

# Stefanus-Biere

hausgebraut

## Stefanus-Hell

Unser Helles, ein untergärig gebrautes Vollbier, hat einen frischen und zugleich angenehm milden Charakter. Eine leichte Hopfennote, gepaart mit dem unverwechselbaren Geschmack Bamberger Braugerste, macht diese Hausspezialität aus. Es hat einen Stammwürzegehalt von ca. 11,5 % sowie einen Alkoholgehalt von ca. 5,0 Vol. % und wird nach einem alten Rezept in der Tradition westdeutscher Braukunst mit feinstem Hallertauer Aromahopfen gebraut.

## Stefanus-Dunkel

Das Dunkle, wie das Helle untergärig gebraut, hat ein kräftiges Malzaroma, ohne jedoch schwer zu wirken. Durch die Verwendung von etwas stärker gemälzter Gerste erhält es seine dunkelbraune Farbe, wobei es seinen ganz eigenen Stil bewahrt. Unser Dunkles wird nach alten Klosterrezepten gebraut, ergänzt durch Rezepturen für rheinische Altbiere. Gewürzt mit bestem Hallertauer Hopfen enthält es ca. 5,0 Vol. % Alkohol und erreicht einen Stammwürzegehalt von ca. 11,5 %.

## Stefanus-Weizen

Das Stefanus Weizen wird nach fränkischem Originalrezept gebraut. Eine erfrischende Note, die leicht süßliche Aromen trägt, prägt dieses Bier. Dank seiner obergärigen Brauart und dem milden bayerischen Weizenmalz enthält es Geschmacksnoten von Gewürznelke und ein leichtes Bananenaroma. Bei einem Stammwürzegehalt von ca. 12,5 % enthält unser Weizen ca. 5,2 Vol. % Alkohol.

## Stefanus-Spezialbiere

Neben den drei oben genannten Bieren, die Sie das ganze Jahr über bei uns genießen können, können Sie auch immer wieder neue hausgebaute Bier-Spezialitäten entdecken. Vom Bockbier im Winter über die traditionellen Biere zur Fastenzeit bis hin zum herben Pils im Frühsommer lässt sich Braumeister Michael Kolonko immer wieder etwas neues einfallen. Lassen Sie sich überraschen!

1/4 l € 2,20

1/2 l € 4,40

Deckel-Legende

| = € 2,20

Γ = € 3,30

× = € 4,40

## BIERBRAND & Co.

STEFANUS  
WEIZEN-BIERBRAND 38% Vol.Alc. 2 cl € 2,20

STEFANUS  
BIERKRÄUTERLIKÖR 36% Vol.Alc. 2 cl € 2,20

AALBORGS  
JUBILÄUMSAQUAVIT 40% Vol.Alc. 2 cl € 2,20

FERNET BRANCA 40% Vol.Alc. 2 cl € 2,20

ERKELENZER EDELKORN 40% Vol.Alc. 2 cl € 2,20

Wir halten noch eine Auswahl weiterer Spirituosen für Sie bereit. Bitte sprechen Sie uns einfach an!

## WEINE AUS DEUTSCHLAND

WEISSWEINE

MUSSBACHER ESELSHAUT 0,2 l € 4,40  
2015 SILVNER QbA TROCKEN, PFALZ  
Säftig, fruchtig mit leichtem Hauch nach Apfel und Birne und erfrischender Säure.

GIMMELDINGER MEERSPINNE 0,2 l € 4,40  
2015 MÜLLER-THURGAU QbA HALBTROCKEN, PFALZ  
Mit feiner Restsüße, mit Zitrus- und feinen Pfirsicharomen.

WEINHEIMER SYBILLENSTEIN 0,2 l € 4,40  
2015 SCHEUREBE QbA LIEBLICH, RHEINHESSEN  
Harmonischer süßer Wein mit erfrischender Säure.

BORNHEIMER HÄHNCHEN 0,2 l € 4,40  
2015 PORTUGIESER WEISSHERBST, QUALITÄTSWEIN HALBTROCKEN, RHEINHESSEN  
Säftig, fruchtig mit leichtem Hauch nach Apfel und Birne und erfrischender Säure.

ROTWEIN

BAD DÜRKHEIMER VIER JAHRESZEITEN 0,2 l € 4,40  
2015 DORNFELDER QbA TROCKEN  
Sanftes Tannin, leichter Hang zu Pflaumenfrucht und Röstaromen.

## WÄRMENDES

TASSE SCHÜMLI KAFFEE € 2,20

ESPRESSO € 2,20

CAPPUCCINO MIT MILCH € 3,30

GROSSER MILCHKAFFEE € 4,40

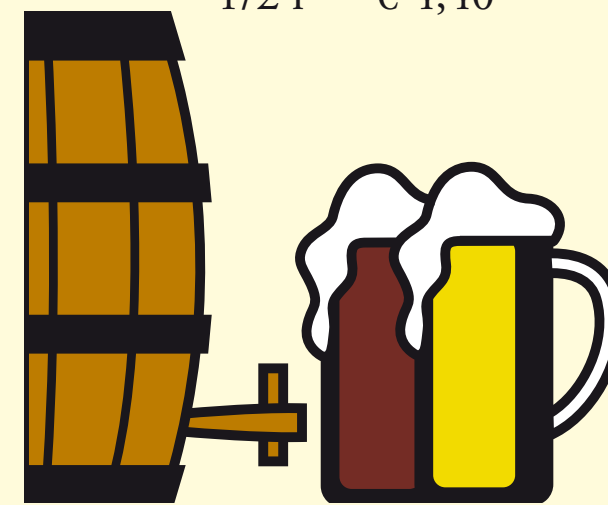
# Stefanus-Biere

hausgebraut

HELLES · DUNKLES · WEIZEN

1/4 l € 2,20

1/2 l € 4,40



unsere Deckel-Legende im Stefanus

| = € 2,20 Γ = € 3,30 × = € 4,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER SPRUDEL 0,25 l € 2,20

GERRI ORANGE<sup>1</sup> oder ZITRONE 0,25 l € 2,20

COCA-COLA<sup>1</sup> oder COCA-COLA ZERO<sup>1,2</sup> 0,25 l € 2,20

WALDBERG APFELSAFT oder ORANGENSAFT 0,25 l € 3,30

SAFTSCHORLEN mit WALDBERG-SAFT 0,25 l € 2,20

## ALKOHOLFREIE BIERE

MAISELS WEISSE ALKOHOLFREI 0,5 l € 4,40

KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI 0,25 l € 2,20

<sup>1</sup> Koffeinhaltig <sup>2</sup> Phenylalaninhaltig <sup>3</sup> Beta-Carotinhaltig

# Brauerei zum Stefanus

Feinste Spezialitäten aus der ersten Mönchgladbacher Gasthausbrauerei.



## 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 Speisenbereitung. 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!

## BRAU-HAUSMANNSKOST RHEINISCH-KULINARISCH

<b>2 BRATWÜRSTE</b> mit hausgemachtem bayerischem Kartoffelsalat	€ 7,80
<b>2 SCHEIBEN WARMER LEBERKÄSE</b> mit Spiegeleiern, dazu gebratene Brauhauskartöffelchen mit Speck und Zwiebeln	€ 9,80
<b>BRATWURSTSCHNECKE AUS DER METZGEREI BIHN</b> mit Malzbiersauce, dazu Salzkartoffeln	€ 9,80
<b>HAUSGEMACHTER SPECKPFANNEKUCHEN</b> dazu eine gemischte Salatbeilage	€ 10,80
<b>SCHWÄBISCHE HANDWERKERVESPER</b> Eierspätzle Hausmacher Art, mit würzigem Käse, dazu Röstzwiebeln und eine gemischte Salatbeilage	€ 10,80
<b>HAUSGEMACHTE BRAUHAUSSÜLZE</b> dazu gebratene Brauhauskartöffelchen mit Speck und Zwiebeln	€ 11,80
<b>MATJESFILETS HAUSFRAUEN ART</b> dazu gebratene Brauhauskartöffelchen mit Speck und Zwiebeln	€ 12,80
<b>HIMMEL UND ÄÄD</b> gebratene Blutwurstscheiben mit Röstzwiebeln, dazu Stampfkartoffeln und Apfelkompott	€ 12,80
<b>2 GEBRATENE SEELACHSFILETS NACH WIENER ART</b> dazu Salzkartöffelchen mit guter Butter und ein gemischter Beilagensalat	€ 14,80
<b>MALZMEISTERTELLER</b> ausgelöstes Haxenfleisch mit dunkler Biersauce, dazu Dicke Bohnen und gebratene Brauhauskartöffelchen mit Speck und Zwiebeln	€ 14,80

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.



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

<b>1/2 BRATHÄHNCHEN</b> nach Oma Gertas Originalrezept, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken und ein gemischter Beilagensalat	€ 12,80
<b>SCHASCHLIK-SPIESS ZIGEUNER ART</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken und ein gemischter Beilagensalat	€ 13,80
<b>SCHWEINSHAXE VOM GRILL</b> dazu Stampfkartoffeln und Sauerkraut	€ 14,80
<b>RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM DEUTSCHEN JUNGRIND</b> mit hausgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfel-Rotkohl und Apfelkompott	€ 15,80
<b>PORTION FRISCH GEGRILLTE SPARE-RIBS</b> mit feuriger Barbecue-Sauce, dazu Pommes frites, goldgelb gebacken und unser sahniger Brauhaus-Krautsalat	€ 16,80

## DA HABEN WIR DEN SALAT

<b>DAHLENER FITNESSTELLER</b> ein Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, dazu hausgemachter Kräuterquark, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot	€ 14,80
<b>WICKRATHER MÄLZERVESPER</b> ein kleines argentinisches Rumpsteak (ca. 150 g), wie gewachsen, mit dem natürlichen Fettrand gebraten, dazu Röstzwiebeln, Kräuterbutter, eine gemischte Salatbeilage und Baguettebrot	€ 22,80
<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Kräuterquark, anbei eine Salatbeilage	oder
<b>KNUSPERKARTOFFELN</b> mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, anbei eine Salatbeilage	oder
<b>GROSSER GEMISCHTER SALAT</b> mit Baguettebrot	€ 9,80
dazu kleine <b>HÄHNCHENSCHNITZEL</b>	€ 14,80
dazu ein <b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b>	€ 16,80
dazu gebratenes <b>SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL</b>	€ 18,80
dazu ein kleines <b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK</b> ca. 120 - 150 g	€ 22,80



Freuen Sie sich als Begleitung zum Essen auf meisterlich-hausegebrautes Helles, Dunkles, Weizen und Saisonbiere. Ein einzigartiger Genuss, den es nur hier in der Brauerei zum Stefanus gibt!

## DER BRAUMEISTER EMPFIEHLT

Zu den Braumeister-Empfehlungen reichen wir Ihnen gerne einen gemischten Beilagensalat.

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

## FÜR BRAUHAUS-GOURMETS

Zu den Brauhaus-Gourmet-Gerichten reichen wir Ihnen gerne einen gemischten Beilagensalat.

<b>MENNRATHER PFEFFERLENDCHEN</b> Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Cognac-Rahm-Pfeffersauce, dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Rösti nach Art der Küchenchefin	€ 18,80
<b>WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN MILCHKALB</b> dazu Preiselbeeren, hausgemachter bayerischer Kartoffelsalat und hausgemachter Gurkensalat	€ 18,80
<b>SCHWÄBISCHER BRAUHERRENTELLER</b> im Speckmantel gebratenes Schweinefilet in Tranchen geschnitten, auf gebratenen frischen Champignons und Rahmsauce, dazu Eierspätzle Hausmacher Art	€ 20,80
<b>ZWIEBELROSTBRATEN SCHWÄBISCHER ART</b> ca. 200 g, mit einer kräftigen Zwiebel-Senf-Sauce und Röstzwiebeln, dazu Eierspätzle Hausmacher Art	€ 22,80
<b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK</b> ca. 300 g wie gewachsen, mit dem natürlichen Fettrand gebraten, mit Kräuterbutter, dazu gebratene Brauhauskartöffelchen mit Speck und Zwiebeln und Speckböhnchen	€ 26,80

## GENIESSEN AN DER FRISCHEN LUFT



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