

früh im Landratsgarten

Herzlich Willkommen



Liebe Gäste, unser Team liebt und lebt die kölsche Mentalität. Umso mehr freuen wir uns, dass wir unser Konzept aus **früh** Kölsch-Ausschank und frischer, rustikaler Brauhausküche mit Euch teilen.

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten eignen sich auch ideal zur Durchführung von Feierlichkeiten jeglicher Art.

Hochzeiten, Geburtstage, Firmenjubiläen und Co, lassen sich gemeinsam mit uns planen und durchführen. **Sprecht uns an!**

Genießt unsere Brauhausatmosphäre
**Exklusiv in geschlossener
Gesellschaft** mit eurer Familie und
Freunden. Gerne nehmen wir uns für
Euch Zeit, um Eure Veranstaltung
unvergesslich werden zu lassen.



Öffnungszeiten: dienstags bis samstags: 17:00 bis 23:00 Uhr

& sonntags/ feiertags: 12:00 bis 22:00 Uhr.

Küchenöffnungszeiten: jeweils bis 21:00 Uhr.

Unsere Speisekarte

Bitte beachten Sie unsere saisonal wechselnden
Wochenangebote!

Vorspeisen/ Für den kleinen Hunger

3 Dips mit Brot und Baguette 9,90€

(frisches Brot & Baguette mit Kräuterbutter , Kräuterknoblauchquark  und Griebenschmalz)

Halve Hahn met Röttgelche  8,60€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit mittelalem Gouda, Butter, Senf, Gewürzgurke und Zwiebeln)

Hausgemachtes Mett met Röttgelche 8,30€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Mett (Schwein), Butter, Gewürzgurke und Zwiebeln)

Kölsche Brotzeit 15,60€

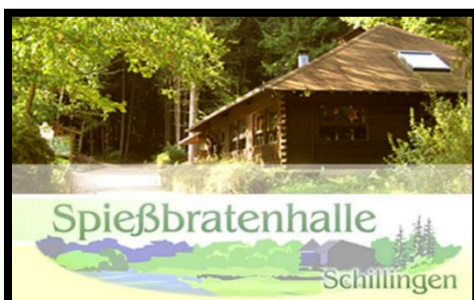
(typisch Köln: Mittelalter Gouda, Mett, Blutwurst, Butter, Gewürzgurken, Zwiebeln, Roggenbrötchen & Baguette)

Gulaschsuppe nach „Art des Hauses“ 7,90€

(Rindfleisch)

Räucherlachs und Kartoffelrösti 16,80€

(mit Salatbouquet an Senf-Honig-Dill-Dip)



**„Original Schillinger Spießbraten“
mit Sauce und Baguette 11,00€**

(nach geheimer Schillinger Rezeptur: hausgemacht und handgewickelt)

Unsere marktfrischen Salate

(verschiedene saisonale Rohkost- und Blattsalate)

Gemischter Beilagensalat  4,90€

Unsere Fitness-Teller:

Gemischter Salat der Saison mit

200g Rumpsteak 26,90€

300g Rumpsteak 30,90€

Großer **vegetarischer Salatteller** mit Rohkost- und Blattsalaten  12,90€

wahlweise mit:

- Gebratenen **Champignons und geriebenen Gouda**  Aufpreis 5,00€
- Gebratenen und fein gewürzten **Putenstreifen** Aufpreis 7,50€
- Frisch zubereiteten **Schnitzelstreifen** (Schweinefleisch) Aufpreis 7,50€

Deftige rheinische Brauhausküche

(Kölsche und Neuwieder Vorlieben mit regionalen Produkten vereint)

Himmel und Ääd 16,90€

(Kölsche Spezialität aus gebratener Heinzelmännchen Blutwurst 200g,
hausgemachter Kartoffelstampf mit Apfelstückchen und Röstzwiebeln, dazu Bratensauce)

Dicke Grillhaxe 1,2 kg 23,90€

(vom Eifeler Landschwein, mit hausgemachter Kartoffelstampf aus regionalen Kartoffeln und Sauerkraut)

Hausgemachte Rinderroulade 22,90€*

(klassisch gefüllte Rinderroulade mit selbstgemachten Kartoffelklößen, Rotkohl & Bratensauce)

Rheinischer Sauerbraten 21,90€*

(mit Klößen, Rotkohl & Sauce dazu original Rosinen & Apfelmus apart)

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

Handverlesene Steaks vom Roastbeef

Entdecken Sie das unvergleichliche Geschmackserlebnis unseres Roastbeef aus der Black Angus-Rasse. Mit unserer Premiumqualität bieten wir Ihnen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis, das Feinschmecker und Fleischliebhaber gleichermaßen begeistert.

Unser Roastbeef stammt aus Uruguay, einem Land, das für seine herausragende Viehzucht und hervorragende Qualität bekannt ist. Die Rinder werden mit großer Sorgfalt und Respekt vor **Tierwohl** und **Nachhaltigkeit** aufgezogen. Sie grasen auf **weitläufigen Weiden** und ernähren sich von **natürlichen Gräsern** und **Kräutern**, was zu einem unvergleichlichen Aroma des Fleisches führt.

Was unser Roastbeef auszeichnet, ist seine Mindestreifzeit von sechs Wochen. Während dieser Zeit wird das Fleisch behutsam gelagert und reift langsam, um seine natürliche Zartheit und Geschmacksfülle zu entwickeln. Dieser Reifeprozess sorgt für eine unglaubliche Marmorierung des Fleisches, was zu einer saftigen und zarten Konsistenz führt.

Wir legen großen Wert darauf, dass unser Fleisch aus nachhaltigen Quellen stammt und kein Regenwald für die Viehhaltung abgeholzt wird. Wir unterstützen eine umweltbewusste Landwirtschaft, bei der die natürlichen Ressourcen geschützt und respektiert werden.

Für das maximale Geschmackserlebnis empfehlen wir: **Mut zur Schwarte!**

Wählen Sie ihre Garstufe wie folgt:

very rare/ bleu	Innen komplett roh	Außen sehr dünn, braun	Sehr saftig, innen lau	35°C
Rare	Im Kern roh	Außen dünn, braun	Saftig rot, innen lauwarm	43°C
medium rare/ englisch	Kern rot bis leicht rosa	Leicht intensives braun	Saftig rot bis rosa, lau	48°C
Medium	Saftig rot	Kräftig braune Kruste	Saftig rosa bis rot, warm	53°C
medium well	Kleiner rosa Kern	Kräftig braune Kruste	Mäßig saftig, gut warm	58°C
well done/ durch	Braun bis grau	Kräftig braune Kruste	Weniger saftig, heiß	Ab 68°C

Rumpsteaks - das Herz unserer Küche

„Zu jedem Rumpsteak servieren wir Pommes frites und Salate der Saison“

Rumpsteak <u>mit</u> Schwarte		300g	400g	500g
		31,90€	35,90€	39,90€

Rumpsteak <u>ohne</u> Schwarte	200g	300g	400g	500g
	28,90€	33,90€	38,90€	43,90€

Zu allen Gerichten können Beilagen geändert und Toppings dazu bestellt werden.

Umbestellungen und Toppings berechnen wir wie folgt:

Selbstgemachte **Kräuterbutter** 2€, frischer **Kräuterknoblauchquark** 3€

Geschmorte **Zwiebeln** 2,50€ oder gebratene **Champignons** 3€

Hausgemachte **Pfeffer-, Pilzrahm-, Paprika- oder Bratensauce** je 3€

Bratkartoffeln statt Pommes frites 1,50€

Ofenkartoffel mit Kräuterquark anstatt Pommes frites 3€

mediterranes **Gemüse** anstatt Salat 3,00€

Bandnudeln mit Roastbeefstreifen 23,90€

(mit Pilzrahmsauce und Beilagensalat der Saison)

Ofenkartoffel mit Roastbeefstreifen 23,90€

(mit Kräuterknoblauchquark und Beilagensalat der Saison)



Die Chefempfehlung:
„Original Schillinger Spießbraten“
mit Bratensoße, Bratkartoffeln
und Salaten der Saison 17,90€*

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

(im Haus geschnitten und handgeklopft)

„Wiener Art“ mit Zitrone 18,20€*

Champignonrahmsoße 19,90€*

Pfefferrahmsoße 19,90€*

Paprikasoße 19,90€

„Prima Vera“ 21,90€

(mit Champignons und Käse überbacken)

„Hawaii“ 22,90€

(mit Ananas, Schinken und Käse überbacken)



**„zu jedem Schnitzel servieren wir Pommes frites
und Salate der Saison“**

Vegetarische Gerichte ✓

(Herzhaftes, ganz ohne Fleisch)

Mediterraner Nudelteller mit Grana Padano ✓ 15,90€

(Bandnudeln mit mediterranem Pfannengemüse nach Art des Hauses, wahlweise auch ohne Grana Padano)

Klassische Ofenkartoffel, Kräuterknoblauchquark an Salatbouquet ✓ 12,90€

(Unsere regionale große Kartoffel)

Überbackene Ofenkartoffel mit Champignons, dazu

Kräuterknoblauchquark an Salatbouquet ✓ 15,90€

(unsere regionale große Kartoffel mit Champignons und Käse überbacken)

Couscous mit Kernen und Gemüse, dazu Minzdip ✓ 15,90€

(fein gewürzter Couscous mit verschiedenen Kernen, mediterranen Gemüse und frischem Minzdip)

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

Unsere Kindergerichte

-   **Dalmatiner** (Portion Pommes) 4,50€
-  **Tabaluga** (kleines Schnitzel mit Pommes) 9,50€
-  **Wicki** (5 Hähnchen-Nuggets mit Pommes) 9,50€

Unsere Desserts und Eis

(...das gönnt sich mir...)

bunter Zwergenbecher 4,70€

(2 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere oder Schokolade) nach Wahl mit bunten Streuseln)

3 Kugeln gemischtes Eis 6,60€

(wahlweise mit Vanille, Schokoladen- oder Erdbeereis)

Krokantbecher 8,40€

(Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Karamellsauce und Krokant)

Schokobecher 8,40€

(Schoko- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce)

Eis & Heiß 8,90€

(2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)

Lava Cake mit Vanilleeis 8,90€

(Warmer selbstgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten)

Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis 8,90€

(Warme Süßspeise aus Eiern und Mehl mit Puderzucker, Sahne und Vanilleeis)

Portion Sahne 0,80€



Jeder Abend soll süß enden!

Unsere Getränkekarte

Heißgetränke aus dem Hause

Espresso	2,60€
Espresso-Macchiato	2,80€
Tasse Cafe Creme	3,00€
Cappuccino (mit Milch)	3,50€
Großer Milchkaffee	3,70€
Latte Macchiato	3,80€
großer Kakao (mit Milch)	3,80€
Glas Bio-Tee	3,30€
Tasse Milch	2,30€



Alkoholfreie Getränke

Vio Mineralwasser still	Flasche 0,25l	3,30€	0,75l 6,90€
Apollinaris Mineralwasser classic	Flasche 0,25l	3,30€	0,75l 6,90€
Coca Cola	Flasche 0,33l	3,60€	
Coca Cola zero	Flasche 0,33l	3,60€	
Fanta, Sprite oder Mezzo Mix	Flasche 0,33l	3,60€	
Trade Islands Iced Tea Peach	Flasche 0,33l	4,20€	
Malzbier, alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,80€	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	Flasche 0,2l	3,30€	



Säfte und Saftschorlen

Orangensaft	Flasche	0,2l	3,50€
Neuwieder Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	Flasche	0,2l	3,50€
Apfelsaftschorle	Flasche	0,33l	3,50€
Rhabarbersaftschorle	Flasche	0,33l	4,10€
Johannisbeersaftschorle	Flasche	0,33l	4,10€



Unsere Biere



Früh Kölsch - Das Kölsch der Kölner.

"Das beliebte Bier der Kölner ist mit seinem lecker süffigen Geschmack die kölsche Spezialität – und ein Original. Der Kölner versteht es eben das Leben zu genießen und findet immer einen Grund mit einem Früh Kölsch anzustoßen."

Früh Kölsch frisch vom Fass	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€
Früh Radler frisch vom Fass	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€
Früh Schuß frisch vom Fass	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€
Kranz Früh Kölsch frisch vom Fass	11x0,2l			24,00€

(10 bezahlen, 11 bekommen)



Pittermännchen (Fass am Tisch, zum selber zapfen) 10l 95,00€

Früh Kölsch alkoholfrei	Flasche	0,33l	3,80€
Früh Sport alkoholfrei	Flasche	0,33l	3,80€

(Fassbrause Zitrone/ alkoholfreies Radler)

Erdinger - So schmeckt Bayern.



Erdinger Weißbier frisch vom Fass	0,5l	5,20€
Erdinger Weißbier alkoholfrei Flasche	0,5l	5,20€

ERDINGER
Weißbier

Kölsch ist die einzige

Sprache,

die man trinken kann!

Aperitifs

Riesling-Sekt (trocken) (Bernhard Massard)	0,1l	4,00€	0,75l	25,90€
Winzersekt, Riesling (brut) (Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel)			0,75l	29,90€
Aperol-Spritz	0,2l	7,50€		
Lillet Wildberry	0,2l	7,50€		
Sommertraum: Sekt mit Limoncello	0,2l	7,50€		
Gin Tonic (<i>Blue Velvet</i>)	0,2l	8,50€		

Weißweine / Rosé

Riesling trocken oder feinherb <i>Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel</i>	0,2l	6,80€	0,75l	24,90€
Riesling lieblich <i>Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel</i>	0,2l	7,40€	0,75l	26,90€
Riesling Hochgewächs Mittelrhein (feinherb) <i>Weingut Emmerich, Leutesdorf</i>	0,2l	7,40€	0,75l	26,90€
Riesling Hochgewächs Mittelrhein (trocken) <i>Weingut Emmerich, Leutesdorf</i>	0,2l	7,40€	0,75l	26,90€
Weißburgunder (trocken) <i>Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel</i>	0,2l	7,80€	0,75l	28,90€
Grauburgunder (trocken) <i>Winzergenossenschaft Oberbergen/ Kaiserstuhl</i>	0,2l	7,80€	0,75l	28,90€
Rose (trocken, fruchtig, leicht)	0,2l	6,90€	0,75l	24,90€
Blanc de Noir (trocken, fruchtig) <i>Weingut Kriechel</i>	0,2l	7,80€	0,75l	28,90€

Rotweine

Spätburgunder (wahlweise trocken oder halbtrocken) <i>Weingut Kriechel, Ahr</i>	0,2l	7,40€	0,75l	26,90€
Primitivo (fruchtig, trocken, mild)	0,2l	6,80€	0,75l	24,90€
Cabernet Sauvignon (trocken)	0,2l	6,80€	0,75l	24,90€

Der beste Wein ist der, den wir mit Freunden Trinken!



Unsere Liköre & Schnäpse

Brände und andere Leckereien

Kallfelz Trester	2cl	4,00€		
Kabänes, Kräuterlikör aus Köln	2cl	3,00€		
Roter Genever, Jägermeister, Sambucca, Fernet	2cl	3,00€		
Baileys	2cl	3,30€	4cl	5,90€
Ramazotti	2cl	3,30€	4cl	5,90€
Moorbirne (die Chefempfehlung)	2cl	4,50€		
Grappa	2cl	4,50€		
Linie Aquavit	2cl	3,70€		
Malteser	2cl	3,50€		
Cognac Hennessy	2cl	4,00€	4cl	7,50€
Ouzo	2cl	3,00€		

Spezialitäten von der Birkenhof Brennerei

„Sieben Generationen Familiengeschichte. 170 Jahre gemeinsames Leben und Arbeiten – durch alle Wirren der Zeit. Und immer in enger Verbindung zu unserem Heimatort, zum Westerwald, zur Landschaft und unseren Produkten. Eine reife Leistung, auf die wir auch ein klein wenig stolz sind.“

Westerwälder Obstler	2cl	3,30€		
Alte Brände, im Holzfass gereift (40%) <i>wahlweise Himbeere, Marille oder Williamsbirne</i>	2cl	4,40€		
Haselnussbrand (32%)	2cl	4,40€		
Chocolate & Mint	2cl	3,50€		



Fading Hill Single Malt	2cl	6,50€	4cl	11,90€
Jon Handcrafted Rum	2cl	5,90€	4cl	10,90€
Luke Handcraftet Vintage Korn	2cl	4,50€		

Falls Sie Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach.

Hinweis für Allergiker: Aufgrund unserer Zubereitungsweise und Räumlichkeit, können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen aufweisen. Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Wir bemühen uns möglichst frische und zusatzfreie Lebensmittel zu verwenden. Dennoch sind wir auf Lebensmittel von anderen Unternehmen angewiesen, die Zusatzstoffe verwenden. Folgende Zusatzstoffe werden gekennzeichnet:

- 1.) Mit Farbstoff= Käse, Milcheis, alkoholfreie Getränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Fuze Eistee, Säfte) Cognac Henessy, Jack Daniels Whisky, Talisker Whiskey, roter Aufgesetzter, Campari
- 2.) Konserviert=Käse, Blutwurst, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 3.) Mit Nitrat= Blutwurst, Kassler
- 4.) Mit Antioxidationsmittel= Käse, Blutwurst, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 5.) Mit Geschmacksverstärker= Käse, Mett, Blutwurst
- 6.) Geschwefelt= Fernet Branca, Weißweine, Roséweine, Rotweine
- 7.) Geschwärzt=
- 8.) Gewachst= Citrusfrüchte
- 9.) Mit Phosphat=
- 10.) Mit Milcheiweiß=
- 11.) Mit Süßungsmittel= Cola Zero
- 12.) Mit einer Zuckerart=
- 13.) Tafelsüße auf Grundlage von Sorbit=
- 14.) Koffeinhaltig= Schokotarte,, Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fuzetee

 = vegetarisch

Wir bemühen uns Speisen mit einer längeren Garzeit, wie beispielsweise unseren Spießbraten, Kassler, Sauerbraten und Grillhaxe immer genügend vorbereitet zu haben. Dennoch kann es zu Engpässen kommen. Der Kölner sagt: „Wenn et aus is, is et aus!“

Ihnen hat es bei uns gefallen? Dann sagen Sie es gerne weiter.

Es gibt Kritik? Sprechen Sie uns bitte an oder schreiben Sie eine e-Mail. Vielen Dank.

Die Betreiber des **früh** im Landratsgarten sowie das gesamte „Früh-Team“
bedanken sich für Ihren Besuch. Bis zum nächsten „Mahl“!