



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 vorbeilaufende 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 Musterungsort 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 Worten

*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](http://www.brauhaus-bergheim.de)  
[info@brauhaus-bergheim.de](mailto:info@brauhaus-bergheim.de)

..... Datum



..... Unterschrift

unverändert zu gelten

Eine gute Idee für Ihre  
Freunde und Verwandten!

## *Lieber 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](http://www.brauhaus-bergheim.de)  
[info@brauhaus-bergheim.de](mailto:info@brauhaus-bergheim.de)





  
**BESONDERS ZU  
EMPFEHLEN**  
UNSERE STEAKGERICHTE  




  
**BESONDERS ZU  
EMPFEHLEN**  
UNSERE FLEISCHGERICHTE

Ofenfrische  
Grillhaxe<sup>F</sup>  
19,90



  
**MITTWOCH  
REIBEKUCHENTAG**

**HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN<sup>A,B</sup>**  
3 Stück mit Apfelmus<sup>2</sup>  
11,90

**HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN<sup>A,B</sup>**  
3 Stück mit geräuchertem Lachsfilet<sup>7</sup>  
14,90





## VORSPEISEN

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



## E LECKER ZÜPPCHE

<b>Bouillon mit Ei</b> , dazu Baguettebrot <sup>A,2</sup>	<b>5,50</b>
<b>Gulaschsuppe</b> <sup>F,A,B,G,1</sup> , dazu Baguettebrot <sup>A,2</sup>	<b>7,50</b>
<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>F,A,D,1,3</sup> mit Käse <sup>D</sup> überbacken	<b>6,50</b>
<b>Tomatensuppe</b> mit Sahnehäubchen <sup>D</sup> und Baguettebrot <sup>A,2</sup>	<b>5,90</b>



## KÖLSCHE FOODERKAAT

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



## EIER VON DE HÖHNER

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



## SALATE FRISCH AUS DEM JAADE

<b>Großer Salatteller</b>	<b>13,50</b>
bunt und knackig, mit Hausdressing <sup>D,B,G</sup> und Baguettebrot <sup>A,2</sup>	
<b>Salatteller Thunfisch<sup>I</sup></b>	<b>15,50</b>
mit Hausdressing <sup>D,B,G</sup> und Baguettebrot <sup>A,2</sup>	
<b>Salatteller Putenbruststreifen</b>	<b>17,50</b>
mit Hausdressing <sup>D,B,G</sup> und Baguettebrot <sup>A,2</sup>	
<b>Salatteller geräucherte Lachsstreifen<sup>I</sup></b>	<b>18,50</b>
mit Hausdressing <sup>D,B,G</sup> und Baguettebrot <sup>A,2</sup>	
<b>Hüftsteakstreifen</b>	<b>19,50</b>
auf buntem Salat mit Hausdressing <sup>D,B,G</sup> , dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>D,F,2</sup>	



## FÜR VEGETARIER

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





## TOAST UND SENIOREN GERICHTE

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







## SCHNITZEL

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

**unsere Schnitzel  
werden in der Pfanne zubereitet**





## FISCHGERICHTE

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



## DAT SCHMECK WIE ZU KÖLLE

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





## GRILLGERICHTE

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





## PFANNEN GERICHTE

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



## BESONDERS ZU EMPFEHLEN

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



## 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<sup>F</sup>

BIFE DE CUIADRILL

**KLEIN-PEGUEÑO**

ca. 300 g **27,50**

**GROß-GRANDE**

ca. 500 g **39,90**



## ARGENTINISCHES RUMPSTEAK<sup>F</sup>

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

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



## KINDERGERICHTE

<b>Kleines Putensteak</b>	<b>10,90</b>
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> <sup>A,B,D,F</sup>	<b>10,90</b>
<b>Chicken Nuggets</b> <sup>A,B,D,F</sup> (hausgemacht)	<b>10,90</b>
<b>Cevapcici</b> <sup>F</sup> (4 Stück)	<b>10,90</b>
<b>Fischstäbchen</b> <sup>A,B,D,J</sup>	<b>10,90</b>

Diese Gerichte werden mit Pommes frites serviert





## BEILAGEN

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



## SAUCEN

<b>Sauce Hollandaise<sup>D,B,F,A,1</sup></b>	4,00
<b>Sauce Béarnaise<sup>D,B,F,A,G</sup></b>	4,00
<b>Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce<sup>A,B,D,F,1,2</sup></b>	4,00
<b>Champignonrahm-Sauce<sup>F,D,2</sup></b>	4,00
<b>Ajvar<sup>F,1,2</sup></b>	4,00
<b>Paprikasauce</b>	4,00
<b>Brauhaussauce</b>	4,00



## DESSERT

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