

Suppen

1. **Französische Zwiebelsuppe** 5,20 €
mit Croutons und Käse¹ überbacken
2. **Hausgemachte Gulaschsuppe** 5,50 €
mit selbstgebackenem Bierbrot



Kleine Leckereien

3. **Gebackener Camembert¹** 13,20 €
mit Butter, Toastecken, Pfirsich
und Preiselbeeren
4. **Kröstchen „Stiefel's Art“** 12,80 €
kl. Schnitzel mit rohem Schinken² und Spiegelei
an Salatgarnitur; dazu Kroketten
5. **„Flotte Mälzerin“** 13,20 €
kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur
mit Pfirsich, Ananas, Sc. Hollandaise
und Kroketten



6. **Quiche Vegetarisch** 12,20 €
gefüllt mit Spinat, Tomaten und Feta-Käse¹ an Blattsalat

Quiche - französische Küche!
In Rundform gebackener Mürbeteig
mit herzhafter Füllung!

7. **„Pütt“ - Salat** 18,90 €
*Hähnchenbruststreifen an knackigen Salaten
mit Zitrone-Sahne-Dressing ... und selbstgebackenem Bierbrot!*

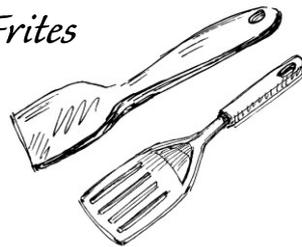
8. **Käsespätzle¹** ... *unser vegetarischer Tipp!* 15,20 €
*mit Tomaten, Lauch, gerösteten Zwiebeln
und einer Salatbeilage*

*Gern reichen wir zu
jedem Gericht einen
Beilagensalat
4,70 €*

Brauhaus-Schnitzel



9. **Schweineschnitzel „Förster-Art“** ... *unser Klassiker!* 16,60 €
*mit frischen Champignons
in Rahmsauce und Pommes-Frites* klein 12,00 €



10. **Schweineschnitzel „Zigeuner-Art“** 16,60 €
mit Pommes-Frites klein 12,00 €

11. **Schweineschnitzel „Olsberger-Art“** 17,60 €
*mit gebratenen Champignons, Zwiebeln
und Sc. Hollandaise überbacken, dazu Kroketten* klein 12,80 €

12. **Schweineschnitzel „Firlefanz“** 17,90 €
mit Spiegelei und bunten Salat umlegt klein 13,20 €

13. *Hähnchenschnitzel „Feinschmecker-Art“* 16,80 €
*mit Lauch in Creme fraiche
 und Käse' überbacken, dazu Kroketten*

Stiefel's Burger

14. *Brauhaus-Burger classic* 16,60 €
*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	4,70

... und auch Burger gehen fleischlos:

15. *Veggie-Burger* 14,40 €
*mit hausgemachten Veggie-Patty, BBQ, Senf,
 Rucola, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke und Camembert'*



Brauhaus-Spezialitäten

16. *Stiefelknecht-Teller ... ist Legende!* 13,40 €
*hausgemachte Frikadelle
 mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln*

17. *„BrauerGulasch“ ... vom Rind!* 15,20 €
*mit Stiefel-Bier verfeinert;
 dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat*

18. *Seehechtfilet* 18,60 €
*auf der Haut gebraten an einer Senf-Dill-Soße
 mit Bratkartoffeln und Salatbeilage*

19. **Rindfleisch mit Zwiebelsoße ... echt westfälisch!** 19,80 €
und Kartoffelsalat klein 13,80 €

20. **„Gambrinus-Teller“** 16,20 €
In Stiefel-Bier geschmorte 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. **Grünkohl „Beckumei-Art“** 15,80 €
mit Kasslernackeln, Mettendchen und Bratkartoffeln klein 11,60 €

22. **„Beckumer Steak“** 19,50 €
Gebratenes Schweinerückensteak
gefüllt mit Feta, Schmorzwiebeln und getrockneten Tomaten
an Sour-Cream; dazu Wedges und eine Salatbeilage

23. **Schweinebäckchen ... vom Küchenchef empfohlen!** 19,80 €
Zarte Bäckchen geschmort mit Rotweinsauce
an Rahmwirsing und Serviettenknödel

24. **„Bierkutscher's Leibgericht“** 21,80 €
3 Medaillons vom Schweinefilet
mit einer Käse-Kräuterkruste auf hauseigener Biersoße;
dazu Speckböhnchen und Serviettenknödel



25. **Arg. Rumpsteak (200 g)** 32,80 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und einer Salatbeilage



Dessert



26. „Ki-Va-Becher“ 5,20 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen

... und das gibt's zum Schluß:

27. „Überraschendes Ende“ 5,50 €
*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

