

# Suppen

1. **Französische Zwiebelsuppe** 5,00 €  
*mit Croutons und Käse<sup>1</sup> überbacken*
2. **Hausgemachte Gulaschsuppe** 5,20 €  
*mit selbstgebackenem Bierbrot*

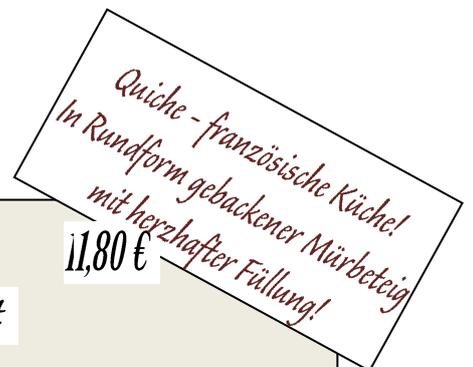


## Kleine Leckereien

3. **Gebackener Camembert<sup>1</sup>** 12,20 €  
*mit Butter, Toastecken, Pfirsich und Preiselbeeren*
4. **Kröstchen „Stiefel's Art“** 11,50 €  
*Kl. Schnitzel mit rohem Schinken<sup>2</sup> und Spiegelei an Salatgarnitur; dazu Krokette*
5. **„Flotte Mälzerin“** 12,20 €  
*kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur mit Pfirsich, Ananas, Sc. Hollandaise und Krokette*



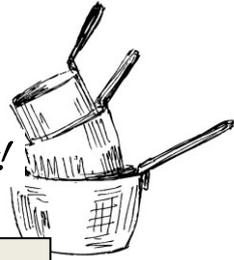
6. **Quiche Lorraine - klassisch!** 11,80 €  
*gefüllt mit Speck und Zwiebeln an Blattsalat*
7. **Quiche Vegetarisch** 10,80 €  
*gefüllt mit Spinat, Tomaten und Feta-Käse<sup>1</sup> an Blattsalat*



8 „Pütt‘ - Salat

17,20 €

Hähnchenbruststreifen an knackigen Salaten  
mit Zitrone-Sahne-Dressing ... und selbstgebackenem Bierbrot!



9. Käsespätzle<sup>1</sup> ... unser vegetarischer Tipp!

13,80 €

mit Tomaten, Lauch, gerösteten Zwiebeln  
und einer Salatbeilage

## Brauhaus-Schnitzel

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

14,80 €

mit frischen Champignons  
in Rahmsoße und Pommes-Frites

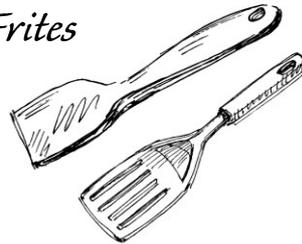
klein 11,20 €

11. Schweineschnitzel „Zigeuner-Art“

14,80 €

mit Pommes-Frites

klein 11,20 €



12. Schweineschnitzel „Olsberger-Art“

15,80 €

mit gebratenen Champignons, Zwiebeln  
und Sc. Hollandaise überbacken, dazu Kroketten

klein 11,90 €

13. Schweineschnitzel „Firlefanz“

16,20 €

mit Spiegelei und bunten Salat umlegt

klein 12,20 €

14. Hähnchenschnitzel „Toskana“

16,80 €

mit Blattspinat, Tomatenscheiben  
und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Kroketten



# Stiefel's Burger

15 **Brauhaus-Burger classic** 14,80 €

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!** 12,20 €

hausgemachte Frikadelle  
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

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

mit Stiefel-Bier verfeinert;  
dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat

19. **Seehechtfilet** 16,20 €

auf der Haut gebraten an einer Senf-Dill-Soße  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

20. **„Gambrinus-Teller“**

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

15,20 €

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

... unser Tipp zur Winterzeit:

21. **Grünkohl „Beckumei-Art“** 15,20 €

mit Kasslernacken, Mettendchen und Bratkartoffeln klein 11,20 €

22.

## „Beckumer Steak“

16,80 €

Gebratenes Schweinerückensteak  
gefüllt mit Feta, Schmorzwiebeln und getrockneten Tomaten  
an Sour-Cream; dazu Wedges und eine Salatbeilage

23.

Rindfleisch mit Zwiebelsoße ... *echt westfälisch!*  
und Kartoffelsalat

18,80 €

klein 13,20 €

24.

## „Bierkutscher's Leibgericht“

18,50 €

3 Medaillons vom Schweinefilet  
mit einer Käse-Kräuterkruste auf hauseigener Biersoße;  
dazu Speckböhnchen und Serviettenknödel

25.

## Arg. Rumpsteak (200 g)

27,90 €

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und einer Salatbeilage



## 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**

