

# Speisen | Getränke

Ihr sonniges Plätzchen im  
Herzen von Brühl

**S**CHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

Lassen Sie es sich bei uns gut gehen!  
Das **Brühler Wirtshaus** begrüßt Sie in diesem traumhaften  
Ambiente mit Blick auf Schloss Augustusburg.

Wir verwöhnen Sie mit herzhaft-leckeren Spezialitäten  
und saisonalen Köstlichkeiten.

Dazu servieren wir kühles Gaffel Kölsch, frisches  
Benediktiner Weißbier und schmackhaftes Bitburger Pils.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in Verbindung mit  
einem Glas Wein aus unserer erlesenen Weinkarte.

Sie sind uns herzlich willkommen!

Ihr „Brühler Wirtshaus“-Team



[www.bruehlerwirtshaus.de](http://www.bruehlerwirtshaus.de)

# Getränkekarte

## Kölsch | Pils | Weizen

Gaffel Kölsch   Fassbier   0,2l	€ 1,80
Gaffel Kölsch   Fassbier   0,3l	€ 2,70
Gaffel Kölsch frei   Flasche   0,33l	€ 2,90
Sonnenhopfen   Gaffel   naturtrüb   Citra-Hopfen   Flasche   0,33l	€ 2,90
Bitburger Pils   Fassbier   0,2l	€ 1,80
Bitburger Pils   Fassbier   0,3l	€ 2,70
Bitburger Alkoholfrei   Flasche   0,33l	€ 2,90
Bitburger Radler Alkoholfrei   Flasche   0,33l	€ 2,90
Benediktiner Weissbier   naturtrüb   0,5l	€ 3,90
Benediktiner Dunkel Flasche   0,5l	€ 3,90
Benediktiner Alkoholfrei Flasche   0,5l	€ 3,90
Somersby Cider   0,33l	€ 3,80
Malzbier (Vitamalz)   0,2l	€ 1,80

## Alkoholfreie Getränke

Fassbrause   Gaffel   Zitrone   Orange   Apfel   Flasche   0,33l	€ 2,80
Coca Cola   Light   Zero 0,1,2,4,9   Mezzo Mix 1,2,4,9   Fanta 1,2,4,9   Sprite 1,2,4,9   0,2l	€ 2,20
Coca Cola   Light   Fanta 1,2,4,9   Sprite 1,2,4,9   0,3l	€ 2,70
Gerolsteiner Sprudel   Gerolsteiner Naturell   0,25l	€ 2,40
Gerolsteiner Sprudel   Gerolsteiner Naturell   0,75l	€ 6,20

## Saftschorlen | Van Nahmen

Apfelsaftschorle   aus 100% Direktsaft   naturtrüb   0,3l	€ 2,70
Rhabarberschorle   aus 70% Direktsaft   0,3l	€ 2,70
Maracujaschorle   0,3l	€ 2,70

## Lömmelömm | Limonade | Köln

Johannisbeere   Pink Pampelmuse   Zitrone   jeweils 0,33l	€ 3,00
---	--------

## Elephant Bay | Eistee

Pfirsich   Granatapfel   Wassermelone   jeweils 0,33l	€ 3,50
---	--------

## Heiße Getränke

Kaffee Crème   Mocambo   Suprema	€ 2,00
Espresso   Mocambo   Suprema	€ 2,00
Cappuccino   Mocambo   Suprema	€ 2,50
Latte Macchiato   Milchkaffee   Mocambo   Suprema	€ 2,90
Heiße Schokolade   Sahne	€ 3,50
Tee   Gschwendner   verschiedene Sorten	€ 2,50
Earl Grey   Sensual Affair   Gourmet Herbal   East Frisian   Green Manjolai   Mint	
Frischer Minztee	€ 3,00

## Hochprozentiges

### Spirituosen aus der Region (2 cl)

Quadenhofers Alter Korn	€ 2,50
Kabänes	€ 2,50
Flimm Waldmeister	€ 2,50

### Gaffel Spirits (2 cl)

Mamma Nero	€ 2,80
Schwesterherz	€ 2,80
Papa Rhein	€ 2,80
Plüsch Prumm	€ 2,80

### Freihof / Österreich (2 cl)

“Willy” Williams mit Frucht	€ 3,50
“Marry” Marille	€ 3,50
Haselnussschnaps	€ 3,00

### DOS Ron Rum (2 cl)

16-jähriger Rum	€ 4,50
21-jähriger Rum	€ 5,50

### Spirituosen (2 cl)

Malteser Kreuz	€ 2,50
Linie Aquavit	€ 2,50
Ouzo	€ 2,00
Smirnoff Red Label	€ 2,50
Bessen Genever	€ 2,00
Tequila (weiss/gold)	€ 2,50
Johnnie Walker Red Label	€ 3,00
Grappa Barolo	€ 3,50

### Digestiv / Liköre (2 cl)

Jägermeister	€ 2,50
Ramazotti	€ 2,50
Baileys Irish Cream	€ 2,50

### Longdrinks

unsere Longdrinks werden mit 4 cl Spirituosen gemixt	€ 6,50
<b>(Preis kann je nach Spirituose abweichen)</b>	

Inhaltsstoffe | Allergene

0 koffeinhaltig | 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Nitritpökelsalz | Nitrat | 4 mit Antioxidationsmittel | 5 Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt | 7 geschwärzt | 8 gewachst | 9 enthält eine Phenylalaninquelle | 10 Phosphat | 11 chininhaltig |  
Unsere Allergene-Speisenkarte erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

# Wirtshauskarte

## Suppe

Tomatensuppe I Basilikum-Pesto	€ 4,90
Kröstchen-Gulasch I Röttgelchen	€ 6,90

## Kleinigkeiten zum Gaffel Kölsch

Laugenbrezel I Kräuterbutter	€ 2,50
Steinofenbaguette I hausgemachte Aioli	€ 2,50
Zwiebelmett I ½ Röttgelchen 2,3,4	€ 3,00
Halve Hahn I Mittelalter Gouda I Röttgelchen I rote Zwiebeln 1,8	€ 5,70
Süßkartoffelpommes I Chipotlemayonnaise	€ 6,20
Bruschetta I Baguette I Tomate I Zwiebel I Knoblauch	€ 7,90
Roastbeef-Stulle I kalt aufgeschnitten I krosses Bauernbrot I Trüffelmayo I Salat I Pinienkerne I Parmesan	€ 13,90
Riesengarnelen I Knoblauch I Kirschtomaten I Baguette	€ 15,90
Wirtshaus Tapas	€ 12,90
Gouda I Mettenden I Zwiebelmett I Schwarzwälder Schinken I Flözz I Röttgelchen I Bauernbrot I Salatbouquet 1,2,3,4,8	

## Salate

Salatteller I Speck-Bratkartoffeln I Spiegelei 2,3,4	€ 12,90
Salat I Ofenkartoffel I Kräuterquark I Gemüse I Pesto	€ 13,90
Salatteller I gebratene Hähnchenbrust I Champignons	€ 13,90
Salatteller I Riesengarnelen I Knoblauch I Olivenöl	€ 17,90
Wildkräutersalat I Ziegenkäse I gratiniert	€ 14,90

### Dressing wahlweise:

Chipotle – Ranch – (pikant) I Balsamico- I Himbeerdressing 2,6

## Fischgerichte

Ofenkartoffel I Räucherlachs I Kräuterquark I Salatbouquet	€ 14,50
Zanderfilet I Gemüse I Kartoffelstampf	€ 16,90

## Hauptspeisen

Schnitzel I „Wiener Art“ I Pommes Frites I Beilagensalat 4	€ 13,90
„Schloss“ Schnitzel I Schmorzwiebeln I Spiegelei I Bratkartoffeln 2,3,4	€ 14,50
Schnitzel I Rahmchampignons I Bratkartoffeln 2,3,4	€ 14,90
Schnitzelpfanne I Paprikagemüse I Zwiebeln I Feta I Pommes	€ 14,90
Himmel un Ääd I Blutwurst I Kartoffelstampf I Apfelkompott 2,3,4	€ 12,90
Leberkäse I Bratkartoffeln I Spiegelei I Krautsalat 2,4,10	€ 12,00
Pasta Hähnchen I Champignons I Kirschtomaten I Pesto Rahm	€ 14,90
Curry I vegan I Reistimbale I frisches Gemüse	€ 12,90
Süßkartoffelgnocchi I geschmolzener Feta I Kirschtomaten I Rahm	€ 14,90
Flammkuchen I Speck I Zwiebeln I Käse I Rahm 1,2,3,4	€ 10,90
Flammkuchen I Räucherlachs I Kirschtomaten I Babyspinat	€ 12,50
Flammkuchen I Paprika I Tomate I Oliven I Feta	€ 11,90
Currywurst I Pommes Frites I Rut-Wiess	€ 7,90
3 Schärfegrade - normal I scharf I extra scharf 2,4,5,10	
Ketchup I Mayonnaise	€ 0,40
Beilagensalat I Balsamicodressing	€ 3,50

## Für unsere Kleinen

Dumbo Teller I Pasta I Tomatensauce	€ 5,90
Flöckchen der Pinguin I 3 Fischstäbchen I Kartoffelstampf	€ 6,50

## Grillkarte I Lavasteingrill

Brühler Wirtshaus–Spieß	€ 16,90
Schweinefilet I ca. 260g I Speckmantel I Bratkartoffeln I Pfeffersauce I Beilagensalat <sup>2,3,4</sup>	
“Holzfällersteak”	
Schweinenacken I ca.350g I gebratene Zwiebeln I Bratkartoffeln <sup>2,3,4</sup>	€ 14,90
“Wirtshaus–Burger”	€ 14,90
Rinderpatty I 100% I ca. 280g I Speck I Cheddar I BBQ – Mayo I Krautsalat I Pommes Frites <sup>1,2,3,4</sup>	
“Wald-Burger”	€ 15,90
Rinderpatty I 100% I ca. 280g I Trüffelmayo I Zwiebel-Champignons I Tomate I Salat I Süßkartoffelpommes	
“Der Grüne Burger”	
100% Vegie I ca. 160g I Soja I Brioche-Bun I Kräuterquark I Salsa I Tomate I Gurke I Salat I Pommes Frites	€ 13,90
Rumpsteak I Kräuterbutter I Pommes Frites <sup>4</sup>	Lady’s Cut 200g € 19,90 Men’s Cut 300g € 26,90

### Montags I ab 18 Uhr I Spare Ribs

ofenfrisch I BBQ-Lack I Kartoffelwedges I Coleslaw <sup>2,3,4</sup> € 14,90

### Freitags I Samstags I ab 18 Uhr I Schweinshaxen

ca. 1400g I ofenfrisch I kross I Bratkartoffeln I Krautsalat <sup>2,3,4</sup> € 15,90

Auf Anfrage erhalten Sie unsere Hauptspeisen auch als kleinere Portion.

## Dessert

Schokoküchlein I weicher Kern I Vanilleeis	€ 6,50
Oma’s Landkuchen I verschiedene Sorten	€ 3,90
Kaiserschmarrn I Puderzucker I Apfelkompott <sup>1</sup>	€ 7,90
Eiskaffee I Vanilleeis I Sahne	€ 5,50
Gemischtes Eis I 3 Kugeln I Sahne I Früchte wahlweise: Schokolade I Vanille I Joghurt-Maracuja	€ 5,50