

Speisen & Getränke



Iss was gar ist | Trink was klar ist | Sag was wahr ist



www. **Zum Schlüssel**.de



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
2 X GOLD AWARD

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 erkannt: Bereits zweimal erhielt Original Schlüssel beim European Beer Star Award 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 Röttgelchen)

Beer Savouries

(2 halves of a rye roll)



Mett-Röttgelchen

mit Mett und Zwiebelwürfeln ^{a3,i,j,2,8,11}

Rye roll with seasoned raw minced pork and diced onions

5,90

Gouda-Röttgelchen

mit mittelaltem Gouda-Käse ^{a3,g,1,5,6}

Rye roll with semi-matured Gouda cheese

5,90

Leberwurst-Röttgelchen

mit grober Leberwurst ^{a3,2,8,11}

Rye roll with coarse liver sausage

5,90

Deftiges zum Bier

Hearty Fare to Go with Beer



Tatar

mit Gewürzen, Ei, Kapern und Zwiebeln pikant zubereitet, dazu Vollkornbrot

Spiced raw beef with egg, capers and onions, served with wholegrain bread

Normale Portion/Regular **11,90** Große Portion/Large **16,90**

Matjesfilet

auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelringen ^{a3,g}

Matjes herring fillet on buttered dark bread with onion rings

11,90

Blutwoosch

Blutwurst mit Zwiebeln und Röttgelchen ^{a3,i,j,2,8,13}

Black pudding with onions and a rye roll

8,50

Warme Frikadelle

mit echtem Düsseldorfer ABB-Senf ^{a2,c,g,j}

Warm German-style meat patty with authentic Düsseldorf ABB mustard

4,90

Currywurst

mit Pommes frites ⁷

Currywurst with French fries

11,90

Düsseldorfer Brotzeit

mit Blut- und Leberwurst, Mett, Gouda-Käse, Röttgelchen und Butter ^{a3,g,i,j,2,8,1,5,6,11,13}

Düsseldorf-style cold platter with black pudding, liver sausage, seasoned raw minced pork, Gouda cheese, a rye roll and butter

13,90

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, z. B. Weizen (a2), Roggen (a3), Gerste, Hafer, Dinkel | b = Krebstiere und Erzeugnisse | c = Eier und Erzeugnisse | d = Fische und Erzeugnisse | e = Erdnüsse, Nüsse, Mandeln und Erzeugnisse | f = Sojabohnen und Erzeugnisse | g = Milch und Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | h = Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse | i = Sellerie und Erzeugnisse | j = Senf und Erzeugnisse | k = Sesamsamen und Erzeugnisse | l = Schwefeldioxid und Sulfite | m = Lupinen und Erzeugnisse | n = Weichtiere und Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff(en) | 2 = mit Antioxidationsmittel(n) | 3 = koffeinhaltig | 4 = mit Süßungsmittel(n) | 5 = mit Farbstoff | 6 = mit Milcheiweiß | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Nitritpökelsalz | 9 = Rosinen geschwefelt | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle | 11 = mit Geschmacksverstärker | 12 = mit Alkohol | 13 = Säuerungsmittel/ Säureregulatoren

Hausgemachte Suppen

Home-made Soups

Rinderkraftbrühe

mit frischem Marktgemüse und Treberbrot ^{a3}
Clear beef broth with fresh market vegetables and brewer's grain bread

Tasse/Cup **4,90**

Tomatensuppe

mit roten Linsen, Süßkartoffel-Würfeln und Baguette ^{a2}
Tomato soup with red lentils, diced sweet potato and baguette

Tasse/Cup **5,50**

Deftige Gulaschsuppe

mit Treberbrot ^{a3,12}
Hearty goulash soup with brewer's grain bread

Tasse/Cup **7,50** Terrine **10,50**

Salate

Salads

Gemischter Salat

mit Hausdressing ^{c,g}
Mixed salad with house dressing

Klein/Small **5,50** Groß/Large **7,90**

Salat Rustikal

knackiger Salat mit Hausdressing, Bratkartoffeln und Spiegelei ^{c,g}
Crisp mixed salad with house dressing, German-style fried potatoes and a fried egg

16,50

Überbackener Ziegenkäse

mit Honig und Thymian auf Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, dazu ein Salatkerne-Mix und Baguette ^{a2,h}
Baked goat's cheese with honey and thyme, served on a wild herb salad with raspberry vinaigrette, mixed seeds and baguette

17,90

Spezialitäten vom Original Schlüssel-Treberbullen®

Specialities from the Original Schlüssel-Treberbulle®

Schmorbraten vom Treberbullen

mit kräftiger Bratensauce, Buttermöhrrchen und Kartoffelpüree ^{g,12}
Braised beef from brewer's grain-fed bulls, served with rich gravy, buttered carrots and mashed potatoes

23,90

Kröstchengulasch vom Treberbullen

mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Kartoffelklößen, dazu Apfelmus ^{a2,g,12,6,12}
Beef goulash from brewer's grain-fed bulls, with bell peppers, onions and fresh mushrooms, served with potato dumplings and apple sauce

22,90

Roastbeef vom Treberbullen (kalt)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, geschrotetem schwarzem Pfeffer und Honig-Senf-Sauce ^{c,j}
Cold sliced roast beef from brewer's grain-fed bulls, served with home-made potato salad, cracked black pepper and honey mustard sauce

22,90



Der Original Schlüssel-Treberbulle

In unserem Speiseangebot finden Sie eine regionale Fleischspezialität, die Sie nur bei uns in der Hausbrauerei Zum Schlüssel genießen können. 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 laufen auf Stroh und 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 Empfehlungskarte. Passend dazu empfehlen wir natürlich ein frisch gezapftes Original Schlüssel.

Wir wünschen guten Appetit!



Rheinischer Sauerbraten	23,90
in Rosinensauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, gehobelten Mandeln und Apfelkompott ^{a2,2,4,13} Rhenish-style sauerbraten (marinated beef roast) with raisin gravy, red cabbage with apples, potato dumplings, flaked almonds and stewed apples	
Ofenfrische Schweinshaxe	24,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{a2, g1,2,6} Oven-roasted pork knuckle with red cabbage cooked with apples and potato dumplings, or with sauerkraut and mashed potatoes	
Düsseldorfer Senfrostbraten	32,90
medium gebraten, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Hausdressing ^{c,g,j} Düsseldorf-style mustard-crust roast beef, cooked medium, served with German-style fried potatoes and a side salad with house dressing	
Gebackener Leberkäse	16,90
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat mit Hausdressing ^{c,g,1,2,7,8} Baked Leberkäse (German-style meatloaf), served with braised onions, a fried egg, German-style fried potatoes and a side salad with house dressing	
Eisbein	24,90
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{g,1,6,8} Boiled pork knuckle, served with sauerkraut and mashed potatoes	
Himmel & Äd	14,90
gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Apfelpüree ^{g,2,6,8,13} Pan-fried black pudding served on apple and potato mash	
Hausgemachter Heringsstipp	16,90
aus Matjesfilet mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck ^{g,1,2,4,8} Home-made herring made with matjes fillets, served with German-style fried potatoes or boiled salted potatoes with bacon	
Bierkutscher	19,90
deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiere, dazu Sauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{g,1,2,5,6,8} A hearty pork knuckle ragout in Schlüssel Alt beer sauce, served with sauerkraut, red cabbage with apples and mashed potatoes	
Schlüssel-Kröstchen	20,90
Schweineschnitzel mit Spiegelei und Pommes frites ^{a,c} Pork escalope topped with a fried egg, served with French fries	
Champignon-Rahmschnitzel	22,90
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Butterspätzle ^{a,c,g} Pork escalope with creamy mushroom sauce and buttered spaetzle	
Schlüssel-Brauhausplatte (ab 3 Personen)	pro Person/per person 25,90
Haxe, Eisbein, Kasseler, Bratwurst und Leberkäse mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln ^{g,1,6,8,12} Schlüssel brewery platter (for 3 or more people) with roasted pork knuckle, boiled pork knuckle, cured smoked pork loin, bratwurst and Leberkäse (German-style meatloaf), served with sauerkraut, mashed potatoes and German-style fried potatoes	
Geschnetzeltes vom Schweinefilet	22,90
mit Champignon-Rahmsauce, Butterspätzle und Beilagensalat mit Hausdressing ^{a,c,g} Sliced pork fillet with creamy mushroom sauce, buttered spaetzle and a side salad with house dressing	
Gebratenes Lachsfilet	25,90
mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und Safran-Sahne-Sauce ^{g,6} Pan-fried salmon fillet with creamed spinach, boiled salted potatoes and saffron cream sauce	



Der Online-Shop von Original Schlüssel

Entdecken Sie im Original Schlüssel-Online-Shop nicht nur unser prämiertes Original Schlüssel Alt, sondern auch eine exklusive Auswahl an Produkten für den echten Schlüssel-Fan. Besuchen Sie uns online unter www.zumschluessel.de/onlineshop. Eine handverlesene Auswahl finden Sie auch direkt in unserem Lokal.

Werfen Sie einen Blick in unsere Vitrinen und zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





Kichererbsen-Curry (vegan)

mit Paprika, Bambusstreifen, Cherrytomaten, Basmatireis und gebackener Rauke
with bell peppers, bamboo strips, cherry tomatoes, basmati rice and crispy rocket

13,90

Kässpätzle

Knöpfe-Spätzle mit geschmolzenem Gouda, Emmentaler und Bergkäse,
dazu Röstzwiebeln und ein Beilagensalat mit Hausdressing ^{a2,c,g,1,13}

Knöpfe-style spaetzle with melted Gouda, Emmental and mountain cheese,
topped with crispy fried onions and served with a side salad with house dressing

16,90

Wirklich nur für Kinder

Only for Children



Hähnchennuggets

mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise ^{a,7}
Chicken nuggets with French fries, ketchup and mayonnaise

8,90

Kleines Schweineschnitzel

mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise ^{a,c}
Small pork escalope with French fries, ketchup and mayonnaise

8,90

Desserts

Desserts



Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce ^{a2,c,e,f,g,h,k,j,6,9,13}
Warm apple strudel with vanilla sauce

8,90

Kille Vanille

Vanilleeis mit Killepitsch-Sauce und Krokant ^{g,e,5,6,12}
Vanilla ice cream with Killepitsch herbal liqueur sauce and nut brittle

9,50

Dame Blanche

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Haselnusskrokant und Sahne ^{g,e,5,6}
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, hazelnut brittle and whipped cream

9,50

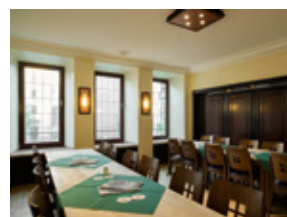
Veranstaltungsräume

Function Rooms



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. Unser Reservierungsteam wird Ihnen – speziell für Ihre Wünsche – ein individuelles Angebot unterbreiten.

Wir freuen uns auf Sie!



Kleines Bankett

bis 30 Personen



Großes Bankett

60 Personen, mit kleinem Bankett auf 90 erweiterbar



Schlüsselstübchen

bis 40 Personen



Sudhaussaal

bis 140 Personen (klimatisiert)



Hopfenstube

bis 48 Personen



Wir akzeptieren EC-, Maestro-Karten, VISA und MasterCard | We accept EC, Maestro, VISA and MasterCard cards
Bitte achten Sie auf Ihre Garderobe – bei Verlust keine Haftung! | Please take care of your belongings – we are not liable for any loss!
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung | All prices in euros, including VAT and service



Frisch vom Fass

Fresh from the Tap



Original Schlüssel Alt 5,0% Vol. Alc. ^{a,12} 0,25 l **3,10**

ist Europas bestes Altbier! Bereits zweimal erhielt es die Goldmedaille beim European Beer Star. Der Geschmack zeichnet sich aus durch einen ausgeprägten, vollmundigen Körper mit feinem Hopfenaroma. Die edle Hopfenbittere ist mit einer leichten, malzigen Süße harmonisch ausbalanciert. Im Abtrunk sind deutliche Karamellnoten und leichte Röstaromen wahrnehmbar – eine Altbierspezialität der Spitzenklasse.

Original Schlüssel Alt „Halb und Halb“ ^{a,12} 0,25 l **3,10**

Unser Original Schlüssel gemischt mit einem Schuss bestem Malztrunk.

Alkoholfrei aus der Flasche

Bottled Alcohol-Free Beer

Original Schlüssel 0,0% ^a 0,33 l **4,10**

Vollmundig, malzig und fein gehopft – erfrischend und ausgewogen im Geschmack. 0,0% Alkohol, zuckerfrei und kalorienarm.

Alkoholfreie Getränke

Alcohol-Free Drinks

Coca-Cola ^{3,5,13} 0,3 l **4,30**

Coca-Cola Zero ^{1,3,4,5,10,13} 0,3 l **4,30**

Fanta ^{1,2,5,13} 0,3 l **4,30**

Spezi ^{1,2,3,5,13} 0,3 l **4,30**

Tafelwasser 0,25 l **2,90**

Stiftsquelle Gourmet, prickelnd oder still 0,25 l **3,30**

Stiftsquelle Gourmet, prickelnd oder still 0,75 l **8,90**

Apfelsaft ¹ 0,3 l **4,10**

Apfelsaftschorle ¹ 0,3 l **4,10**

Malztrunk 0,25 l **3,10**

Heißgetränke

Hot Drinks

Kaffee Crème ³ **3,00**

Espresso ³ **3,00**

Tee (Schwarztee oder Pfefferminztee) **2,90**

Milchkaffee ^{g,3} **3,50**

Cappuccino ^{g,3} **3,50**

Latte macchiato ^{g,3} **3,50**

Heiße Schokolade ^g **3,50**

Prickelndes

Sparkling Wine

Schlüssel-Hausmarke Erlesener Riesling-Jahrgangssekt, trocken ¹ 0,75 l **33,90** **Piccolo** **9,90**
Feinperliger und erfrischend, mit fruchtigen Zitrus- und Pfirsicharomen

Weißwein

White Wine



Hauswein, Weißwein-Cuvée Weingut Timo Erlenwein, Pfalz, trocken ¹ Frisch und fruchtig mit Aromen von Äpfeln und weißen Blüten, harmonisch im Geschmack	0,2l	7,50
Weißweinschorle	0,2l	5,90
Riesling Well Done Weingut Uli Metzger, Pfalz, trocken ¹ Viel Apfel, Zitrone und ein Hauch von Pfirsich, perfektes Süße-Säure-Spiel	0,75l	31,90
Grauburgunder Sonett Weingut Heger, Baden-Kaiserstuhl, Q.b.A., trocken ¹ Schöne Aromen von grünen Trauben, Aprikosen, Birnen und Mandeln. Klare Frucht, feinwürzig und mineralisch	0,75l	34,90

Rotwein

Red Wine



Hauswein, Rotwein-Cuvée Weingut Timo Erlenwein, Pfalz, trocken ¹ Kräftiger, tiefdunkler Rotwein mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, rund im Geschmack	0,2l	7,90
Rotwein Cuvée Ursprung Weingut Markus Schneider, Pfalz, trocken ¹ Feiner Duft nach Cassis, Zwetschgen, Paprika und Zedernholz. Vielschichtig und dennoch unkompliziert	0,75l	34,90
Primitivo di Manduria Primoduca Italien, trocken ¹ Elegant und vollmundig mit Aromen von Nelken, Zimt, schwarzem Pfeffer und dunklen Waldfrüchten	0,75l	31,90

Spirituosen

Spirits



Killepitsch 42%	2cl	3,90
Applepitsch 18%	2cl	3,60
Heidoli 40%	2cl	3,60
Samtkragen 32%	2cl	2,90
Schmittmann Düsseldorfer Kirsch 15%	2cl	2,90
Schmittmann Düsseldorfer Korn 32%	2cl	2,90
Jubiläums Akvavit 42%	2cl	3,90
Ramazzotti Amaro 30%	2cl	3,60
Wodka 37,5%	2cl	3,50
Schladerer Williams Birne 40%	2cl	5,50
Schladerer Obstwasser 38%	2cl	5,50
Schladerer Kirschwasser 42%	2cl	5,50

Bier zum Mitnehmen

Beer to Go



Flasche

0,33/0,5l, 1,45/2,20 €
auch als Kiste, zzgl. Pfand
(1l = 4,39/4,40 €)



6-Pack

6 x 0,33l, 7,50 €
zzgl. Pfand
(1l = 3,79 €)



6-Pack 0,0%

6 x 0,33l, 7,50 €
zzgl. Pfand
(1l = 3,79 €)



5l Partyfass

5l, 19,90 €
Pfandfrei
(1l = 3,98 €)



Fass

ab 10l, 35 €
zzgl. Pfand
(1l = 3,50 €)

Der Schlüssel zur Stadt

Die Geschichte unserer Hausbrauerei



Die Hausbrauerei Zum Schlüssel verkörpert ein Stück der Düsseldorfer Braukultur und besitzt eine reiche historische Vergangenheit. Das Gebäude, in dem Sie sich gerade befinden, wurde erstmals im Jahr 1632 unter dem Namen „Zu den drei Königen“ erwähnt und gehörte damals Johann von Monheim. Im Jahr 1850 erwarb Jakob Schwenger das Anwesen und gründete eine Brauerei in Verbindung mit einer Bäckerei – eine einladende Kombination, da zu dieser Zeit nur Bäcker mit Hefe arbeiten durften.

1913 eröffnete schließlich die Gaststätte „Zum Schlüssel“ ihre Türen. Der Name „Schlüssel“ leitet sich von einem alten

Brauch ab, bei dem der Schlüssel zum Stadttor in der benachbarten Gaststätte aufbewahrt wurde – ein Symbol, das auch heute noch unser Logo ziert.

Im Jahr 1936 übernahmen Carl Gatzweiler, ein angesehener Braumeister aus Neuss, und seine Frau Maria die Gaststätte. Seitdem wird die Hausbrauerei mit Stolz von der Familie Gatzweiler geführt. Heute lenkt Karl-Heinz Gatzweiler die Geschicke dieser einzigartigen Hausbrauerei im Herzen der Düsseldorfer Altstadt – ein Ort, der Tradition, Genuss und geselliges Beisammensein verkörpert.

Zum Wohl. Zum Schlüssel!

Erfahre mehr über uns



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

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

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