Zum Schlüssel

HAUSBRAUEREI SEIT 1850 I DÜSSELDORF-ALTSTADT

SPEISEN & GETRÄNKE

ISS WAS GAR IST I TRINK WAS KLAR IST I SAG WAS WAHR IST

ORIGINAL SCHLÜSSEL TREBERBULLE

www.ZumSchluessel.de

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 ★ 2014

Willkommen in der Hausbrauerei Zum Schlüssel

Liebe Gäste,

das gesamte Team der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ freut sich, Sie im Herzen der Düsseldorfer Altstadt willkommen zu heißen. Treten Sie ein in unsere Welt der Gastlichkeit und fühlen Sie noch heute die lange und reiche Geschichte unseres Traditionshauses. Wir empfehlen Ihnen ein Original Schlüssel, das unsere Braumeister nach alter Tradition handwerklich brauen. Das naturbelassene, obergärige Brauverfahren gibt unserem Schlüssel seinen milden, vollmundigen Geschmack. Das haben auch Experten bereits zweimal erkannt: 2012 und 2014 erhielt Original Schlüssel beim European Beer Star Award als bestes Altbier die Goldmedaille. Dazu bieten wir Ihnen eine breite Auswahl an Speisen, die unsere Küche mit großer Sorgfalt und aus besten Zutaten zubereitet. Im Vordergrund stehen rheinische Gerichte sowie Düsseldorfer Hausmannskost. Die wechselnde Wochenkarte bietet für mittags und abends Schnelles oder auch Leichtes und beinhaltet zudem saisonale Köstlichkeiten! Erleben Sie Düsseldorfer Braukunst in ihrer ursprünglichen Form und genießen Sie Original Schlüssel vom Fass.

Ihr Gastgeber

Karl-Heinz Gatzweiler

Bierhappen (2 halbe Röggelchen) — Beer savouries (2 halves of a rye bread roll)

Mett Röggelchen 3,90
mit Mett und Zwiebelwürfeln [2,8]
Rye bread roll with smoked minced pork and diced onions

Gouda Röggelchen 3,90
mit Gouda Käse [1,5,6]
Gouda cheese on a rye bread roll

Leberwurst Röggelchen 3,90
mit grober Leberwurst [8]
Coarse liver sausage on a rye bread roll

„Halve Hahn“ 5,10
Handkäse auf Röggelchen mit Kümmel [1,5,6]
“Half rooster” on a rye bread roll with curd cheese and caraway seeds

Deftiges zum Bier — Hearty fare to go with beer

Tatar 5,90
mit Schwarzbrot, Zwiebeln und saurer Gurke
Tatar with brown bread, onions and a sour cucumber

„Blootwoosch“ 4,60
Blutwurst mit Zwiebeln und Röggelchen [8]
“Blootwoosch” – black pudding with onions and rye bread roll

Warme Frikadelle 2,90
mit echtem Düsseldorfer ABB-Senf
Hot meat patty with genuine Düsseldorf ABB mustard

Currywurst 4,90
mit Röggelchen [1,3,4,7]
Curried sausage with rye bread roll

„Düsseldorfer Brotzeit“ 9,50
mit Blut- und Leberwurst, Mett, Haxenschmalz, Gouda, Röggelchen und Butter [1,2,6]
“Düsseldorf cold platter” with black pudding, liver sausage, minced pork, pork lard, gouda cheese, a rye bread roll and butter

Treberbrot mit Schlüssel-Malzcreme [1,4,5,6,13] 3,90
Spent grains bread with Schlüssel malt creme

Hausgemachte Suppen — Home-made soups

Rinderkraftbrühe — Tasse/Cup 3,90
mit frischem Marktgemüse und Treberbrot
Beef bouillon with fresh garden vegetables and spent grains bread

Rheinische Kartoffelsuppe — Tasse/Cup 4,20
mit geräucherten Mettenden und Treberbrot [8]
Rhenish potato soup with smoked minced pork and spent grains bread

Deftige Gulaschsuppe — Tasse/Cup 4,80 / Terrine 6,80
mit Treberbrot
Hearty goulash soup with spent grains bread

Salate — Salads

Gemischter Salat — klein/small 3,90 / groß/large 6,50
mit Altbierdressing [12]
Mixed salad with dark-beer dressing

Salat Rustikal — 9,90
mit Bratkartoffeln und Spiegelei [1,2,4,6,12]
Country salad with fried potatoes and fried egg

Salatteller Hähnchen — 12,90
mit gebratener Hähnchenbrust und Treberbrot [1,2,4,6,12]
Salad platter with chicken breast and spent grains bread (coated with garlic butter)

Spezialitäten vom Original Schlüssel Treberbullen®

Saftiges Gulasch vom Treberbullen — 15,90
mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Gurkensalat
Tender goulash (from brewer's grain-fed bulls) with cranberries, spaetzle (noodles) and cucumber salad

Schmorbraten vom Treberbullen — 17,90
mit kräftiger Bratensauce, Malzmöhrchen und Kartoffelgratin
Braised beef (from brewer's grain-fed bulls) in its own jus with malted baby carrots and potato gratin

In unserem Speiseangebot finden Sie eine regionale Fleischspezialität, die Sie nur bei uns in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel" genießen können. Gerichte vom:

ORIGINAL SCHLÜSSEL TREBERBULLE
Zum Schlüssel

Seit 2014 werden exklusiv für uns in Viersen Rinder der Rasse Limousin gezüchtet. Ihr Fleisch ist fein koloriert und hat einen unvergleichlichen Geschmack. Zudem hat es eine feine Marmorierung, ist cholesterinarm und sehr nährstoffreich. Ein kulinarischer Genuss für unsere Schlüsselgäste. „Wir machen aus Gutem etwas Besonderes: Die Limousinrinder werden mit unserem naturbelassenen Schlüssel Biertreber gefüttert. Biertreber fällt als fester Rückstand des Malzes bei der Herstellung von Original Schlüssel an. Für die Rinder ist er ein überaus gehaltvolles und gesundes Futtermittel, das den aromatischen Geschmack des hochwertigen Fleisches verstärkt", so Dipl. Braumeister Dirk Rouenhoff.

Schauen Sie zudem auf unsere Wochenkarte. Passend dazu empfehlen wir natürlich ein gekühltes Original Schlüssel.

Wir wünschen guten Appetit!

1 = mit Konservierungsstoff(en) I 2 = mit Antioxidationsmittel I 3 = koffeinhaltig I 4 = mit Süßungsmittel I 5 = mit Farbstoff I 6 = mit Milcheiweiß I 7 = mit Phosphat I 8 = mit Nitritpökelsalz I 9 = Rosinen geschwefelt I 10 = enthält eine Phenylalaninquelle I 11 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g I 12 = mit Alkohol I 13 = Säuerungsmittel/Säureregulatoren
Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.

Rheinische Spezialitäten — Rhineland specialities

Rheinischer Sauerbraten 16,10
in Rosinensauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelkloß, gehobelten Mandeln und Apfelkompott [2,4,9]
Rhenish marinated beef in raisin sauce, served with red cabbage, potato dumpling, sliced almonds and stewed apples

„Hausschlachtplatte“ 12,90
gebackene Blutwurst, Bauchfleisch und Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree [1,6,7]
“Butcher’s platter” with baked black pudding, pork belly and bratwurst with sauerkraut and mashed potatoes

Ofenfrische Schweinshaxe 16,10
mit Apfelrotkohl und Klößen oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [1,6]
Knuckle of roasted pork hot from the oven with red cabbage and dumplings, alternatively with sauerkraut and mashed potatoes

Gebackener Leberkäse 11,90
mit Spiegelei, Sauerkraut und Kartoffelpüree
Baked liver loaf with fried egg, with sauerkraut and mashed potatoes

Eisbein 16,10
auf Weinsauerkraut und Rahmpüree [1,6,8]
Knuckle of boiled pork on wine sauerkraut and creamed potatoes

„Himmel & Erde“ 9,70
gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Apfelpüree [2,4,6]
“Heaven and Earth” – black pudding with mashed potatoes/apples

Schlüssel Klassiker — Schlüssel classics

Altbierbratwurst 10,90
auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree [6,12]
Schlüssel bratwurst with wine sauerkraut and mashed potatoes

„Spätzle-Auflauf“ 12,60
mit Rahmchampignons, Broccoli und Käse überbacken [1,5,6]
Spaetzle (noodles) Casserole with creamed mushrooms and broccoli, au gratin

Hausgemachter Heringsstipp 12,00
aus Matjesfilet mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck
Home-made herring (made from „matjes“) with fried or boiled potatoes and bacon

„Bierkutscher“ 12,00
deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiersauce, dazu Weinsauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree [1,6,12]
“Beer wagoner’s special” – a hearty ragout of pork knuckle in Schlüssel beer sauce, served with wine sauerkraut, red cabbage and mashed potatoes

Gebratenes Lachsfilet 15,90
mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Zitronenbutter [6]
Roasted salmon filet with spinach leaves, salt potatoes and lemon butter

„Schlüssel Krüstchen“ 14,90
Schweineschnitzel mit Spiegelei, frittierten Brauhauskartoffeln und Krautsalat [1,4]
“Schlüssel’s crusty”, pork cutlet with fried egg, fried potatoes and coleslaw

„Schlüssel Brauhaus Platte“ (ab 3 Personen) p. P. 19,00
Haxe, Eisbein, Bauchfleisch, Bratwurst, Leberkäse mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln [1,6,7,8]
“Schlüssel’s brewery platter” (for 3 or more persons) with pork knuckle, leg of cooked pork, pork belly, bratwurst, baked liver loaf, sauerkraut, mashed potatoes and fried potatoes

Düsseldorfer Senfrostbraten 23,00
medium gebraten – mit Bratkartoffeln und Krautsalat [4]
Düsseldorf medium-roasted mustard steak – with fried potatoes and coleslaw

Biofleisch vom Stautenhof — Organic meat

Altbiergepökelter Krustenbraten vom Bioschwein 15,90
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln [8]
Krustenbraten cured with Schlüssel old beer from organic pork with red cabbage and salted potatoes

Bio-Schweinefleisch vom Stautenhof wird im geschlossenen System erzeugt, vom Futteranbau über Geburt, Fütterung, Schlachtung und Verarbeitung findet alles unter dem Dach des Stautenhof statt. Genießen Sie nachhaltig produziertes Gourmet-Fleisch.

Veganes — Vegan

Gemüsegulasch 10,90
mit Salzkartoffeln
Vegetable goulash with salt potatoes

Wirklich nur für Kinder — Only for children

Hähnchennuggets 4,90
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise [8]
Chicken nuggets with French fries, ketchup and mayonnaise

Kleines Schweineschnitzel 5,50
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise
Small schnitzel with French fries, ketchup and mayonnaise

Dessert — Desserts

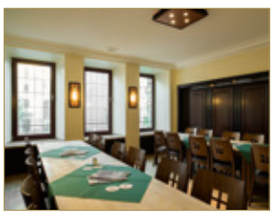
Hausgemachter Grießpudding 4,90
mit Kirschkompott [6,12]
Home-made pudding of semolina with stewed cherries

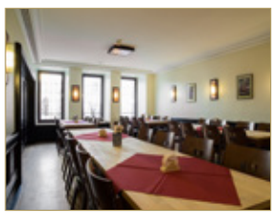
Warmer Apfelstrudel 5,30
mit Vanillesauce [5,6]
Hot apple strudel with vanilla sauce

„Kille Vanille“ 5,30
Vanilleeis mit Killepitsch-Sauce und Krokant [1,5,6,12]
“Kille Vanille” – vanilla ice cream with Killepitsch herbal liqueur sauce and brittle

Veranstaltungsräume

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten bieten eine Vielzahl von Möglichkeiten für Veranstaltungen und Reservierungen verschiedenster Art. Im traditionellen Brauhaus mit seinen rustikalen Räumen finden Gruppen von 30 Personen bis zu 140 Personen Platz (erweiterbar auf bis zu 220 Personen). Sprechen Sie uns gerne jederzeit an oder senden Sie uns eine E-Mail an: info@zumschluessel.de


Kleines Bankett (bis 30 P.)


Großes Bankett (bis 60/90 P.)

Schlüsselstübchen (bis 40 P.)

Sudhaussaal (bis 140 P.)

Hopfenstube (bis 48 P.)

1 = mit Konservierungsstoff(en) I 2 = mit Antioxidationsmittel I 3 = koffeinhaltig I 4 = mit Süßungsmittel I 5 = mit Farbstoff I 6 = mit Milcheiweiß I 7 = mit Phosphat I 8 = mit Nitritpökelsalz I 9 = Rosinen geschwefelt I 10 = enthält eine Phenylalaninquelle I 11 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g I 12 = mit Alkohol I 13 = Säuerungsmittel / Säureregulatoren

Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.

Zapffrisch vom Fass — On tap

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 • 2014

Original Schlüssel ist Europas bestes Altbier! Bereits zweimal wurde es von internationalen Experten für seinen Geschmack ausgezeichnet. Dieser ist ausgewogen, mild und leicht süßlich – eben eine Altbierspezialität der Spitzenklasse. Lassen Sie sich unser Original Schlüssel schmecken! 5,0% Vol. Alc.	0,25 l	2,20
Original Schlüssel „halb und halb“ Unser Original Schlüssel gemischt mit einem Schuss bestem Malztrunk. Eine Biermischung für Jung und Alt.	0,25 l	2,20

Alkoholfreie Getränke — Non-alcoholic beverages

Coca-Cola [3,5]	0,3 l	3,20
Coca-Cola Zero [3,4,5,10,11,13]	0,3 l	3,20
Fanta [1,2,5]	0,3 l	3,20
Spezi [1,2,3,5]	0,3 l	3,20
Tafelwasser	0,25 l	2,00
Haaner Felsenquelle Mineralwasser	0,25 l	2,40
Haaner Felsenquelle Mineralwasser	0,75 l	6,50
Bergische Waldquelle (still)	0,25 l	2,40
Bergische Waldquelle (still)	0,75 l	6,50
Apfelsaft	0,3 l	3,20
Apfelschorle	0,3 l	3,20
Malztrunk	0,25 l	2,00

Heißgetränke — Hot beverages

Löwen Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Tee (Schwarz oder Pfefferminz)	2,50
Milchkaffee	2,70
Cappuccino	2,70
Latte Macciato	2,70
Kakao	2,70

Prickelndes — Sparkling wine

Rieslingsekt Schlüssel Hausmarke, trocken	0,75 l	23,90

Wir akzeptieren EC-, Maestro-Karten, VISA und MasterCard | Bitte achten Sie auf Ihre Garderobe – bei Verlust keine Haftung!
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung | All prices in euros – inclusive of VAT and service

Weißwein — White wine

Weißwein Hauswein, trocken	0,2 l	4,90
Weißweinschorle	0,2 l	3,80
Weißer Burgunder Wolf Köster, Rheinhessen, trocken	0,75 l	20,50
Grauburgunder Heger, Baden-Kaiserstuhl, Q.b.A., trocken	0,75 l	22,90

Rotwein — Red wine

Rotwein Hauswein, trocken	0,2 l	4,90
Ursprung Cuvée Weingut Schneider, Pfalz, trocken	0,75 l	23,90
Barbera d`Alba D.O.C. Patrizi/Italien, trocken	0,75 l	21,50

Spirituosen — Spirits

Killepitsch, 42 %	2 cl	2,90
Applepitsch, 18 %	2 cl	2,90
Heidoli, 40 %	2 cl	2,90
Samtkragen, 32 %	2 cl	2,10
Schmittmann Düsseldorfer Kirsch, 15 %	2 cl	1,90
Schmittmann Düsseldorfer Korn, 32 %	2 cl	1,90
Jubiläums Akvavit, 42 %	2 cl	2,90
Ramazzotti Amaro, 30 %	2 cl	2,90
Wodka, 37,5 %	2 cl	2,60
Williams Christ Brand, 40 %	2 cl	3,50
Obstler, 38 %	2 cl	3,20
Kirschbrand, 42 %	2 cl	3,20

Tradition to go

Sixpack

6 x 0,33 l,
5,99 €
zzgl. Pfand
(1 L = 3,03 €)

Bügelverschluss-flasche

0,5 l, 1,50 €
Auch als 8er/15er Kiste erhältlich
zzgl. Pfand
(1 L = 3,00 €)

5-Liter-Dose

5 l, 17 €
Pfandfrei
(1 L = 3,40 €)

Fass

10 l, 27 €
zzgl. Pfand
(1 L = 2,70 €)

Erhältlich an unserer Haupttheke am Eingang.

1 = mit Konservierungsstoff(en) I 2 = mit Antioxidationsmittel I 3 = koffeinhaltig I 4 = mit Süßungsmittel I 5 = mit Farbstoff I 6 = mit Milcheiweiß I 7 = mit Phosphat I 8 = mit Nitritpökelsalz I 9 = Rosinen geschwefelt I 10 = enthält eine Phenylalaninquelle I 11 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g I 12 = mit Alkohol I 13 = Säuerungsmittel/Säureregulatoren

Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.

Zum Schlüssel

HAUSBRAUEREI SEIT 1850 I DÜSSELDORF-ALTSTADT

Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ blickt auf eine lange und reiche Geschichte zurück. Das erste Mal wird die spätere Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ 1632 unter dem klangvollen Namen „Zu den drei Königen“, damals im Besitz von Johann von Monheim, erwähnt. 1850, mehr als 200 Jahre später, erwarb Jakob Schwenger das Haus. Er eröffnete dort eine Bäckerei und eine Brauerei, denn damals war es Bäckern als einziger Berufssparte vorbehalten, mit Hefe zu arbeiten und „flüssiges Brot“ anzubieten. 1850 gilt somit als das eigentliche Gründungsjahr der Hausbrauerei. Doch erst 1913 wurde die Gaststätte „Zum Schlüssel“ eröffnet. Der Name „Schlüssel“ geht auf den mittelalterlichen Brauch zurück, dass der Schlüssel für das Stadttor in einer benachbarten Gaststätte aufbewahrt wurde. Auch im Logo der heutigen Hausbrauerei findet sich der symbolische Schlüssel wieder. Der Neusser Braumeister Carl Gatzweiler und seine Frau Maria übernahmen mit ihren beiden Söhnen Simon und Jacob Gatzweiler 1936 die Gaststätte, renovierten sie mit großem Aufwand und eröffneten sie am Sankt-Martins-Tag 1938. Seither ist die Hausbrauerei im Besitz der Familie Gatzweiler. Heute führt Karl-Heinz Gatzweiler die Geschäfte. 1989 ließ er die Räumlichkeiten mit viel Liebe zum Detail nach überlieferten Vorlagen umgestalten und schuf damit eine Stätte der Geselligkeit im Herzen der Düsseldorfer Altstadt.

zumschluessel

www.Zum Schluessel.de

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 ★ 2014

Schlüssel GmbH & Co. KG
Hausbrauerei „Zum Schlüssel“
Bolkerstraße 41–47
40213 Düsseldorf-Altstadt

Telefon: (0211) 82 89 55-0
Telefax: (0211) 82 89 55-31
E-Mail: info@zumschluessel.de
www.zumschluessel.de

Öffnungszeiten:
So. bis Do.: 10–24 Uhr
Fr., Sa. und vor Feiertagen
10–01 Uhr

Inhaber:
Familie Gatzweiler
Geschäftsführer:
Dipl.-Kfm. Karl-Heinz Gatzweiler