

Suppen

1. *Französische Zwiebelsuppe* 4,80 €
mit Croutons und Käse¹ überbacken
2. *Rinderkraftbrühe* 4,50 €
mit Julienne-Gemüse und Markklößchen
3. *Hausgemachte Gulaschsuppe* 5,20 €
mit selbstgebackenem Bierbrot



Kleine Leckereien

4. *Gebackener Camembert¹* 10,80 €
mit Butter, Toastecken, Pfirsich und Preiselbeeren
5. *Kröstchen „Stiefel's Art“* 10,80 €
Kl. Schnitzel mit rohem Schinken² 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 €

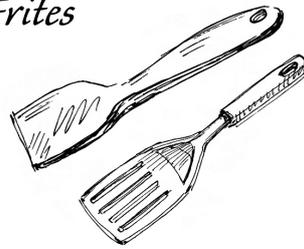
Hirschrollbraten

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 Rahmsauce 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 Käse¹ 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

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato...

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

