



KLEINER HISTORISCHER RÜCKBLICK
**DAS BRAUHAUS, EHEMALS UNTER
DEM NAMEN „HOTEL ZUR KRONE“.**



Das Haus, in dem Sie sich heute befinden wurde erstmals um 1540 n. Chr. als Gaststätte erwähnt und ist seit 250 Jahren im Besitz der Familie Lippert. Die Eltern des heutigen Eigentümers erhielten am 11.06.1907 die Schankerlaubnis. Nach dem Tode von Karl Lippert 1941, führte seine Frau Maria, sie stammt selbst aus der Gaststätte „Alte Post“ in Bergheim, das Haus weiter, bis der Sohn, der heutige Eigentümer Karl Lippert, im September 1945, das Geschäft übernahm. Das Hotel „Zur Krone“ war viele Jahrhunderte eine Posthalterei mit Pferdeställen und einigen einfachen Zimmern.

1928 wurde der am Haus vorbelauende Bach verrohrt und es entstand die Lippertgasse. Diesen Zeitpunkt nutzte man für den ersten großen Umbau. Aus den Pferdeställen wurde der heutige Saal und aus dem früheren Saal im 1. Stock wurden Fremdenzimmer. 1948 fand ein Teilumbau statt, 1952 wurde das alte Fachwerk im Erdgeschoss gegen Massivmauern ausgetauscht und im Haus eine Kegelbahn errichtet. 1965 wurde das Nachbarhaus hinzugekauft und damit die Gaststätte um einen Gesellschaftsraum, eine Küche und vier Fremdenzimmer erweitert. Das Haus diente auch als Musterungslokal und über eine Generation lang war es Lokal der Tanzschule Elen.

Die heutigen Pächter des Hauses und Betreiber der Gaststätte sowie des Hotels, die Eheleute Dizdarevic, übernahmen im April 2014 den Betrieb. Nach diversen Renovierungsmaßnahmen im ganzen Haus können Sie hier nun das Ergebnis langer Tradition mit den Annehmlichkeiten von heute genießen.



■ GESELLSCHAFTSRAUM

für bis zu 200 Personen
für Hochzeiten, Geburtstage,
Kommunion, Konfirmation,
Taufe, Abschlussfeier u.s.w

■ KEGELBAHN

■ BIERGARTEN

für bis zu 60 Personen

■ HOTEL

mit 13 Zimmern

■ BRAUHAUS

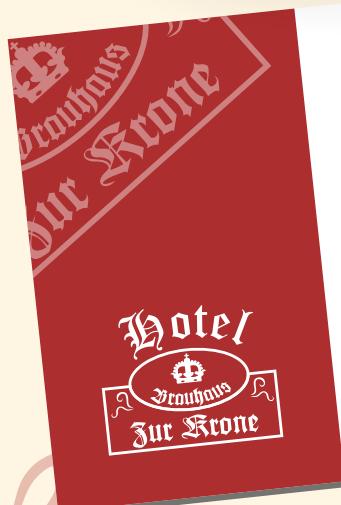
für bis zu 80 Personen

■ BUFFETS

Warme und Kalte

■ BUFFETSERVICE

bei Bedarf liefern wir
Geschirr/Tische/Stühle



Verzehrgutschein

für Essen und Getränke im Wert von € in Wörtern

Verbringen Sie einen gemütlichen Abend bei uns!

Hauptstr. 78-80 | 50126 Bergheim
Tel. 02271 4 34 27 | Fax 02271 49 70 22

www.brauhaus-bergheim.de

info@brauhaus-bergheim.de

Datum



Hotel Brauhaus Zur Krone

Unterschrift

Eine gute Idee für Ihre
Freunde und Verwandten!

Lieb^{er} Gast,

Gastgeber zu sein und Gäste
zufriedenstellend zu bewirten galt
immer als Ausdruck einer verfeinerten
Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden
zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltags
vergessen zu lassen, erfüllt uns
mit Freude und Stolz.

Unser Ziel ist es, den Gast mit
traditionellen und internationalen
Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Unsere Lokalität steht Ihnen auch
für Feierlichkeiten zur Verfügung.



Di. - Sa. 11.30-14.30 und
17.00-24.00 Uhr

Sonn- & Feiertage durchgehend
12.00-21.00
Montag Ruhetag
Warme Küche bis 22.00 Uhr

Liebe Gäste,
es ist technologisch unvermeidbar, dass in diversen Gerichten
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten sind.

Gerne gibt Ihnen unser Personal Auskunft über Zusätze
und Allergene in den Speisen. Sprechen Sie uns an.

Hierzu weisen wir freundlich auf die angegebene Auflistung hin:

A=Gluten, B=Ei, C=Erdnüsse, D=Milch, E=Mandeln, F=Sellerie, G=Senf,
H=Sulphite, J=Fisch, 1 mit Farbstoff,
2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel



Hauptstr. 78-80 · 50126 Bergheim
Tel. 02271 4 34 27 · Fax 02271 49 70 22

www.brauhaus-bergheim.de
info@brauhaus-bergheim.de





VORSPEISEN

Antipasti Milano	13,50
gemischtes gegrilltes Gemüse, mariniert in Olivenöl und Knoblauch, mit Oliven und Feta ^D , dazu Baguettebrot ^{A,2}	
Gebackener Camembert ^{D,B,A}	10,90
mit Toast ^{A,2} , Butter ^D , Preiselbeeren ² und frittierter Petersilie ²	
4 Garnelen in Olivenöl und Knoblauch , pikant	14,90
dazu Baguettebrot ^{A,2}	



E LECKER ZÜPPCHE

Bouillon mit Ei , dazu Baguettebrot ^{A,2}	5,50
Gulaschsuppe ^{F,A,B,G,1} , dazu Baguettebrot ^{A,2}	7,50
Zwiebelsuppe ^{F,A,D,1,3} mit Käse ^D überbacken	6,50
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^D und Baguettebrot ^{A,2}	5,90



KÖLSCHE FOODERKAAT

Halve Hahn	7,90
Holländer Käse ^D mit Röggelchen ^A , Butter ^D und Senf ^G	
2 Metthappen ^{1,2,3} mit Zwiebeln	4,90
Kölner Brauhaus Bratwurst ca. 300g mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , dazu Senf ^G	16,50



EIER VON DE HÖHNER

Drei Spiegeleier ^B	12,50
mit Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , dazu Salat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Omelette mit Schinken ^{1,2,3}	10,90
Butter ^D , Toast ^{A,2} , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Omelette mit frischen Champignons	10,90
Butter ^{D,2} , Toast ^{A,2} , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Bauernomelette ^B	10,90
Butter ^{D,2} , Toast ^{A,2} mit Zwiebel-Specksauce ^{A,F,1}	



SALATE FRISCH AUS DEM JAADE

Großer Salatteller	13,50
bunt und knackig, mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Salatteller Thunfisch^J	15,50
mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Salatteller Putenbruststreifen	17,50
mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Salatteller geräucherte Lachsstreifen^J	18,50
mit Hausdressing ^{D,B,G} und Baguettebrot ^{A,2}	
Hüftsteakstreifen	19,50
auf buntem Salat mit Hausdressing ^{D,B,G} , dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	



FÜR VEGETARIER

Folienkartoffel	12,90
mit Sauerrahm ^{D,F,2} auf frischem Salat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Broccoli-Pfännchen	12,90
mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A} und Käse ^D überbacken, sowie Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	
Spätzle^{A,B} -Broccoli-Pfanne	13,90
in Sahnesauce ^D , Käse ^D überbacken, mit Preiselbeeren ² und Obst ² garniert	
Spätzle^{A,B} -Champignon-Pfanne	13,90
in Sahnesauce ^D , Käse ^D überbacken mit Preiselbeeren ² und Obst ² garniert	
Bandnudeln^{A,B,F,1}	14,50
mit frischen Champignons und Paprika in Sahnesauce ^D	
Gemüseteller „Gärtnerin“ nach „Art des Hauses“	15,50
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	





TOAST UND SENIOREN GERICHTE

Brauhaus Toast^{A,2} 2 Schweinelendchen ¹ mit gedünsteten Zwiebeln	14,90
Herren Toast^{A,2} 2 kleine Schweinesteaks ¹ mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise ^{B,D,F,A,1}	13,90
Thunfisch^J Toast^{A,2} mit Tomaten, Zwiebeln und Käse ^D überbacken	14,90
Damentoast^{A,2} Schweinmedaillon mit Pfirsich und Hollaindaise mit Käse ^D überbacken	15,50
Senioren Schweinemedaillons^{F,1} mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	17,90
Senioren Putensteak¹ mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	16,90
Senioren Rheinischer Sauerbraten^{A,B,F,G,D} (Rosinen ^H , Mandeln ^E), dazu Spätzle ^{A,B} , Preiselbeeren ² , Rotkohl ² und Apfelmus ²	18,90
Senioren Hüftsteak ca. 150g (Kräuterbutter ^D), dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	18,90
Senioren Rumpsteak ca. 150g (Kräuterbutter ^D), dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	20,50





SCHNITZEL

Schweineschnitzel Wiener Art ^{A,B,F,D}	15,50
dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Champignon-Rahmschnitzel ^{A,B,F,D,2}	17,50
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Paprikaschnitzel ^{A,B,D,F,2}	18,50
dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Deftiges Brauhaußschnitzel ^{A,B,D,F,2}	18,50
Speck-Zwiebel-Sauce ^{A,F,1} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Putenschnitzel ^{A,B,D,F,2} Wiener Art	19,50
dazu Pommes frites, Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Whisky Pfefferschnitzel ^{A,B,D,F,2}	18,90
Whisky-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,B,D,F,1,2} , dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Cordon Bleu vom Schwein ^{A,B,G,F,2}	19,90
paniert, mit Käse ^D und Schinken ^{1,2,3} gefüllt, dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	

**unsere Schnitzel
werden in der Pfanne zubereitet**



FISCHGERICHTE

Matjesfilet Brauhausart^J dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , und Salatgarnitur mit Hausdressing ^{D,B,G}	14,50
Rotbarschfilet paniert^{J,A,B} mit Salzkartoffeln und Remouladensauce ^{B,2,3} , dazu Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	21,90
Lachsfilet^J dazu Blattspinat ^{D,F} und Salzkartoffeln	24,50
Bandnuedeln^{A,B,F,1} mit Lachsstreifen ^J in Sahnesauce ^D , dazu Parmesan ^D	17,90
Scampi^J gegrillt (pikant) mit Knoblauchöl, Blattspinat ^{D,F} und Butterreis ^D	27,90
Bandnuedeln mit Garnelen^J in Sahnesauce ^D mit Knoblauch	19,90



DAT SCHMECK WIE ZU KÖLLE

„Himmel un Ääd“ gebratene Blutwurst ² mit gedünsteten Zwiebeln, Preiselbeeren ² , dazu Kartoffelpüree ^D und Apfelmus ²	15,50
Sülze^{1,2} dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{FA,1} , Remouladensauce ^{B,2,3} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	13,50





GRILLGERICHTE

Mix-Grillteller^F	19,50
Nackenspieß, Cevapcici ^F , Putensteak, Pljeskavica ^F , Grillspeck, dazu Djuvecrcis ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Raznjici	17,00
2 Fleischspieße vom Schweinenacken, dazu Djuvecrcis ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Hacksteak^F	19,50
gut gewürzt, gefüllt mit Fetakäse ^{D,2} , dazu Djuvecrcis ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Putensteak vom Grill	19,50
Pommes frites, dazu Kräuterbutter ^D und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Cevapcici^F	17,00
dazu Pommes frites, Djuvecrcis ^{F,1,2} , Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Pfefferspieß	21,00
3 diverse Medaillons (Rind, Schwein, Pute) am Spieß, Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,B,D,F,1,2} , dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Kalbsleber berliner Art	19,50
Apfelscheiben, Preiselbeeren ² , Kartoffelpüree ^D , gedünstete Zwiebeln, und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Schweinelendchen	19,90
mit Whisky-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,B,D,F,1,2} , dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Steakteller Brauhaus	21,50
3 Steaks (Rind, Schwein, Pute), Speckscheiben, Bockwurst, mit Kräuterbutter ^D , dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Gemischter Brauhaus-Fleischspieß	21,90
3 Fleischsorten (Rind, Schwein, Pute), Paprikasauce ^{D,F,2} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Schweinelendchen	19,90
mit frischen Champignons in Rahmauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Lustiger Bosnijak	27,50
Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ^D , dazu Djuvecrcis ^{F,1,2} , Pommes frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	

————— Beilagenänderung möglich, ohne Aufpreis ————



PFANNEN GERICHTE

Süße Pfanne	22,90
2 kleine Hüftsteaks mit Pfirsich ² , Preiselbeeren ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} , Käse ^D überbacken, dazu Pommes frites ^{D,B,G} und Beilagensalat mit Hausdressing	
Eine Fuhré Heu	19,50
5 kleine Fleischstücke (Rind und Schwein) mit diversen Saucen ^{F,B,G,3} (Champignonrahm-Sauce, Paprikasauce, Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} , Brauhaussauce), dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing	
Kronenpfanne	18,50
2 kleine Schweinerückensteaks mit frischen Champignons, Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A} , dazu Krokettens ^{A,D}	
Putenbrust Florida	19,50
mit Pfirsichen ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} , Preiselbeeren und Käse ^D überbacken, dazu Krokettens ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Schnitzel Schweizer Art ^{A,B,D,F,2}	18,90
Schinken ^{1,2,3} und Käse ^D überbacken, mit Hollandaise ^{D,B,F,A,1} Sauce überzogen, dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Schweinelendchen	21,50
mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} , Parmesankäse ^D überbacken, dazu Krokettens ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	



BESONDERS ZU EMPFEHLEN

Rheinischer Sauerbraten ^{A,B,F,G,D}	22,90
(Rosinen ^H , Mandeln ^E), dazu Spätzle ^{A,B} , Rotkohl ² und Apfelmus ²	
Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{A,1,2}	21,90
(vom Schweinefilet ¹), mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Spätzle ^{A,B} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Ofenfrische Grillhaxe	19,90
knusprig gebraten, mit Sauerkraut ² und Senf ^F , dazu Bratkartoffeln ^{A,D} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1}	
Grillplatte für 2 Personen ca. 900g Fleisch	39,50
6 Cevapcici ^F , 2 Hacksteaks, 2 Fleischspieße, 2 Putensteak und 2 Speckscheiben, dazu Pommes, Djuvecreis ^{F,1,2} , Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing	
Steakplatte für 2 Personen ca. 800g Fleisch	53,00
2 arg. Rumpsteak, 2 Hüftseak, 2 Putensteak, 2 Schweinefilet, Bratkartoffeln, Champignonköpfe ^{D,F,A,1} , Sauce Béarnaise ^{D,B,F,A,G} und Beilagensalat mit Hausdressing	



SUPER-STEAKS

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, stammen von Black-Angus-Rindern, die auf den Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

WIE SOLLEN WIR IHR STEAK GRILLEN?

ENGLISH:
blutig gegrillt

MEDIUM:
rosa gegrillt

WELL DONE:
durch gegrillt



ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK^F

BIFE DE CUIADRILL

KLEIN-PEGUEÑO ca. 300 g **27,50**

GROß-GRANDE ca. 500 g **39,90**



ARGENTINISCHES RUMPSTEAK^F

GRANDE BEEF – LA MOROCHA

KLEIN-PEGUEÑO ca. 300 g **31,50**

GROß-GRANDE ca. 500 g **45,50**

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gegrillt, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.

(Die Fettmenge ist nicht im Rohgewicht enthalten.)





STEAKGERICHTE

Gaucho Spieß	25,90
argentinisches Rumpsteak, Zwiebeln und Paprika, dazu Kräuterbutter ^D , Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Argentinisches Rumpsteak 200g	27,90
(Kräuterbutter ^D), dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Grossmutter Art 200g	29,90
argentinisches Rumpsteak, Röstzwiebeln ^{F,A,1} , mediterranes Gemüse ^F , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} ,	
Pfeffersteak 200g	29,90
argentinisches Rumpsteak, (Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,F,D,B,1,2}), dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
2 kleine argentinische Hüftsteaks	21,90
dazu eine Speckscheibe, Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , Kräuterbutter ^D und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Argentinisches Hüftsteak	23,50
gedünstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} mit Speck ² und Zwiebeln ^{F,A,1} , und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Argentinisches Hüftsteak	23,00
Kräuterbutter ^D , dazu Pommes frites, und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	
Argentinisches Hüftsteak	24,50
Whisky-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,F,B,1,2} , dazu Pommes frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{D,B,G}	



KINDERGERICHTE

Kleines Putensteak	10,90
Kleines Wiener Schnitzel	10,90
Chicken Nuggets ^{A,B,D,F} (hausgemacht)	10,90
Cevapcici ^F (4 Stück)	10,90
Fischstäbchen ^{A,B,D,J}	10,90

Diese Gerichte werden mit Pommes frites serviert





BEILAGEN

Folienkartoffel	4,50
mit Sauerrahm ^D oder Kräuterbutter ^D	
Butterreis ^D	4,00
Pommes frites	4,00
Kroketten ^{A,D}	4,00
Bratkartoffeln ^{F,1,2}	5,00
mit Speck ² und Zwiebeln	
Salzkartoffeln	4,00
Spätzle ^{A,B}	4,00
Djuvecreis ^{F,1,2}	4,00
Mediterranes Gemüse ^F , gegrillt	6,50
Champignonköpfe	5,50
in Butter ^D und Zwiebeln ^{F,A,1}	
Broccoli	4,50
mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Blattspinat ^D	4,50
Gedünstete Zwiebeln	4,00
Kartoffelpüree ^D	4,50
Röstzwiebeln	4,00



SAUCEN

Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	4,00
Sauce Béarnaise ^{D,B,F,A,G}	4,00
Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,B,D,F,1,2}	4,00
Champignonrahm-Sauce ^{F,D,2}	4,00
Ajvar ^{F,1,2}	4,00
Paprikasauce	4,00
Brauhaussauce	4,00



DESSERT

Apfelstrudel	7,50
mit Vanilleeis ^{D,B} und Vanillesauce ^D	
Palatschinken (2 Stück)	8,50
mit Vanilleeis ^{D,B} und heißen Kirschen ²	
Palatschinken (1 Stück)	4,50
mit Vanilleeis ^{D,B} und heißen Kirschen ²	
Gemischtes Eis ^{D,B} mit Sahne ^D	5,90
Vanilleeis ^{D,B}	6,50
mit heißer Schokoladensauce ² und Sahne ^D	
Vanilleeis ^{D,B}	6,90
mit Eierlikör ^E und Sahne ^D	
Vanilleeis ^{D,B}	6,90
mit heißen Kirschen ² und Sahne ^D	
Käseplatte mediterran ^D	14,90