

# Getränkeangebot

## NEU: Etwas ganz Besonderes (frisch vom Fass)

Füchschen's Zwickel-Alt, obergärig (unfiltriertes Füchschen Alt, alc. 4,8% vol.)	0,30 l	3,50 €
Füchschen's Zwickel-Pils, untergärig (unfiltriertes Füchschen Pils, alc. 5,2% vol.)	0,30 l	3,50 €

## frisch vom Fass

Füchschen Alt, obergärig (alc. 4,8% vol.)	0,25 l	2,90 €
Füchschen Pils, untergärig (alc. 5,2% vol.)	0,30 l	3,50 €

## Aus der Flasche

Füchschen Alt alkoholfrei, isotonisch	0,33 l	3,85 €
---------------------------------------	--------	--------

## hauseigene alkoholfreie Getränke

Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	4,00 €
Bio-Zitronenlimonade <sup>8</sup>	0,33 l	4,00 €

## Heißgetränke

1 Tasse Kaffee, frisch gebrüht <sup>3</sup>		2,80 €
1 Tasse Espresso, frisch gebrüht <sup>3</sup>		2,80 €
1 Glas Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarzer-Tee)		2,70 €

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft <sup>1</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 6,00 €
Tafelwasser / Tafelwasser still	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 5,00 €
Afri Cola <sup>1, 2, 3</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 5,40 €
Afri Cola ohne Zucker <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 5,40 €
Apfelschorle <sup>1</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 5,40 €
Bluna Orange <sup>1, 2, 8</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 4,20 €

## Spirituososen

Düsseldorfer Korn (alc. 32% vol.)	2 cl	2,70 €
Samtkragen (alc. 32% vol.)	2 cl	2,90 €
Jubiläums Aquavit (alc. 42% vol.)	2 cl	4,00 €
Malteser (alc. 40% vol.)	2 cl	3,60 €
Eversbusch (alc. 46% vol.)	2 cl	3,70 €
Nordsturm (alc. 35% vol.)	2 cl	3,90 €
Killepitsch (alc. 42% vol.)	2 cl	3,90 €
Ratzeputz (alc. 58% vol.)	2 cl	3,90 €
Löwentor Fleischhauer (alc. 38% vol.)	2 cl	3,20 €
Kirschwasser (alc. 43% vol.)	2 cl	4,00 €
Fernet Branca (alc. 39% vol.)	2 cl	3,60 €
Jägermeister (alc. 35% vol.)	2 cl	3,60 €
Ramazotti (alc. 30% vol.)	2 cl	3,60 €
Three Sixty Vodka (alc. 37,5% vol.)	2 cl	3,60 €

## Weine (vom Weingut Pan aus Landau-Neusdorf)

Grauer Burgunder, trocken (alc. 12,5% vol.)	0,20 l	6,70 €
Rosé, halbtrocken (alc. 12% vol.)	0,20 l	6,60 €
Spätburgunder, halbtrocken (alc. 12% vol.)	0,20 l	6,90 €
Weißweinschorle (alc. 6,3% vol.)	0,20 l	5,90 €

## Getränkeverkauf außer Haus

Sie möchten gerne unsere Produkte mit nach Hause nehmen?

Weitere Info's am „Beichtstuhl“!



**Speisen- und Getränkekarte**



Düsseldorf, Rating





# Speisenangebot

## Bierhappen (2 halbe Brötchen)<sup>a,9</sup> belegt mit:

- Schweinemetz ..... 5,50 €
- Holländer Käse<sup>2, g</sup> ..... 5,50 €
- Leberwurst, grob<sup>7, 11, g, i, j</sup> ..... 5,50 €
- Krustenkochschinken<sup>7</sup> ..... 5,50 €

## Kalte Speisen

- Zwei Gewürzgurken<sup>4</sup> ..... 2,70 €
- Blutwurst mit Zwiebeln, Röllchen, Brot und Butter<sup>5, 7, a, g, i, j</sup> ..... 9,40 €
- Portion Gouda mit Zwiebeln, Schwarzbrot und Röllchen<sup>7, a, g</sup> ..... 10,50 €
- Portion Schweinemetz mit Zwiebeln, Brot, Röllchen und Butter<sup>a, g</sup> ..... 11,70 €
- Schweizer Wurstd Salat mit Paprika, Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln<sup>1, 4, 7, g, l, j</sup> ..... 16,40 €
- Heringsstipp nach Großmutter's Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln<sup>7, a, c, f, g</sup> ..... 15,70 €
- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce und Bratkartoffeln<sup>7, 1, 4, a, c, f, g</sup> ..... 19,90 €

## Salate

- Beilagensalat mit Vinaigrette<sup>c, g, f, i, j</sup> ..... 5,20 €
- Füchschen's Salatteller in Vinaigrette mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern<sup>7, c, g, f, i, j</sup> ..... 13,50 €
- Bunter Salatteller in Senfdressing mit gebratenen Putenbruststreifen mit Zwiebeln in Curry geschwenkt, Brot und Butter<sup>a, c, g, i, j</sup> ..... 17,20 €

## Suppen

- Tasse Fleischbrühe mit Gemüse, dazu Brot<sup>a, i</sup> ..... 5,30 €
- Leberknödelsuppe mit Brot<sup>a, g, i</sup> ..... 7,70 €
- Thekentopf: Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Brot<sup>a, i, j</sup> ..... 9,50 €

Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Kartenzahlung ab einem Betrag in Höhe von 10,00 € möglich. Bei Änderung der Beilage auf Bratkartoffeln berechnen wir den Mehraufwand mit 1,80 €. Eine zusätzliche Portion Sauce berechnen wir mit 1,50 €. Weitere Änderungen können einen Aufpreis verursachen. Bitte sprechen Sie uns an!

1 mit Konservierungsstoff(en), 2 mit Farbstoff(en), 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Antioxidationsmitteln, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 geschwefelt, 11 mit Milcheiweiß, 12 erhöhter Koffeingehalt

**Allergene:** a glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste) und die Erzeugnisse daraus, b Krebstiere und die Erzeugnisse daraus, c Hühnereier und die Erzeugnisse daraus, d Fische und die Erzeugnisse daraus, e Erdnüsse und die Erzeugnisse daraus, f Sojabohnen und die Erzeugnisse daraus, g Kuhmilch/Laktose und die Erzeugnisse daraus, h Schalenfrüchte und die Erzeugnisse daraus, i Sellerie und die Erzeugnisse daraus, j Senf und die Erzeugnisse daraus, k Sesamsamen und die Erzeugnisse daraus, l Schwefeldioxid und Sulfite ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, m Lupinen und die Erzeugnisse daraus, n Weichtiere und die Erzeugnisse daraus.



## Warme Speisen

- Ofenfrische Schweinehaxe mit Rotkohl oder Sauerkraut und Kartoffeln oder Sahne-Kartoffelpüree<sup>a, c, g, i, j, l</sup> ..... 24,40 €
- Brauhaussteller: ausgelöstes Haxenfleisch in Altbiersauce mit Rotkohl und Sahne-Kartoffelpüree<sup>a, g, i, j</sup> ..... 24,80 €
- Eisbein mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree<sup>7, g, i</sup> ..... 24,40 €
- Bauernwurst oder Bratwurst mit Kartoffelsalat und Röllchen<sup>4, 7, 8, a, c, f, g, i, j</sup> ..... 12,80 €
- Leberklöße mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree<sup>1, 7, a, c, g, i, j</sup> ..... 15,50 €
- Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Zwiebelsauce, dazu Krautsalat<sup>8, a, c, g, i, j</sup> ..... 14,70 €
- Zwei Kalbsbratwürstchen mit Sauerkraut und gebratenen Semmelknödeln<sup>8, a, c, g, i, j</sup> ..... 16,20 €
- Gekochtes Ochsenfleisch in Meerrettichsauce, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln<sup>1, 7, 8, 10, a, c, g, i, j</sup> ..... 17,20 €
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln<sup>7, a, c, i</sup> ..... 19,90 €
- Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Schmelzzwiebeln<sup>7, g, i</sup> ..... 20,80 €
- Schlachtplatte mit Eisbeinfleisch, Leberklöß, Mettwurst, Bauernwurst, Wellwurst dazu Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree<sup>1, 7, 8, 10, a, g, i</sup> ..... 19,40 €
- Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl und Klößen<sup>2, 8, 10, a, c, i, l</sup> ..... 21,60 €
- Dicke Bohnen mit Sahne-Kartoffelpüree und einer Mettwurst<sup>7, a, g, i, j</sup> ..... 15,50 €
- Zanderfilet gebraten, angerichtet mit geschmortem Spitzkohl, Sahne-Kartoffelpüree und Zwiebel-Speck-Stippe<sup>7, a, f, g, i, j</sup> ..... 19,50 €

## Für die Kleinen

- Kinderschnitzel oder eine Bratwurst mit Kartoffelpüree<sup>7, a, c, g, i, j</sup> ..... 9,80 €

## Dessert

- Herrencreme<sup>a, c, g</sup> ..... 6,90 €
- Altbier-Eis (alc. 2,2% vol.) oder Rhabarber-Eis<sup>g</sup> .... 3,90 €

## Vegetarisch und vegan

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen<sup>i, j</sup> (vegetarisch) ..... 6,80 €
- Lauchquiche mit Kräuterquark an einer Salatgarnitur<sup>a, c, g, i</sup> (vegetarisch) ..... 16,90 €
- Gemüsefrikadellen mit dicken Bohnen und Sahne-Kartoffelpüree<sup>a, c, g, i</sup> (vegetarisch) ..... 17,30 €
- Salatteller in Vinaigrette mit gebratenen Drillingen und Kräuterquark<sup>8</sup> (vegetarisch) ..... 11,50 €
- Pilzragout mit gebratenen Semmelknödeln<sup>a, c, f, g, i</sup> (vegetarisch) ..... 15,20 €
- Linsenbolognese mit geriebenem Käse und Bandnudeln<sup>a, f, i, j</sup> (vegan) ..... 17,30 €

## Tagesangebote

**Montag (Schnitzeltag)**  
Jedes Schnitzelgericht zum Preis von **16,90 €**

Schnitzelkarte



## Dienstag

- Himmel und Ähd: Sahne-Kartoffelpüree mit Apfelmus und gebratener Blutwurst mit Speck und Zwiebeln<sup>7, a, i, l</sup> ..... 14,60 €
- Reibekuchen mit Apfelmus<sup>8, a, c, i</sup> (ab 17:00h) .... 11,40 €

## Mittwoch

- Gemüsesuppe mit Rindfleisch<sup>a, i</sup> ..... 8,40 €
- Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen<sup>7, a, i, j</sup> ..... 20,90 €

## Donnerstag

- Grüner Bohneneintopf mit Mettwurst<sup>7, i, j</sup> ..... 8,40 €
- Himmel und Ähd: Sahne-Kartoffelpüree mit Apfelmus und gebratener Blutwurst mit Speck und Zwiebeln<sup>7, a, i, l</sup> ..... 14,60 €

## Freitag

- Linsensuppe mit Mettwurst<sup>7, 8, i, j</sup> ..... 8,40 €
- Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>a, c, g, i, j</sup> ..... 16,10 €

## Samstag

- Teller Erbsensuppe mit Bauernwurst<sup>7, i, j</sup> ..... 9,30 €
- Schweinepfeffer „nach altem Hausrezept“ mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln<sup>2, a, i, j</sup> ..... 16,10 €

## Sonntag

- Düsseldorfer Senfrostbraten mit einer Senf-Zwiebelkruste und herzhaftem Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat<sup>7, a, g, i, j</sup> ..... 32,70 €