



<p><b>HOPFEN &amp; MALZ</b></p> <p><b>Gebackener Camembert<sup>1</sup></b> 9,90 € Zwei Camembert, dazu Brot und Butter, mit halber Williamsbirne, gefüllt mit Wildpreiselbeeren</p> <p><b>Bratkartoffelpfanne Mit 2 Spiegeleiern</b> 8,70 € Deftige Portion Bratkartoffeln mit Speck, dazu 2 beidseitig gebratene Spiegeleier</p> <p><b>auf Wunsch mit Salatteller<sup>6</sup></b> 11,70 €</p> <p><b>Mettwurstpfannkuchen<sup>1,2</sup></b> 9,50 € Angerührt mit unserem hausgebrauten Kellerbier und mit Mettwurstscheiben gebacken</p> <p><b>auf Wunsch mit Salatteller<sup>6</sup></b> 12,50 €</p> <p><b>Schlütter's Echte<sup>2</sup> : 6 orig. Nürnberger Rostbratwürst<sup>1</sup></b> 12,50 € Auf Sauerkraut mit einer Portion Bratkartoffeln</p> <p><b>Wurstsalat<sup>1,2,6</sup></b> „Hopfen und Malz“ 9,20 € Saftig, herzhafter Wurstsalat mit Käsestreifen, dazu Brot und Butter</p> <p><b>Statt Brot auch mit Bratkartoffeln</b> 12,20 €</p> <p><b>Original Bayerischer O'batzter<sup>1</sup></b> 9,80 € Camembert wird mit Butter, Salz, Pfeffer, einem Hauch Kümmel und einem Schuß von unserem Bier angemacht. Dazu servieren wir Zwiebelwürfeln, Bio-Brot.</p> <p><b>Saftig gegrilltes australisches Flank Steak</b> 24,90 € Ein flaches und sehr fein marmoriertes Rindersteak mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln &amp; Rotweinsoße</p> <p><b>Gegrillter Schweinekrustenbraten<sup>1,5</sup></b> 16,50 € Mit Sauerkraut, Bratensauce und Semmelknödel oder Bratkartoffeln</p> <p><b>Brauerschnitzel<sup>1</sup></b> 16,50 € Ein großes, mit Treber paniertes Schinkenschnitzel mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner Salatteller<sup>6</sup></p>	<p><b>MAISCHEN, LÄUTERN, KÜHLEN WÜRZE KOCHEN</b></p> <p><b>Bierbrauersteak<sup>6</sup></b> 16,50 € Schweinenackensteak, saftig gebraten, mit Pfannenzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner Salatteller</p> <p><b>Gegrillte Schweinehaxe<sup>1,5</sup></b> 16,90 € Mit Bratensauce, Semmelknödel oder Bratkartoffeln dazu eine Portion Sauerkraut</p> <p><b>-Extra Sauerkrautbeilage</b> 2,50 €</p> <p><b>Sudhauspfanne<sup>3</sup></b> 23,90 € Argentinisches Rumpsteak ohne Fettrand, gebraten nach Ihrem Wunsch, verschiedene Gemüse, mit Sauce a la Hollandaise, Bratkartoffeln und Kräuterbutter, serviert in einer eisernen Grillpfanne</p> <p><b>Zwiebelrostbraten<sup>1,6</sup></b> 24,90 € Saftig gebratenes argentinisches Rumpsteak ohne Fettrand, mit geschmorten Pfannenzwiebeln, frischen Schupfnudeln, kleiner Salatteller</p> <p><b>Hausbrauerei-Pfanne<sup>2,3</sup></b> 19,50 € 2 zarte Schweinemedallions vom Filet mit drei Nürnberger Rostbratwürst<sup>1</sup>, Bratkartoffeln, verschiedene Gemüse mit Sauce a la Hollandaise, serviert in einer eisernen Grillpfanne</p> <p><b>Brauer's Rahmgeschnetzeltes<sup>1</sup></b> 16,50 € Schweinefiletspitzen angeschwenkt mit frischen Champignon in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln, kleiner Salatteller<sup>6</sup></p> <p><b>Schweinemedallions „Hopfengarten“<sup>6</sup></b> 17,50 € Gegrillte Schweinemedallions aus zartem Filet, mit gebackenen Kartoffelecken, Kräuterquark und Salat</p> <p><b>Brauhaus-Riesenteller für 2 Personen</b> 29,00 € Deftiges nach Art des Hauses, 1Haxe, 1 Bratwurst, 1 Leberkäs, Sauerkraut und Bratkartoffeln</p> <p><b>Brauerbrett</b> 14,00 € mit Käse, Schinken, Wurst, hausgemachter Obatzter, hausgemachter Dip, Bio-Brot</p>	<p><b>BIERHEFE</b></p> <p><b>Braumeisterin<sup>1,6</sup></b> 13,90 € Räuchertofu-Streifen in frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Schupfnudeln, kleiner Salatteller</p> <p><b>Bratwurst<sup>2,6</sup></b> 10,50 € Riesenbratwurst vom Grill aus eigener Herstellung, dazu Krautsalat, Bratkartoffeln oder Pommes Frites</p> <p><b>Currywurst<sup>2,4</sup></b> 10,50 € Riesenbratwurst vom Grill aus eigener Herstellung, dazu Currysauce, mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites</p> <p><b>Leberkäse<sup>2</sup></b> 10,50 € Aus eigener Herstellung, mit 1 Spiegelei, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites</p> <p><b>Kleine Speisen</b></p> <p><b>Ofenkartoffel<sup>6</sup></b> 7,95 € -Mit Kräuterquark und Salat -Mit frischer Champignon-Rahmsauce, Salat</p> <p><b>Griebenschmalztöpfchen<sup>1</sup></b> 2,95 € Mit Bio-Brot</p> <p><b>Gebackene Kartoffelecken</b> 5,80 € Mit Kräuterquark</p> <p><b>Hausgemachte Frikadelle<sup>1,4</sup></b> 3,90 € 1 Stück mit 2 Brotscheiben und Senf</p> <p><b>Zwiebelmett vom Schwein (ca. 50 g)</b> 3,90 € Mit roten Zwiebeln und 4 Scheiben Biobrot</p> <p><b>Hausgebackene Brezel<sup>1</sup> Stück</b> 2,00 €</p> <p><b>Brotkorb, 4 Scheiben Bio-Brot<sup>1</sup></b> 0,50 €</p> <p><b>Suppen</b></p> <p><b>Herzhafte Gulaschsuppe<sup>1</sup></b> 5,50 € Mit Brot</p> <p><b>Pikante Tomatensuppe<sup>1,4</sup></b> 4,90 € Mit Sahnehäubchen, Brot</p>	<p><b>LAGERN</b></p> <p><b>Klare Rinderbrühe<sup>1</sup></b> 4,90 € Mit Pfannkuchenstreifen, Brot</p> <p><b>Salate</b></p> <p><b>Gemischter Salat</b> 3,00 € Nur als Beilage erhältlich<sup>1,6</sup></p> <p><b>Flotte Mälzerin</b> 5,50 € Kleiner gemischter Salatteller mit 2 Scheiben Baguette<sup>1,6</sup></p> <p><b>Brauhaus-Salatplatte<sup>1,3,6</sup></b> 10,90 € Großer gemischter Salatteller mit Peperoni, Schafskäse, dazu Baguette-Scheiben und Kräuterbutter</p> <p><b>Mälzer's Tofusalat<sup>1,6</sup></b> 12,90 € Großer Salatteller, dazu gebratene Räuchertofu-Streifen, mit Baguette</p> <p><b>Salatplatte „Malzmeister“<sup>1,6</sup></b> 14,60 € Mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Baguette</p> <p><b>Gebackener Käse mit Salat<sup>1,6</sup></b> 12,95 € 2 Weichkäse in Kartoffelpanade mit Salat und Baguette</p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Essig-Öl-Kräuter-Dressing<sup>6</sup> oder auf Wunsch mit Joghurt-Dressing</p> <p><b>Dessert</b></p> <p><b>Ofenwarmer Apfelstrudel<sup>1,4</sup></b> 4,90 € Mit Vanillesauce und Sahne</p> <p><b>Eis mit Sahne<sup>4</sup></b> 4,90 € Vanille, Schokolade, Erdbeer</p> <p><b>Heiß und Eis</b> 4,90 € Heisse Waldfrüchte mit einer Kugel Vanilleeis</p>
---	---	--	---

enthält: 1-Allergene (u.a. Glutenhaltiges Getreide), 2-Phosphat, 3-Konservierungsstoffe, 4-Süßungsmittel, 5-Nitratpökelsalz, 6-Geschwefelt

## Unsere hausgebrauten, Naturbelassenen Biere

<b>Rüttenscheider Keller</b>	0,3 l	2,80 €
Ein helles, untergäriges, naturbelassenes Bier, Pilsener Brauart		
<b>Rüttenscheider Weizen</b>	0,3 l	2,80 €
Ein dunkles, obergäriges Bier, fünf verschiedene Braumalze geben den besonderen Charakter		
<b>Rüttenscheider Keller</b>	0,5 l	4,40 €
Im Steinkrug		
<b>Rüttenscheider Weizen</b>	0,5 l	4,40 €
<b>Rüttenscheider Saisonbier</b>	0,3 l	2,90 €
(Zu jeder Jahreszeit das Passende)		
<b>Zum Maßbierstemmen</b>	1,0 l	8,50 €
Keller oder Weizen		
<b>Radler</b> <sup>3,5</sup>	0,3 l	2,80 €
Kellerbier mit Sprite		
<b>Alsterwasser</b> <sup>1,4,3</sup>	0,3 l	2,80 €
Kellerbier mit Fanta		
<b>Russ</b> <sup>3,5</sup>	0,3 l	2,80 €
Weizenbier mit Sprite		
<b>Bierbowle</b>	0,3 l	3,10 €
Kellerbier mit Kirschen		
<b>Marakeller</b> <sup>7</sup>	0,3 l	3,10 €
Kellerbier mit Maracujasirup		
<b>Bizi</b> <sup>7</sup>	0,3 l	3,10 €
Kellerbier mit Zitronensirup		
<b>Himbier</b> <sup>7</sup>	0,3 l	3,10 €
Kellerbier mit Himbeersirup		
<b>Waldi</b>	0,3 l	3,10 €
Weizenbier mit Waldmeister		
<b>Bananenweizen</b>	0,3 l	3,10 €
Weizenbier mit Bananensaft		
<b>Abi</b> <sup>7</sup>	0,3 l	3,10 €
Weizenbier mit Apfelsirup		
<b>Pfirsichweizen</b> <sup>7</sup>	0,3 l	3,10 €
Weizenbier mit Pfirsichsirup		

## Spirituosen

<b>Hopfen-Tropfen</b>	36%	2 cl	2,40 €
Hopfen-Kräuter-Brand			
<b>Bierlikör</b>	15%	2 cl	2,40 €
Hergestellt aus Bierdestillat			
<b>Jack Daniel's</b>	40%	4 cl	5,00 €
mit Cola <sup>1,2</sup>			
<b>Smirnoff Nr. 21</b>	37,5%	2 cl	2,60 €
mit Cola <sup>1,2</sup> / Bitter Lemon <sup>1,2,5</sup>			
<b>Jägermeister</b>	35%	2 cl	2,40 €
<b>Weizenkorn</b>	32%	2 cl	2,10 €
<b>Jubiläums Aquavit</b>	42%	2 cl	2,60 €
<b>Obstbrand</b>	40%	2 cl	2,60 €
Holzfass gelagert			
<b>Williamsbirnen-Brand</b>	42%	2 cl	3,50 €
<b>Baileys auf Eis</b>	17%	4 cl	3,90 €
<b>Ramazotti</b>	30%	2 cl	2,60 €
<b>Jin</b>	37,5%	4 cl	2,40 €
mit Tonic			
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	38%	2 cl	3,90 €

## Faßbier zum Selberzapfen am Tisch

**Eichenholzfaß** je Liter **8,50 €**  
Ca. 8, 11, 14 oder 24 Liter  
-genaue Größe bitte erfragen-

**½ Meter Bier** **13,30 €**  
8 Gläser 0,2 l. Bier Ihrer Wahl  
Serviert auf einem Holzständer

## Außer-Haus-Verkauf (kein Verzehr in der Gaststätte)

**Eichenholzfaß** je Liter **3,00 €**  
-Das besondere Partyvergnügen-  
Ca. 8, 11, 14 oder 24 Liter  
Auf 5° C gekühlt und gut durch Eichenholz isoliert,  
Zapfvorrichtung wird mitgeliefert.

**Gesamtpfand** **100,00 €**

**Bügelverschlußflasche**  
**Keller oder Weizenbier** 1 l **3,00 €**  
0,5 l **1,50 €**  
**Saisonbier** 1 l **3,20 €**  
0,5 l **1,60 €**

**Pfand** **1,50 €**  
**Biergläser-Leihgebühr** Stück **0,25 €**

**Flasche Bierlikör** ½ l. **14,00 €**  
**Flasche Hopfen-Tropfen** ½ l. **16,00 €**  
**Rüttenscheider Bierglas** Stück **5,00 €**  
**Rüttenscheider Steinkrug** Stück **10,00 €**

## Rüttenscheider Hausbrauerei GmbH

Girardetstraße 2, 45131 Essen

Tel.: (0201) 79 00 60

Fax: (0201) 79 00 70

www.ruettenscheider-hausbrauerei.de

hausbrauerei@web.de



## Öffnungszeiten

Di-Do. 17:00 – 24:00 Uhr  
Fr., Sa. 17:00 – 01:00 Uhr  
So., Mo. 17:00 – 23:00 Uhr

**KEIN RUHETAG**

**KÜCHE AB 17:00 UHR**



...einzige Hausbrauerei in Essen!

## Alkoholfreie Getränke

<b>Cola</b> <sup>1,2</sup> / <b>Light</b> <sup>1,2,3</sup> / <b>Spezi</b> <sup>1,2,3,4</sup>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,40 €
<b>Fanta</b> <sup>1,2,3,4</sup> / <b>Sprite</b>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,40 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,40 €
<b>Tafelwasser/Trinkwasser</b>	0,3 l	2,40 €
<b>Orangensaft</b>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,60 €
<b>Stilles Mineralwasser</b>	Fl. 0,70 l	4,40 €
<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,70 l	4,40 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,25 l	2,80 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,25 l	2,80 €

<b>Alkoholfreies Bitburger</b>	0,33 l	3,10 €
	0,50 l	4,70 €
<b>Franziskaner Weizen</b>	0,50 l	4,70 €
<b>Malzbier</b> <sup>1</sup>	0,33 l	2,90 €
	0,50 l	4,60 €

## Knabberkram

Eine kleine Schale Erdnüsse **1,50 €**

## Warme Getränke

<b>Kaffee</b> <sup>2</sup>	2,60 €
<b>Tee, verschiedene Sorten</b>	2,60 €
<b>Cappuccino</b> <sup>2</sup>	2,60 €
<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	2,60 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>2</sup>	2,60 €
<b>Kakao mit Milch</b>	2,60 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2</sup>	2,60 €

## Wein & Sekt

### Badische Weine

<b>Riesling</b> <sup>6</sup>	0,25 l	5,35 €
Trockener Weißwein+ spritzig, frisch		
<b>Spätburgunder</b> <sup>6</sup>	0,25 l	5,35 €
Trockener Rotwein vollmundig, samtig		
<b>Weißweinschorle</b> <sup>6</sup>	0,25 l	4,20 €
<b>Freixenet, halbtrocken</b> <sup>6</sup>	0,75 l	23,00 €
<b>Kleine Flasche</b> <sup>6</sup>	0,2 l	7,40 €