

UNSERE BEILAGEN

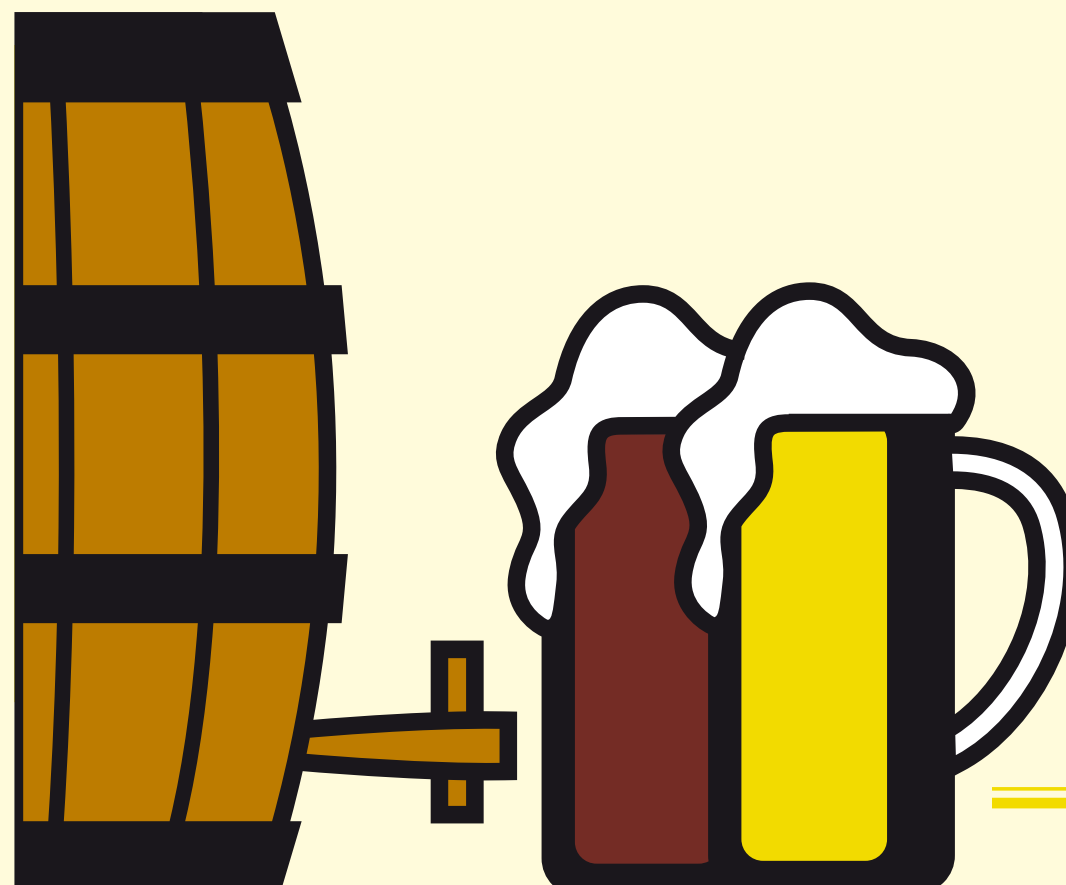
Knusperkartoffeln mit Knoblauch-Dip · Ofenkartoffel mit Kräuterquark	je € 5,00
Salzkartoffeln · Pommes Frites · Kartoffel-Kroketten Brauhaus-Kartöffelchen · Kartoffel-Rösti · Stampfkartoffeln Butterspätzle · Portion Röstzwiebeln · gebratene Champignons · Salatbeilage	je € 3,00
Erbsen und Möhrchen · Dicke Bohnen · Speckböhnchen · Rotkohl Sauerkraut · Mandelbrokkoli · Beilagensalat · Gurkensalat · Sahne-Krautsalat	je € 2,00
Rahmsauce · Zigeunersauce · Bratensauce · Sauce Hollandaise Cognac-Rahm-Pfeffersauce · Zwiebelsauce	je € 2,00
hausgemachte Barbecue-Sauce · hausgemachte Remoulade hausgemachter Knoblauch-Dip · Preiselbeeren · kleine Portion Kräuterquark Kräuterbutter · Butter · Zwiebel-Chutney	je € 1,00



Seit 1908: Schenkwirtschaft der Geschwister Beec. Nach dem 2. Weltkrieg an verschiedene Pächter verpachtet, von *Stefan* Fabian Kolonko 1964 erworben und seitdem im Familienbesitz und ständig erweitert und umgebaut. Von *Michael Stefan* Kolonko 1999 zur ersten Gasthausbrauerei Mönchengladbachs ausgebaut und seit 2001 mit dem ersten Mennrather Biergarten.

Brauerei zum Stefanus

Speisenkarte



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie Gast in unserem Hause sind und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Schon von alters her besteht ein enger Zusammenhang zwischen Bierbrauen und Speisenbereitung. Als Bier noch in Hausbrauereien gebraut wurde war es eine Selbstverständlichkeit, auch die verschiedensten Gerichte mit Bier zuzubereiten. Dabei kann der edle Gerstensaft auch aufregender und anregender Bestandteil einer guten Speise sein, ähnlich wie der Wein. Durch die Aromastoffe des Hopfens verleiht Bier dem Gericht eine ganz besondere Würze.

Genau wie bei der Herstellung unserer selbstgebrauten Biere legen wir allerhöchsten Wert darauf, nur frische und qualitativ hochwertige Zutaten bei der Bereitung unserer Speisen zu verwenden. Fleisch, Brot und Gemüse beziehen wir tagesfrisch von Erzeugern aus unserer unmittelbaren Region. Das garantiert Ihnen und uns beste Produkte. Alle unsere Dressings, Quarks, Dips und Saucen sind hausgemacht, werden nach Familienrezepten von der Küchenchefin selbst hergestellt und sind selbstverständlich ohne Glutamate oder Geschmacksverstärker.

Gut Ding will Weile haben. Manchmal kann die stets frische Zubereitung schon mal etwas länger dauern – wir bitten Sie für einen solchen Ausnahmefall um Ihr Verständnis.

Erleben Sie in unserem Hause in angenehmer Atmosphäre die Ursprünglichkeit des eigenen Bierbrauens und genießen Sie das Zusammenspiel feinsten Biere mit darauf abgestimmten besten Speisen – nach überlieferten regionalen Rezepten und stets frisch zubereitet.

Ihre Familie Pia und Michael Stefan Kolonko

Wir empfehlen uns auch für Familienfeiern und Beerdigungskaffees, sowie für Betriebsfeiern, Tagungen und Seminare.

Unsere Speisen werden alle handwerklich hergestellt und können, nach EU Verordnung 1169 / 2011 und LMIV, alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten.
Bitte wenden Sie sich bei Fragen dazu an unsere Restaurantleitung.



Familiär gelebte Gasthaus- und Brautradition seit Generationen – fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause!

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

dazu ein gemischter Beilagensalat

1/2 BRATHÄHNCHEN nach Oma Gertas Originalrezept, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken	€ 12,80
SCHASCHLIK-SPIESS ZIGEUNER ART mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken	€ 13,80
MALZMEISTERTELLER ausgelöstes Haxenfleisch mit dunkler Biersauce, dazu Dicke Bohnen und mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöffelchen	€ 14,80
KLEINE PORTION FRISCH GEGRILLTE SPARE-RIBS mit feuriger Barbecue-Sauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken	€ 14,80
RINDSROULADE NACH BRAUHAUS ART gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln und selbstgemachter Apfel-Rotkohl	€ 15,80
SCHWEINSHAXE VOM GRILL dazu Stampfkartoffeln und Sauerkraut	€ 16,80
RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM DEUTSCHEN JUNGRIND mit hausgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfel-Rotkohl und Apfelkompott	€ 17,80
DAHLENER FITNESSTELLER ein Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, dazu hausgemachter Kräuterquark, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot	€ 14,80
WICKRATHER MÄLZERESPER ein kleines argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g), dazu Röstzwiebeln, Kräuterbutter, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot	€ 22,80
OFENKARTOFFEL mit Kräuterquark, anbei eine Salatbeilage	oder
KNUSPERKARTOFFELN mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, anbei eine Salatbeilage	oder
GROSSER GEMISCHTER SALAT mit Baguettebrot	€ 10,80
dazu 2 kleine HÄHNCHENSCHNITZEL	€ 14,80
dazu ein SCHWEINERÜCKENSTEAK ca. 200 g	€ 16,80
dazu gebratenes SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL	€ 19,80
dazu ein kleines ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ca. 200 g	€ 22,80

DA HABEN WIR DEN SALAT



Freuen Sie sich als Begleitung zum Essen auf meisterlich-hausgebrautes Helles, Dunkles, Weizen und Saisonbiere. Ein einzigartiger Genuss, den es nur hier in der Brauerei zum Stefanus gibt!

DER BRAUMEISTER EMPFIEHLT

dazu ein gemischter Beilagensalat

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART mit Zitronenscheiben, dazu Pommes Frites, goldgelb gebacken	€ 12,80
SCHWEINESCHNITZEL ZIGEUNER ART mit süßsaurer Paprika-Zwiebel Sauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken	€ 13,80
BIERBRAUERSTEAK DÜSSELDORFER ART Schweinerückensteak mit einer Senf-Kräuter-Kruste, auf Cognac-Rahm-Pfeffersauce, dazu Rösti nach Art der Küchenchefin	€ 14,80
SCHWEINESCHNITZEL JÄGER ART mit frischen gebratenen Champignons und Rahmsauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken	€ 15,80
2 GEBRATENE SEELACHSFILETS WIENER ART dazu Salzkartoffelchen und Erbsen und Möhrchen mit guter Butter	€ 15,80
GLADBACHER GESELLENSTÜCK pikant mariniertes Schweinesteak mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöffelchen	€ 16,80
SCHWEINESCHNITZEL CORDON BLEU mit würzigem Käse und mildem Schinken, dazu Pommes Frites, goldgelb gebacken	€ 16,80
SCHWEINESCHNITZEL BRAUMEISTER ART gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Käse und Knoblauch, dazu mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöffelchen	€ 17,80

FÜR BRAUHAUS-GORMETS

dazu ein gemischter Beilagensalat

SCHNITZEL NORMANDIE gefüllt mit Camembert, auf Sauce Hollandaise, dazu Kartoffel-Kroketten und Preiselbeeren	€ 18,80
WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN MILCHKALB dazu Preiselbeeren und bayerischer Kartoffelsalat, alternativ zum Beilagensalat: unser hausgemachter Gurkensalat	€ 19,80
MENNROTHER PFEFFERLENDCHEN Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Cognac-Rahm-Pfeffersauce, dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Rösti nach Art der Küchenchefin	€ 20,80
SCHWÄBISCHER BRAUHERRENTELLER im Speckmantel gebratenes Schweinefilet in Tranchen geschnitten, auf gebratenen frischen Champignons und Rahmsauce, dazu Erbsen und Möhrchen und hausgemachte Eierspätzle mit Kräutern	€ 22,80
BRAUHAUS-STEAK NACH ART DER KÜCHENCHEFIN argentinisches Rumpsteak, ca. 200 g, mit einer Senf-Kräuter-Kruste, auf Cognac-Rahm-Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Speckböhnchen	€ 24,80
ZWIEBELROSTBRATEN SCHWÄBISCHER ART argentinisches Rumpsteak, ca. 200 g, mit einer kräftigen Zwiebel-Senf-Sauce, Röstzwiebeln, Mandelbrokkoli, dazu hausgemachte Eierspätzle mit Kräutern	€ 26,80
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ca. 300 g wie gewachsen, mit Kräuterbutter, dazu mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöffelchen und Speckböhnchen	€ 28,80



Bei schönem Wetter ist unser Biergarten ein willkommenes Plätzchen für alle Radler, Ausflügler, Dörfler, erholungssuchende Städter und alle sonstigen Genießer.

