

# Suppen

1. **Französische Zwiebelsuppe** 5,50 €  
mit Croutons und Käse<sup>1</sup> überbacken
2. **Hausgemachte Gulaschsuppe** 6,10 €  
mit selbstgebackenem Bierbrot



## Kleine Leckereien

3. **Gebackener Camembert<sup>1</sup>** 13,90 €  
mit Butter, Toastecken, Pfirsich  
und Preiselbeeren
4. **Kröstchen „Stiefel’s Art“** 13,40 €  
kl. Schnitzel mit rohem Schinken<sup>2</sup> und Spiegelei  
an Salatgarnitur; dazu Kroketten
5. **„Flotte Mälzerin“** 13,90 €  
kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur  
mit Pfirsich, Ananas, Sc. Hollandaise  
und Kroketten



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

6. **Quiche Vegetarisch** 13,20 €  
gefüllt mit Spinat, Tomaten und Feta-Käse<sup>1</sup> an Blattsalat

7. „Pütt“- Salat

20,20 €

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



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

16,20 €

mit Tomaten, Lauch, gerösteten Zwiebeln  
und einer Salatbeilage

Gern reichen wir zu  
jedem Gericht einen  
Beilagensalat  
4,90 €

## Brauhaus-Schnitzel

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

18,20 €

mit frischen Champignons  
in Rahmsoße und Pommes-Frites

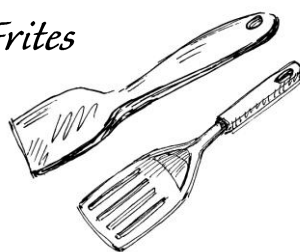
klein 13,10 €

10. Schweineschnitzel „Zigeuner-Art“

mit Pommes-Frites

18,20 €

klein 13,10 €



11. Schweineschnitzel „Olsberger-Art“

19,20 €

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

klein 13,90 €

12. *Schweineschnitzel „Firlefanzen“* 19,50 €  
*mit Spiegelei und buntem Salat umlegt* klein 14,30 €

13. *Hähnchenschnitzel „Feinschmecker-Art“* 19,60 €  
*mit Lauch in Creme fraiche*  
*und Käse überbacken, dazu Kroketten*



## *Stiefel im Winter*

*Wildschweinbratwurst* 14,50 €  
*an Wildbratensoße*  
*mit Bratkartoffeln und Krautsalat*

*Sauerbraten „Rheinische-Art“* 21,40 €  
*mit Rosenkohl und Kartoffelklöße*

*Wildschwein-Ragout* 18,80 €  
*mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle*

*Hirschrollbraten* 20,80 €  
*an Williams-Christ-Birne mit Pflaumen-Chutney;*  
*dazu hausgemachte Spätzle*

*Rinderroulade „Hausfrauen-Art“* 22,50 €  
*mit Rotkohl und Kartoffelklöße*

# Stiefel's Burger

14. **Brauhaus-Burger** *classic* 17,80 €

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	4,70 €

... und auch Burger gehen fleischlos:

15. **Veggie-Burger** 15,70 €

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



## Brauhaus-Spezialitäten

16. **Stiefelknecht-Teller** ... ist Legende! 14,80 €

hausgemachte Frikadelle  
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

17. **„Brauergulasch“** ... vom Rind! 16,40 €

mit Stiefel-Bier verfeinert;  
dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat

18. **Seehechtfilet** 20,20 €

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

19. **Rindfleisch mit Zwiebelsoße** ... echt westfälisch! 21,50 €  
und Kartoffelsalat klein 14,80 €

20. „Gambrinus-Teller“

17,60 €

*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. Grünkohl „Beckumer-Art“

17,20 €

*mit Kasslernackeln, Mettendchen und Bratkartoffeln* klein 12,60 €

22. „Beckumer Steak“

20,50 €

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



23. Schweinebäckchen... *vom Küchenchef empfohlen!*

20,90 €

*Zarte Bäckchen geschmort mit Rotweinsauce  
an Rahmwirsing und Serviettenknödel*

24. „Bierkutscher's Leibgericht“

23,90 €

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

25. Arg. Rumpsteak (200 g)

35,90 €

*mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und einer Salatbeilage*



## Dessert



26. „Ki-Va-Becher“ 5,50 €  
*Vanilleeis mit heißen Kirschen*

*... und das gibt's zum Schluß:*

27. „Überraschendes Ende“ 6,20 €  
*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**

