



## Kleine Speisen

- Griebenschmalztpfchen<sup>1</sup>** 3,00 €  
Mit Bio-Brot
- Gebackene Kartoffelecken** 6,90 €  
Mit Kräuterquark
- Hausgemachte Frikadelle<sup>1,4</sup>** 4,00 €  
1 Stück mit 2 Brotscheiben und Senf
- Zwiebelmett vom Schwein<sup>(ca. 50 g)</sup>** 3,90 €  
Mit roten Zwiebeln und 3 Scheiben Bio-Brot
- Hausegebackene Brezel<sup>1</sup> Stück** 2,00 €
- Brotkorb, 4 Scheiben Bio-Brot<sup>1</sup>** 1,50 €

## Suppen

- Herzhafte Gulaschsuppe<sup>1</sup>** 5,50 €  
Mit Brot
- Pikante Tomatensuppe<sup>1,4</sup>** 5,00 €  
Mit Sahnehäubchen, Brot
- Klare Rinderbrühe<sup>1</sup>** 5,00 €  
Mit Pfannkuchenstreifen, Brot

## Salate

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Essig-Öl-Kräuter-Dressing<sup>6</sup> oder auf Wunsch mit Joghurt-Dressing

- Gemischter Salat** 3,10 €  
Nur als Beilage erhältlich<sup>1,6</sup>
- Flotte Mälzerin** 6,00 €  
Kleiner gemischter Salatteller mit 2 Scheiben Baguette<sup>1,6</sup>
- Brauhaus-Salatplatte<sup>1,3,6</sup>** 12,10 €  
Großer gemischter Salatteller mit Peperoni, Schafskäse, dazu Baguette-Scheiben und Kräuterbutter
- Mälzer's Tofusalat<sup>1,6</sup>** 14,10 €  
Großer Salatteller, dazu gebratene Räuchertofu-Streifen, mit Baguette
- Salatplatte „Malzmeister“<sup>1,6</sup>** 15,10 €  
Mit gebratenen Hähnchenbrustfilet, dazu Baguette

## Zwergenteller

- Miss Piggy<sup>1</sup>** 8,00 €  
Ein kleines Schinkenschnitzel mit Pommes Frites

- Hanswurst<sup>2</sup>** 6,00 €  
4 Nürnberger Bratwürste mit Pommes Frites
- Chicki Micki<sup>1</sup>** 7,00 €  
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

## Hauptgerichte

- Bratkartoffelpfanne Mit 2 Spiegeleiern** 8,90 €  
Deftige Portion Bratkartoffeln mit Speck, dazu 2 beidseitig gebratene Spiegeleier
- auf Wunsch mit Salatteller<sup>6</sup>** 11,90 €
- Mettwurstpfannkuchen<sup>1,2</sup>** 11,10 €  
Angerührt mit unserem hausgebrauten Bier und mit Mettwurstscheiben gebacken
- auf Wunsch mit Salatteller<sup>6</sup>** 14,10 €
- Schlütter's Echte<sup>2</sup> :** 13,50 €  
**6 orig. Nürnberger Rostbratwurst<sup>1</sup>**  
Auf Sauerkraut mit einer Portion Bratkartoffeln
- Wurstsalat<sup>1,2,6</sup>** 10,10 €  
Saftig, herzhafter Wurstsalat mit Käsestreifen, dazu Brot und Butter
- Statt Brot auch mit Bratkartoffeln** 13,50 €
- Grosses Brauerbrett** 15,50 €  
mit Käse, Schinken, Wurst, hausgemachter Obatzter, hausgemachter Dip, Bio-Brot
- Saftig gegrilltes australisches Flank Steak** 27,90 €  
Ein flaches und sehr fein marmoriertes Rindersteak mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln & Rotweinsöße
- Gegrillter Schweinekrustenbraten<sup>1,5</sup>** 18,10 €  
Mit Sauerkraut, Bratensauce und Semmelknödel oder Bratkartoffeln
- Brauerschnitzel<sup>1</sup>** 18,10 €  
Ein großes, mit Treber paniertes Schinkenschnitzel mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner Salatteller<sup>6</sup>
- Bierbrauersteak<sup>6</sup>** 18,10 €  
Schweinenackensteak, saftig gebraten, mit Pfannenzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner Salatteller

- Gegrillte Schweinehaxe<sup>1,5</sup>** 18,10 €  
Mit Bratensauce, Semmelknödel oder Bratkartoffeln dazu eine Portion Sauerkraut
- Sudhauspfanne<sup>3</sup>** 26,90 €  
Argentinisches Rumpsteak ohne Fettrand, gebraten nach Ihrem Wunsch, verschiedene Gemüse, mit Sauce a la Hollandaise, Bratkartoffeln und Kräuterbutter, serviert in einer eisernen Grillpfanne
- Zwiebelrostbraten<sup>1,6</sup>** 27,90 €  
Saftig gebratenes argentinisches Rumpsteak ohne Fettrand, mit geschmorten Pfannenzwiebeln, frischen Schupfnudeln, kleiner Salatteller
- Hausbrauerei-Pfanne<sup>2,3</sup>** 21,10 €  
2 zarte Schweinemedallions vom Filet mit drei Nürnberger Rostbratwurst<sup>1</sup>, Bratkartoffeln, verschiedene Gemüse mit Sauce a la Hollandaise, serviert in einer eisernen Grillpfanne

- Brauer's Rahmgescnetzeltes<sup>1</sup>** 17,90 €  
Schweinefiletspitzen angeschwenkt mit frischen Champignon in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln, kleiner Salatteller<sup>6</sup>
- Schweinemedallions „Hopfgarten“<sup>6</sup>** 18,50 €  
Gegrillte Schweinemedallions aus zartem Filet, mit gebackenen Kartoffelecken, Kräuterquark und Salat
- Brauhaus-Riesenteller für 2 Personen** 35,00 €  
Deftiges nach Art des Hauses, 1Haxe, 1 Bratwurst, 1 Leberkäs, Sauerkraut und Bratkartoffeln
- Mini-Riese<sup>1,5,2</sup>** 18,10 €  
1 Minihaxe- 1 kleine Bratwurst, 1 Leberkäse, dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln
- Rü-Hendl<sup>1</sup>** 16,10 €  
½ gegrilltes & mariniertes Hähnchen, dazu Pommes Frites, Sweet-Chili-Sauce und ein kleiner Salat<sup>6</sup>
- Rüttenscheider Bratwurst<sup>2,6</sup>** 11,50 €  
Riesenbratwurst vom Grill, dazu Krautsalat, Bratkartoffeln oder Pommes Frites
- Rüttenscheider Currywurst<sup>2,4</sup>** 11,50 €  
Riesenbratwurst vom Grill, dazu Currysauce, mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites

- Rüttenscheider Leberkäse<sup>2</sup>** 11,50 €  
Mit 1 Spiegelei, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites  
\*\* Bratwurst und Leberkäse aus eigener Herstellung, solange der Vorrat reicht.

## Vegetarische Speisen

- Veganes Filet** 16,90 €  
Typ Hähnchen, paniert mit Pommes Frites und Zitronenscheibe, Salatbeilage
- Braumeisterin<sup>1,6</sup>** 15,10 €  
Räuchertofu-Streifen in frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Schupfnudeln, kleiner Salatteller
- Ofenkartoffel<sup>6</sup>**  
-Mit Kräuterquark und Salat 7,90 €  
-Mit frischer Champignon-Rahmsauce, Salat 8,90 €
- Vegimeister** 15,50 €  
Großer Salatteller, dazu veganes Hähnchenfilet, mit Baguette - Essig-Öl-Kräuter-Dressings
- Gebackener Camembert<sup>1</sup>** 9,90 €  
Zwei Camembert, dazu Brot und Butter, mit halber Williamsbirne, gefüllt mit Wildpreiselbeeren

## Original Bayerischer

- O'batzter<sup>1</sup>** 10,90 €  
Camembert wird mit Butter, Salz, Pfeffer, einem Hauch Kümmel und einem Schuß von unserem Bier angemacht.  
Dazu servieren wir Zwiebelwürfeln, Bio-Brot
- Überbackene Schupfnudeln<sup>1</sup>** 13,50 €  
Mit Kaisergemüse und frischer Champignon-Rahmsauce, kleiner Salatteller

## Dessert

- Ofenwarmer Apfelstrudel<sup>1,4</sup>** 5,00 €  
Mit Vanillesauce und Sahne
- Eis mit Sahne<sup>4</sup>** 5,00 €  
Vanille, Schokolade, Erdbeer
- Heiß und Eis** 5,00 €  
Heisse Waldfrüchte mit einer Kugel Vanilleeis

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

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Speisen von uns für Sie frisch zubereitet werden. Daher bitten wir für die evtl. entstehende Wartezeit um Ihr Verständnis.

## Spirituosen

<b>Hopfen-Tropfen</b>	36%	2 cl	<b>2,70 €</b>
Hopfen-Kräuter-Brand			
<b>Bierlikör</b>	15%	2 cl	<b>2,70 €</b>
Hergestellt aus Bierdestillat			
<b>Treberbrand</b>	40%	2 cl	<b>5,50 €</b>
in Eichenfässern gereifter Bierbrand			
<b>Weizenkorn</b>	32%	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Lakritzlikör</b>	25%	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Jack Daniel's</b>	40%	4 cl	<b>6,00 €</b>
mit Cola <sup>1,2</sup>			<b>7,50 €</b>
<b>Tollwüttiger Hund</b>	40%	4 cl	<b>8,00 €</b>
Vodka mit Himbeersirup und Tabasco			
<b>Absolut Vodka</b>	40%	2 cl	<b>4,00 €</b>
mit Cola <sup>1,2</sup> / Bitter Lemon <sup>1,2,5</sup>			<b>6,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	35%	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	42%	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Obstbrand</b>	40%	2 cl	<b>3,50 €</b>
Holzfass gelagert			
<b>Williamsbirnen-Brand</b>	42%	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Baileys auf Eis</b>	17%	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	30%	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Sambucca Caffé</b>	28 %	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Gin</b>	37,5%	4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Gin mit Tonic</b>			<b>7,00 €</b>
<b>Captain Morgan</b>	35%	4 cl	<b>6,50 €</b>
mit Cola			<b>8,00 €</b>
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	38%	2 cl	<b>6,00 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Cola<sup>1,2</sup> / Zero<sup>1,2,3</sup> / Spezi<sup>1,2,3,4</sup></b>	0,3 l	<b>3,30 €</b>
	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Fanta<sup>1,2,3,4</sup> /Sprite</b>	0,3 l	<b>3,30 €</b>
	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	<b>3,30 €</b>
	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Tafelwasser/Trinkwasser</b>	0,3 l	<b>2,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,3 l	<b>3,30 €</b>
	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Stilles Mineralwasser</b>	Fl. 0,70 l	<b>5,00 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,30 €</b>
	Fl. 0,70 l	<b>5,00 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>5</sup></b>	Fl. 0,20 l	<b>3,30 €</b>
<b>Ginger Ale<sup>6</sup></b>	Fl. 0,20 l	<b>3,30 €</b>
<b>Alkoholfreies Bitburger</b>	0,33 l	<b>3,30 €</b>
	0,50 l	<b>5,00 €</b>
<b>Franziskaner Weizen</b>	0,50 l	<b>5,00 €</b>
<b>Malzbier<sup>1</sup></b>	0,33 l	<b>3,30 €</b>
	0,50 l	<b>5,00 €</b>
<b>Knabberkram</b>		
Eine kleine Schale Erdnüsse		<b>2,00 €</b>

Enthält: 1- Farbstoffe, 2- Coffein, 3- Süßungsmittel, 4- Antioxidationsmittel  
5- Chinin, 6- Sulfite, 7- Konservierungsstoffe

## Warme Getränke

<b>Kaffee<sup>2</sup></b>	<b>2,70 €</b>
<b>Tee, verschiedene Sorten</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Cappuccino<sup>2</sup></b>	<b>2,70 €</b>
<b>Espresso<sup>2</sup></b>	<b>2,70 €</b>
<b>Milchkaffee<sup>2</sup></b>	<b>2,70 €</b>
<b>Kakao mit Milch</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>2</sup></b>	<b>2,70 €</b>

## Wein & Sekt & Aperitif

<b>Liebfraumilch</b>	<b>5,50 €</b>
Lieblicher Weißwein	
<b>Riesling<sup>6</sup></b>	<b>5,50 €</b>
Trockener Weißwein - spritzig, frisch	
<b>Spätburgunder<sup>6</sup></b>	<b>5,50 €</b>
Trockener Rotwein - vollmundig, samtig	
<b>Weißweinschorle<sup>6</sup></b>	<b>5,50 €</b>
-Lieblich oder Trocken	
<b>Lillet, Blanc<sup>6</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>Hugo<sup>6</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>Aperol Spritz<sup>6</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>Prosecco<sup>6</sup></b>	0,2 l. <b>7,50 €</b>
<b>Freixenet<sup>6</sup></b>	0,2 l. <b>7,50 €</b>

### Faßbier zum Selberzapfen am Tisch

<b>Eichenholzfaß</b>	je Liter	<b>11,00 €</b>
Ca. 8, 11, 14 oder 24 Liter		
-genaue Größe bitte erfragen		

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

<b>Eichenholzfaß</b>	je Liter	<b>4,20 €</b>
-Das besondere Partyvergnügen-		
Ca. 8, 11, 14 oder 24 Liter		
Auf 5° C gekühlt und gut durch Eichenholz isoliert, Zapfvorrichtung wird mitgeliefert.		
<b>Gesamtpfand</b>		<b>100,00 €</b>
<b>Bügelverschlußflasche</b>		
<b>Keller oder Weizenbier</b>	1 l.	<b>4,20 €</b>
<b>Saisonbier</b>	1 l.	<b>4,40 €</b>
<b>Pfand</b>		<b>2,00 €</b>
<b>Biergläser-Leihgebühr</b>	Stück	<b>0,25 €</b>
<b>Flasche Bierlikör</b>	½ l.	<b>18,00 €</b>
<b>Flasche Hopfen-Tropfen</b>	½ l.	<b>18,00 €</b>

### Interesse für eine Brauereibesichtigung?

Für Gruppen ab 8 Personen  
60 Minuten, dazu ein Glas 0,3l. Bier: **9,00 €/Person**  
60 Minuten, dazu 1 Stunde Freibier: **25,00 €/Person**



### Rüttenscheider Hausbrauerei GmbH

Girardetstraße 4, 45131 Essen  
Tel.: (0201) 79 00 60

[www.ruettenscheider-hausbrauerei.de](http://www.ruettenscheider-hausbrauerei.de)  
[rue.hausbrauerei@gmail.com](mailto:rue.hausbrauerei@gmail.com)



### Öffnungszeiten

Di-Do. 17:00 – 24:00 Uhr  
Fr., Sa. 17:00 – 01:00 Uhr  
So., Mo. 17:00 – 22:00 Uhr

**KEIN RUHETAG**  
**KÜCHE AB 17:00 UHR**

## Unsere hausgebrauten, Naturbelassenen Biere

<b>Rüttenscheider Keller</b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>
Ein helles, untergäriges, naturbelassenes Bier, Pilsener Brauart		
<b>Rüttenscheider Weizen</b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>
Ein dunkles, obergäriges Bier, fünf verschiedene Braumalze geben den besonderen Charakter		
<b>Rüttenscheider Keller</b>	0,5 l	<b>5,50 €</b>
Im Steinkrug		
<b>Rüttenscheider Weizen</b>	0,5 l	<b>5,50 €</b>
<b>Rüttenscheider Saisonbier</b>	0,3 l	<b>3,60 €</b>
(Solange der Vorrat reicht)	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Zum Maßbierstemmen</b>	1,0 l.	<b>11,00 €</b>
Keller oder Weizen		
<b>Radler<sup>3,5</sup></b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>
Kellerbier mit Sprite	0,5 l	<b>5,50 €</b>
<b>Alsterwasser<sup>1,4,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>
Kellerbier mit Fanta	0,5 l	<b>5,50 €</b>
<b>Russ<sup>3,5</sup></b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>
Weizenbier mit Sprite	0,5 l	<b>5,50 €</b>

## Biercocktails

<b>Bierbowle<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Kellerbier mit Kirschen	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Marakeller<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Kellebier mit Maracujasirup	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Bizi<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Kellerbier mit Zitronensirup	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Himbier<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Kellerbier mit Himbeersirup	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Waldi<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Weizenbier mit Waldmeister	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Weiba<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Weizenbier mit Bananensaft	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Weipfi<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Weizenbier mit Pfirsichsirup	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Weikoko<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Weizenbier mit Kokossirup	0,5 l	<b>5,60 €</b>
<b>Kellerzotti<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>6,10 €</b>
Kellebier mit Ramazotti & Zitronensirup	0,5 l	<b>9,10 €</b>
<b>Ginbi<sup>7,3</sup></b>	0,3 l	<b>6,10 €</b>
Kellerbier mit Gin & Zitronensirup	0,5 l	<b>9,10 €</b>

**½ Meter Bier (1,60 l)** **16,90 €**  
8 Gläser 0,2 l. Bier Ihrer Wahl serviert in einem Holzständer

**Probiergläser** **6,40 €**  
3 Gläser á 0,2 l. von unserem Keller/Weizen und Saisonbier\*  
\*(solange der Vorrat reicht)