



Brauerei zum Stefanus

Ihr Menü an Heiligabend

Perfekt für Sie vorbereitet – zu Hause nur noch warm machen!
Vorbestellungen können wir bis zum 23.12. annehmen: Telefon 0 21 61 / 58 01 54
Abholung am 22./23.12. von 11-20 Uhr oder am 24.12. von 11-16 Uhr.
Gerne liefern wir Ihr Menü auch zu Ihnen nach Hause (gegen Vorkasse).

VORSUPPE

Festtagssuppe vom Rind mit Grießklößchen,
Pfannkuchenstreifen und Fleischeinlage € 4,80

ZUR AUSWAHL - VAKUUM EINGESCHWEISST

Rindsroulade nach Brauhaus Art
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke,
dazu Salzkartoffeln und selbstgemachter Apfel-Rotkohl € 15,80

Rheinischer Sauerbraten vom deutschen Jungrind mit
hausgemachten Kartoffelklößen und selbstgemachtem Apfel-Rotkohl € 17,80

gebratene Keule von der Weihnachtsgans
mit Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfel-Rotkohl und einem Bratapfel € 24,80

Malzmeister-Teller Ausgelöstes Haxenfleisch, in kräftiger dunkler
Bier-Braten-Sauce, Dicke Bohnen, dazu Salzkartoffeln € 14,80

ZUM ABSCHLUSS

Mousse au Chocolat auf Kirschen € 4,80



Brauerei zum Stefanus

Aufwärmanleitung für das Menü

1.
Backofen (Heißluft empfohlen) auf 180° C vorheizen.
2.
Einen ausreichend großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und das Wasser einmal aufkochen,
dann kleinstmögliche Einstellung wählen.
3.
**DAS WASSER DARF NICHT MEHR KOCHEN,
DA SONST DIE TÜTEN PLATZEN KÖNNTEN.**
4.
Nun können die Gläschen mit den Suppen und Soßen originalverschlossen sowie die Beilagen
und der Sauerbraten oder die Rouladen in den Vakuumentüten in das heiße Wasser gestellt/gelegt werden.
5.
Die Ziehzeit sollte mindestens 30 Minuten betragen. Eine längere Ziehzeit
(um z.B. die Suppe zu servieren) ist kein Problem, dann aber die Hitzezufuhr beenden.
6.
Die Einlage für die Rindfleischsuppe in einer Suppentasse in der Mikrowelle anwärmen
(max. 1,5 Minuten bei 600 Watt) und mit der heißen Rinderbrühe auffüllen.
7.
Die Gänsekeule aus der Verpackung nehmen
und OHNE die Flüssigkeit auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen
für 30 bis 35 Minuten backen. Nach ca.15 Minuten den Bratapfel zu der Gans in den Ofen stellen.
8.
Dann nur noch anrichten und genießen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein besinnliches und harmonisches Weihnachtsfest
und freuen uns auch nach Weihnachten und im neuen Jahr auf Ihren Besuch in unserem Hause.

Familie Pia und Michael Kolonko
sowie das gesamte Team der Brauerei zum Stefanus

Brauerei zum Stefanus

Ihr Menü am 2. Weihnachtsfeiertag

Bei uns im Brauhaus – oder die Hauptgerichte auch zum mitnehmen!
Am 26.12. haben wir ganz normal von 11 bis 20 Uhr geöffnet – bitte rechtzeitig reservieren!
Außer-Haus-Bestellungen der Hauptgerichte nehmen wir unter 0 21 61 / 58 01 54 gerne entgegen.
Die entsprechenden Preise entnehmen Sie bitte unserer normalen Speisekarte.

VORSUPPE

Festtagssuppe vom Rind mit Grießklößchen,
Pfannkuchenstreifen und Fleischeinlage im Menüpreis enthalten

SALAT

kleiner gemischter **Vorspeisensalat** mit Joghurt-Dressing,
dazu hausgemachte Kräuter-Croûtons und Räucherlachs im Menüpreis enthalten

ZUR AUSWAHL

Menüpreis komplett

gebratenes **Seelachsfilet** nach Wiener Art
dazu Salzkartoffeln und Erbsen & Möhrchen mit guter Butter € 29,80

Rindsroulade nach Brauhaus Art, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und
Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln und selbstgemachter Apfel-Rotkohl € 31,80

Rheinischer Sauerbraten vom deutschen Jungrind mit hausgemachten
Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfel-Rotkohl und Apfelkompott € 33,80

Schweineschnitzel Cordon Bleu
mit würzigem Käse und mildem Schinken,
dazu Salzkartoffeln und Erbsen & Möhrchen mit guter Butter € 31,80

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb
dazu Salzkartoffeln und Erbsen & Möhrchen mit guter Butter € 36,80

Schwäbischer Brauherrenteller
Tranchen vom im Speckmantel gebratenen Schweinefilet,
auf gebratenen frischen Champignons und Rahmsauce,
dazu Erbsen & Möhrchen und hausgemachte Eierspätzle € 38,80

gebratene Keule von der Weihnachtsgans
mit Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfel-Rotkohl und einem Bratapfel € 40,80

für Kinder:
kleines Schweineschnitzel Wiener Art mit
Butter-Salzkartoffeln und Erbsen & Möhrchen € 24,80
Kinder-Dessert: Vanilleeis mit Smarties und Sahne

ZUM ABSCHLUSS

Mousse au Chocolat auf Kirschen im Menüpreis enthalten