mälzerin“ ... mmh lecker!** 9,80 €
*kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur
mit Pfirsich, Ananas, Sc. Hollandaise
und Kroketten*



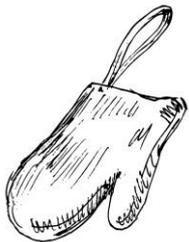
7. **Kröstchen „Stiefel’s Art“** 8,90 €

*Kl. Schnitzel mit rohem Schinken² und Spiegelei
an Salatgarnitur; dazu Kroketten*

8 **„Pütt“- Salat**

*Knackige Salate mit Hähnchenbruststreifen
und Zitrone-Sahne-Dressing.*

Dazu reichen wir selbstgebackenes Bierbrot.



13,50 €

*Alle Saßen und Dressings
werden in unserer
Brauhausküche
frisch zubereitet!*

9. **Käsespätzle ... unser vegetarischer Tipp!**

*mit Tomaten, Lauch, gerösteten Zwiebeln
und einer Salatbeilage*

11,20 €

Brauhaus-Schnitzel

10. **Schweineschnitzel „Förster-Art“ ... unser Klassiker!**

*mit frischen Champignons
in Rahmsoße und Pommes-Frites*

11,80 €

klein 9,00 €

11. **Schweineschnitzel „Zigeuner-Art“**

mit Pommes-Frites

11,80 €

klein 9,00 €

13. **Schweineschnitzel „Firlefanz“**

mit Spiegelei und bunten Salat umlegt

12,50 €

klein 9,60 €

12. **Schweineschnitzel „Feinschmecker-Art“**

*mit Lauch in Creme fraiche
und Käse¹ überbacken, dazu Kroketten*

12,80 €

klein 9,80 €



14. *Hähnchenschnitzel „Toskana“* 11,80 €
*mit Blattspinat, Tomatenscheiben
und Käse überbacken, dazu Kroketten*

Stiefel's Burger

- 15 *Brauhaus-Burger classic* 11,30 €
*mit Stiefel-Bier verfeinerter Rinder-Patty,
BBQ und Hamburger-Soße, Blattsalat,
Zwiebeln, Bacon, Gurke und Tomate*

<i>Extra's:</i>	
<i>Pommes-Frites</i>	<i>2,80</i>
<i>Wedges</i>	<i>3,00</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>3,90</i>

... und auch Burger gehen fleischlos:

16. *Veggie-Burger* 10,80 €
*mit hausgemachten Veggie-Patty, BBQ,
Rucola, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke und Camembert*

Brauhaus-Spezialitäten

17. *Stiefelknecht-Teller ... ist Legende!* 9,80 €
*hausgemachte Frikadelle
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln*
18. *„BrauerGulasch“ ... vom Rind!* 12,40 €
*mit Stiefel-Bier verfeinert;
dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat*

19. **„Gambrinus-Teller“** 12,90 €

*In Stiefel-Bier geschmorter Krustenbraten
an herzhafter Soße mit Zwiebeln,
Serviettenknödel und Krautsalat*

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

20. **Zanderfilet** 17,80 €

*auf der Haut gebraten an Zitronensoße
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat*

... unser Tipp zur Winterzeit:

21. **Grünkohl „Beckumer-Art“** 12,80 €

mit Kasslernacken, Mettendchen und Bratkartoffeln

22. **Brauer's „Abend-Mahlzeit“** 14,50 €

*Schweinerückensteak an Biersoße mit Spitzkohl
und hausgemachten Serviettenknödeln*

23. **Arg. Rumpsteak (200 g)** 21,80 €

*mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und einer Salatbeila*

Stiefel im Winter

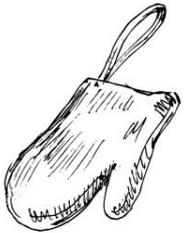
Münsterländer Original:

**Rindfleisch mit Zwiebelsoße
und Kartoffelsalat**

14,30 €

„Wilder Burger“ 13,60 €
*Wildschweinrollbraten in rustikalem Burger-Bun
mit Rotkohl, Schmorzwiebeln und Biersoße*

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



Gänsekeule 18,90 €
*an einer Rosmarin-Waldpilzsoße
mit Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle*

Winterliches Dessert:

„Überraschendes Ende“ 4,90 €
*Wechselnde Desserts,
frisch ... und wird auf Nachfrage auch vorab verraten ...!*



Dessert



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

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

Der Name „Stiefel-Jürgens“ stammt von der „ehrbaren Zunft der Schomaker“, die schon früher in der Gaststätte tagte.

*

An den Markttage Mittwoch und Samstag bieten wir Ihnen ab 11.00 Uhr Suppen, Eintöpfe und kleine Gerichte zur Mittagszeit!

Ihr Stiefel-Jürgens-Team

