Suppen

1. **Französische Zwiebelsuppe** 5,80 €
   mit Croutons und Käse[1] überbacken



2. **Hausgemachte Gulaschsuppe** 6,40 €
   mit selbstgebackenem Bierbrot

Kinderkarte
... bitte fragen Sie uns!

Kleine Leckereien

3. **Gebackener Camembert[1]** 14,50 €
   mit Butter, Toastecken, Pfirsich und Preiselbeeren



4. **Krüstchen „Stiefel's Art"** 14,20 €
   Kl. Schnitzel mit rohem Schinken[2] und Spiegelei an Salatgarnitur; dazu Kroketten

5. **„Flotte Mälzerin"** 14,50 €
   kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur mit Pfirsich, Ananas, Sc. Hollandaise und Kroketten

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

6. **Quiche Vegetarisch** 13,90 €
   gefüllt mit Spinat, Tomaten und Feta-Käse[1] an Blattsalat

7. **„Pütt"- Salat** 21,20 €

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



8. **Käsespätzle!** *... unser vegetarischer Tipp!* 16,80 €

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!* 19,20 €
klein 13,70 €

mit frischen Champignons
in Rahmsoße und Pommes-Frites



10. **Schweineschnitzel „Zigeuner-Art"** 19,20 €
klein 13,70 €

mit Pommes-Frites

11. **Schweineschnitzel „Olsberger-Art"** 20,20 €
klein 14,60 €

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

12. **Schweineschnitzel „Firlefanz“** 20,20 €
mit Spiegelei und bunten Salat umlegt klein 14,90€

13. **Hähnchenschnitzel „Stiefel's Art“** 21,20 €
mit Camembert überbacken;
dazu Preiselbeeren, grüne Bohnen und Kartoffelspalten



Stiefel im Winter

Wildschweinbratwurst 14,80 €
an Wildbratensoße
mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Sauerbraten „Rheinische-Art“ 22,40 €
mit Rosenkohl und Kartoffelklöße

Wildschwein-Ragout 19,80 €
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

Hirschrollbraten 21,80 €
an Williams-Christ-Birne mit Pflaumen-Chutney;
dazu hausgemachte Spätzle

Schweinebäckchen 21,90 €
Zarte Bäckchen geschmort mit Rotweinsoße
an Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ 23,50 €
mit Rotkohl und Kartoffelklöße

Stiefel's Burger

14. **Brauhaus-Burger** *classic* — 18,80 €
mit Stiefel-Bier verfeinerter Rinder-Patty,
BBQ und Hamburger-Soße, Blattsalat,
Zwiebeln, Bacon, Gurke und Tomate

Extra's:
Pommes-Frites 3,20 €
Wedges 3,80 €
Beilagensalat 4,90 €

... und auch Burger gehen fleischlos:

15. **Veggie-Burger** — 16,90 €
mit hausgemachten Veggie-Patty, BBQ, Senf,
Rucola, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke und Camembert



Brauhaus-Spezialitäten

16. **Stiefelknecht-Teller** *... ist Legende!* — 15,20 €
hausgemachte Frikadelle
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

17. **„Brauergulasch"** *... vom Rind!* — 17,20 €
mit Stiefel-Bier verfeinert;
dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat

18. **Seehechtfilet** — 21,20 €
auf der Haut gebraten an einer Senf-Dill-Soße
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

19. **Rindfleisch mit Zwiebelsoße** *... echt westfälisch!* — 22,50 €
mit Kartoffelsalat — klein 15,90 €

20. **„Gambrinus-Teller"** — 18,20 €
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“** 18,20 €
mit Kasslernacken, Mettendchen und Bratkartoffeln klein 13,40 €

22. **„Beckumer Steak“** 21,70 €



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

23. **Brauer's Pfeffersteak** *... ganz stark!* 20,50 €
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsoße
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
Kroketten und einer Salatbeilage

24. **Rustikale Steak-Platte** *... nicht nur für den Brauer!* 29,80 €
mit Hähnchenbrust, Schweinemedaillon
und kl. Rumpsteak, geschmorten Champignons
und Kräuterbutter; dazu Pommes-Frites und Salatbeilage
auf dem Holzbrett serviert



25. **„Bierkutscher's Leibgericht“** 24,90 €
3 Medaillons vom Schweinefilet
mit einer Käse-Kräuterkruste auf hauseigener Biersoße;
dazu Speckböhnchen und Serviettenknödel

26. **Arg. Rumpsteak** (200 g) 37,90 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und einer Salatbeilage



Dessert

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato ...

27. „Ki-Va-Becher“ 5,50 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen

... und das gibt's zum Schluß:

28. „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

