

## 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!

## UNSERE BEILAGEN

Knusperkartoffeln mit Knoblauch-Dip · Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Salzkartoffeln · Pommes Frites · Kartoffel-Kroketten · Brauhaus-Kartöffelchen  
Stampfkartoffeln · Butterspätzle · Portion Röstzwiebeln  
gebratene Champignons · Salatbeilage

Dicke Bohnen · Speckböhnchen · Rotkohl · Sauerkraut · Beilagensalat

Rahmsauce · Zigeunersauce · Bratensauce · Zwiebelsauce

hausgemachte Barbecue-Sauce · hausgemachte Remoulade  
hausgemachter Knoblauch-Dip · Preiselbeeren · kleine Portion Kräuterquark  
Kräuterbutter · Butter · Zwiebel-Chutney



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

**LEIDER SIND ZURZEIT  
NICHT ALLE PRODUKTE  
UND LEBENSMITTEL LIEFERBAR.  
HABEN SIE FRAGEN DAZU?  
SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN!  
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS!**



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### SCHASCHLIK-SPIESS ZIGEUNER ART

mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken

### MALZMEISTERTELLER

ausgelöstes Haxenfleisch mit dunkler Biersauce, dazu Dicke Bohnen und mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöfelchen

### RINDSROULADE NACH BRAUHAUS ART

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln und selbstgemachter Apfel-Rotkohl

### SCHWEINSHAXE VOM GRILL

dazu Stampfkartoffeln und Sauerkraut

### RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM DEUTSCHEN JUNGRIND

mit hausgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfel-Rotkohl und Apfelkompott

## DA HABEN WIR DEN SALAT

### DAHLENER FITNESSSTELLER

ein Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, dazu hausgemachter Kräuterquark, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot

### WICKRATHER MÄLZERVESPER

ein kleines argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g), dazu Röstzwiebeln, Kräuterbutter, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot

**OFENKARTOFFEL** mit Kräuterquark, anbei eine Salatbeilage

**KNUSPERKARTOFFELN** mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, anbei eine Salatbeilage

**GROSSER GEMISCHTER SALAT** mit Baguettebrot

dazu ein **HÄHNCHENSCHNITZEL**

AUF GRUND DER AKTUELLEN LAGE HABEN WIR  
ZURZEIT NUR TAGESAKTUELLE PREISE  
FÜR UNSERE SPEISEN. DIESE HÄNGEN IM LOKAL AUS  
ODER KÖNNEN BEI UNS ERFRAGT WERDEN.  
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS!



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

mit Zitronenscheiben, dazu Pommes Frites, goldgelb gebacken

### 2 GEBRATENE SEELACHSFILETS WIENER ART

dazu Salzkartöfelchen mit guter Butter

### SCHWEINESCHNITZEL ZIGEUNER ART

mit süßsaurer Paprika-Zwiebel Sauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken

### SCHWEINESCHNITZEL JÄGER ART

mit frischen gebratenen Champignons und Rahmsauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken

### SCHWEINESCHNITZEL CORDON BLEU

mit würzigem Käse und mildem Schinken, dazu Pommes Frites, goldgelb gebacken

### GLADBACHER GESELLENSTÜCK

pikant mariniertes Schweinesteak mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöfelchen

## FÜR BRAUHAUS-GOURMETS

### SCHWEINESCHNITZEL BRAUMEISTER ART

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Käse und Knoblauch, dazu mit Speck und Zwiebeln gebratene Brauhauskartöfelchen

### WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN MILCHKALB

dazu Preiselbeeren und Salzkartoffeln mit guter Butter

### SCHWÄBISCHER BRAUHERRENTELLER

im Speckmantel gebratenes Schweinefilet in Tranchen geschnitten, auf gebratenen frischen Champignons und Rahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle

### ZWIEBELROSTBRATEN SCHWÄBISCHER ART

argentinisches Rumpsteak, ca. 200 g, mit einer kräftigen Zwiebel-Senf-Sauce und Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Eierspätzle

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ca. 300 g

wie gewachsen, mit Kräuterbutter, dazu gebratene Brauhauskartöfelchen



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



## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag ab 17.00 Uhr · Sonntag Mittagstisch ab 11 Uhr

unsere Ruhetage sind: Montag und Dienstag

1. Weihnachtstag, Neujahrstag und Karneval geschlossen