

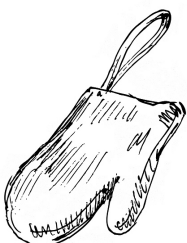
# Suppen

1. *Französische Zwiebelsuppe* 4,80 €  
mit Croutons und Käse<sup>1</sup> überbacken
2. *Rinderkraftbrühe* 4,50 €  
mit Julienne-Gemüse und Markklößchen
3. *Hausgemachte Gulaschsuppe* 5,20 €  
mit selbstgebackenem Bierbrot



## Kleine Leckereien

4. *Gebackener Camembert<sup>1</sup>* 10,80 €  
mit Butter, Toastecken, Pfirsich und Preiselbeeren
5. *Kröstchen „Stiefel’s Art“* 10,80 €  
Kl. Schnitzel mit rohem Schinken<sup>2</sup> und Spiegelei an Salatgarnitur; dazu Kroketten
6. *„Flotte Mälzerin“* 11,30 €  
kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur mit Pfirsich, Ananas, Sc. Hollandaise und Kroketten



7. *Salat-Rustikal*  
Feldsalat in Honig-Senf-Dressing  
mit gebratenen Kräuterseitlingen,  
Trauben, Salatkerne und Croutons

17,70 €

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

8. *„Pütt“- Salat*  
Hähnchenbruststreifen an knackigen Salaten  
mit Zitrone-Sahne-Dressing ... und selbstgebackenem Bierbrot!

15,60 €

9. *Käsespätzle ... unser vegetarischer Tipp!*  
mit Tomaten, Lauch, gerösteten Zwiebeln  
und einer Salatbeilage

12,80 €

## *Stiefel im Winter*

- Wildschweinbratwurst*  
an Wildbratensoße  
mit Bratkartoffeln und Krautsalat

10,80 €

- Sauerbraten „Rheinische-Art“*  
mit Rosenkohl und Kartoffelklöße

16,80 €

- Rinderroulade „Hausfrauen-Art“*  
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

17,20 €

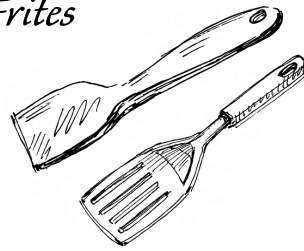
## *Hirschrollbraten*

16,80 €

*an Williams-Christ-Birne mit Pflaumen-Chutney;  
dazu hausgemachte Spätzle*

## *Brauhaus-Schnitzel*

10. *Schweineschnitzel „Förster-Art“ ... unser Klassiker!* 13,80 €  
*mit frischen Champignons* klein 10,60 €  
*in Rahmsoße und Pommes-Frites*
11. *Schweineschnitzel „Zigeuner-Art“* 13,80 €  
*mit Pommes-Frites* klein 10,60 €
12. *Schweineschnitzel „Olsberger-Art“* 14,60 €  
*mit gebratenen Champignons, Zwiebeln* klein 11,20 €  
*und Sc. Hollandaise überbacken, dazu Kroketten*
13. *Schweineschnitzel „Firlefan“* 14,80 €  
*mit Spiegelei und bunten Salat umlegt* klein 11,40 €
14. *Hähnchenschnitzel „Toskana“* 16,20 €  
*mit Blattspinat, Tomatenscheiben*  
*und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Kroketten*



# Stiefel's Burger

15 *Brauhaus-Burger classic* 13,80 €

mit Stiefel-Bier verfeinerter Rinder-Patty,  
BBQ und Hamburger-Soße, Blattsalat,  
Zwiebeln, Bacon, Gurke und Tomate

Extra's:	
Pommes-Frites	3,00
Wedges	€ 3,20
Beilagensalat	€ 3,90

... und auch Burger gehen fleischlos:

16. *Veggie-Burger* 12,80 €

mit hausgemachten Veggie-Patty, BBQ, Senf,  
Rucola, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke und Camembert



## Brauhaus-Spezialitäten

17. *Stiefelknecht-Teller ... ist Legende!* 11,40 €

hausgemachte Frikadelle  
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

18. *„Brauergulasch“ ... vom Rind!* 13,90 €

mit Stiefel-Bier verfeinert;  
dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat

19. *Seelachsfilet* 15,20 €

gebraten an Senf-Dill-Soße  
mit Butterkartoffeln und einer Salatbeilage

20. *„Gambrinus-Teller“* 14,80 €

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!

*... unser Tipp zur Winterzeit:*

21.	<i>Grünkohl „Beckumer-Art“ mit Kasslernacken, Mettendchen und Bratkartoffeln</i>	<i>14,80 €</i>
-----	--	----------------

22.	<i>Brauer's „Abend-Mahlzeit“ Schweinerückensteak an Biersoße mit Spitzkohl und hausgemachten Serviettenknödeln</i>	<i>14,80 €</i>
-----	--	----------------



23.	<i>Rindfleisch mit Zwiebelsoße ... echt westfälisch! und Kartoffelsalat</i>	<i>17,20 €</i>
-----	---	----------------

24.	<i>„Bierkutscher's Leibgericht“ 3 Medaillons vom Schweinefilet mit einer Käse-Kräuterkruste auf hauseigener Biersoße; dazu Speckböhnchen und Serviettenknödel</i>	<i>18,50 €</i>
-----	---	----------------

25.	<i>Arg. Rumpsteak (200 g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage</i>	<i>25,20 €</i>
-----	--	----------------



## Dessert



26. „Ki-Va-Becher“ 4,90 €  
*Vanilleeis mit heißen Kirschen*

*... und das gibt's zum Schluß:*

27. „Überraschendes Ende“ 5,40 €  
*Wechselnde Desserts,  
frisch ... und wird auf Nachfrage auch vorab verraten ...!*

*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**

