

UNSERE BEILAGEN

Knusperkartoffeln mit Knoblauch-Dip · Ofenkartoffel mit Kräuterquark Gourmetkartöfelchen mit Gourmetsalz	je € 4,00
Salzkartoffeln · Pommes Frites · Kartoffel-Kroketten · Kartoffel-Rösti Brauhaus-Kartöfelchen · 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 Beeck. 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

**Auf Grund der immer noch angespannten Personalsituation
bieten wir Ihnen aktuell ein leicht reduziertes Speisenangebot an.
Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!**



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 Speisenerbereitung. 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

- 1/2 BRATHÄHNCHEN** € 11,80
nach Oma Gertas Originalrezept, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken
- SCHASCHLIK-SPIESS ZIGEUNER ART** € 12,80
mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken
- MALZMEISTERTELLER** € 13,80
ausgelöstes Haxenfleisch mit dunkler Biersauce, dazu Dicke Bohnen und mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöffelchen
- KLEINE PORTION FRISCH GEGRILLTE SPARE-RIBS** € 14,80
mit feuriger Barbecue-Sauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken
- RINDSROULADE NACH BRAUHAUS ART** € 15,80
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln und selbstgemachter Apfel-Rotkohl
- SCHWEINSHAXE VOM GRILL** € 16,80
dazu Stampfkartoffeln und Sauerkraut
- RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM DEUTSCHEN JUNGRIND** € 17,80
mit hausgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfel-Rotkohl und Apfelkompott

DA HABEN WIR DEN SALAT

- DAHLENER FITNESSTELLER** € 15,80
ein Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, dazu hausgemachter Kräuterquark, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot
- WICKRATHER MÄLZERVESPER** € 22,80
ein kleines argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g), dazu Röstzwiebeln, Kräuterbutter, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot
- 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** € 15,80
dazu ein **SCHWEINERÜCKENSTEAK** ca. 200 g € 17,80
dazu gebratenes **SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL** € 19,80
dazu ein kleines **ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** ca. 200 g € 22,80



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

- SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART** € 11,80
mit Zitronenscheiben, dazu Pommes Frites, goldgelb gebacken
- 2 GEBRATENE SEELACHSFILETS WIENER ART** € 12,80
dazu Salzkartöffelchen mit guter Butter
- SCHWEINESCHNITZEL ZIGEUNER ART** € 13,80
mit süßsaurer Paprika-Zwiebel Sauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken
- BIERBRAUERSTEAK DÜSSELDORFER ART** € 14,80
Schweinerückensteak mit einer Senf-Kräuter-Kruste, auf Cognac-Rahm-Pfeffersauce, dazu Rösti nach Art der Küchenchefin
- SCHWEINESCHNITZEL CORDON BLEU** € 15,80
mit würzigem Käse und mildem Schinken, dazu Pommes Frites, goldgelb gebacken
- SCHWEINESCHNITZEL JÄGER ART** € 15,80
mit frischen gebratenen Champignons und Rahmsauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken
- GLADBACHER GESELLENSTÜCK** € 16,80
pikant mariniertes Schweinesteak mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöffelchen

FÜR BRAUHAUS-GOURMETS

- SCHWEINESCHNITZEL BRAUMEISTER ART** € 17,80
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Käse und Knoblauch, dazu mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöffelchen
- SCHWEINESCHNITZEL NORMANDIE** € 18,80
gefüllt mit Camembert, auf Sauce Hollandaise, dazu Kartoffel-Kroketten und Preiselbeeren
- MENNRATHER PFEFFERLENDCHEN** € 18,80
Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Cognac-Rahm-Pfeffersauce, dazu hausgemachte Rösti nach Art der Küchenchefin
- WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN MILCHKALB** € 19,80
dazu Preiselbeeren und bayerischer Kartoffelsalat
- SCHWÄBISCHER BRAUHERRENTELLER** € 20,80
im Speckmantel gebratenes Schweinefilet in Tranchen geschnitten, auf gebratenen frischen Champignons und Rahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle mit Kräutern
- BRAUHAUS-STEAK NACH ART DER KÜCHENCHEFIN** € 22,80
argentinisches Rumpsteak, ca. 200 g, mit einer Senf-Kräuter-Kruste, auf Cognac-Rahm-Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Kroketten
- ZWIEBELROSTBRATEN SCHWÄBISCHER ART** € 24,80
argentinisches Rumpsteak, ca. 200 g, mit einer kräftigen Zwiebel-Senf-Sauce und Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Eierspätzle mit Kräutern
- ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** ca. 300 g € 26,80
wie gewachsen, mit Kräuterbutter, dazu gebackene Gourmetkartöffelchen mit Gourmetsalz



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

