

# Bierstube

## KLEINIGKEITEN

Metthappen mit feinem Zwiebelmett, Zwiebelwürfel und Schnittlauch  
5,80€

Rheinische Kartoffelsuppe mit Croutons  
6,00€ / Mettwursteinlage + 1,20€

Düsseldorfer Senfsuppe  
mit gebratener Blutwurst, Schnittlauch und Croutons  
7,20€

„Halve Hahn“ Rörgelchen mit Gouda, Butter, Gewürzgurke, Senf und Zwiebeln  
7,50€

## HAUPTGÄNGE

Unser Wonnekraut, gekocht mit Apfel, Weißwein, Rahm und einer großen Portion Liebe. Dazu servieren wir gebratene Kartoffelchen und Röstzwiebeln  
8,90€

### Dazu als Beilage:

2x Mettwurst	+ 5,00€
gebratene Blutwurst	+ 5,00€
5x Nürnberger Rostbratwürstchen	+ 6,00€
gebratener Zander	+12,00€

Schnitzel „Wiener Art“  
vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat  
14,50€

Käsespätzle mit frischen Kräutern, kräftigem Bergkäse und einem Beilagensalat  
15,80€

Schweinerückensteak „Holzfäller Art“  
mit geschmorten Senfzwiebeln, Bratkartoffeln und gegrillter Tomate  
18,90€

Rindersauerbraten mit Rosinen und Mandeln,  
serviert mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Apfelkompott  
20,80€

„Altbier-Rindergulasch“ in kräftiger Altbiersoße mit Rotkraut und Butterspätzle  
22,80€

## UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gurkensalat

26,80€

Gänsebraten (½ Keule und ½ Brust)  
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Gänsejus

34,80€

## DESSERT

Apfelbeignets  
mit Vanillesoße und Früchten

6,50€

Zimt-Zwetschgen in Rotwein gekocht mit Walnusseis

6,80€

Krefelder Grillagetorte

7,50€

Gerne steht unser Servicepersonal Ihnen zur Seite,  
bei Fragen um Inhaltsstoffe und Allergene.