

SPEISEN & GETRÄNKE



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



www.ZumSchlüssel.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 bread roll)

Mett Röttgelchen

mit Mett und Zwiebelwürfeln ^{2,8,11}
Rye bread roll with smoked minced pork and diced onions

5,30

Gouda Röttgelchen

mit Gouda Käse ^{1,5,6}
Gouda cheese on a rye bread roll

5,30

Leberwurst Röttgelchen

mit grober Leberwurst ^{2,8,11}
Coarse liver sausage on a rye bread roll

5,30

Deftiges zum Bier

Hearty fare to go with beer

Tatar

mit Gewürzen, Ei, Kapern, Zwiebeln, pikant zubereitet
Tatar spicy seasoned with spices, egg, capers, onions served on whole grain bread

auf Schwarzbrot 9,70
Portion Tartar 15,90

„Blotwoosch“

Blutwurst mit Zwiebeln und Röttgelchen ^{2,8,13}
"Blotwoosch" – black pudding with onions and rye bread roll

7,90

Warme Frikadelle

mit echtem Düsseldorfer ABB-Senf
Hot meat patty with genuine Düsseldorf ABB mustard

4,50

Currywurst

mit Pommes Frites ⁷
Curried sausage with french fries

9,50

„Düsseldorfer Brotzeit“

mit Blut- und Leberwurst, Mett, Gouda, Röttgelchen und Butter ^{2,6,11}
"Düsseldorf cold platter" with black pudding, liver sausage, minced pork, gouda cheese, a rye bread roll and butter

11,50



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



Hausgemachte Suppen

Home-made soups

Rinderkraftbrühe

mit frischem Marktgemüse und Treberbrot
Beef bouillon with fresh garden vegetables and spent grains bread

Tasse/Cup 4,90

Deftige Gulaschsuppe

mit Treberbrot ¹²
Hearty goulash soup with spent grains bread

Tasse/Cup 6,50
Terrine 8,90

Salate

Salads

Gemischter Salat

mit Hausdressing
Mixed salad with dressing

klein/small 5,00
groß/large 7,50

Salat Rustikal

Knackige Salate mit Hausdressing, Bratkartoffeln und Spiegelei
Country salad with fried potatoes and fried egg

13,90

Überbackener Ziegenkäse

mit Honig-Thymian an Wildkräutersalat und Himbeervinaigrette, dazu Salatkerne-Mix und Baguette
Gratinated goat cheese with honey-thyme, wild herb salad, raspberry-vinaigrette, kernels an baguette

17,50

Spezialitäten vom Original Schlüssel Treberbullen®

Schmorbraten vom Treberbullen ¹²

mit kräftiger Bratensauce, Buttermöhrrchen und Kartoffelpüree
Braised beef (from brewer's grain-fed bulls) in its own jus with buttered carrots and mashed potatoes

21,90

Kröstchengulasch vom Treberbullen ¹²

mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons, Kartoffelklößen, dazu Apfelmus
Crusty goulash with paprika, onions, fresh mushrooms potato dumplings and apple puree

21,90

Klassische Rinderroulade vom Treberbullen ¹²

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
Classical beef Roulade with red cabbage (with apples) and salt potatoes

22,90

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



Seit 2014 werden exklusiv für uns in Vier-sen 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 Rouen-

hoff. Schauen Sie zudem auf unsere Wochenkarte. Passend dazu empfehlen wir natürlich ein frisch gezapftes Original Schlüssel.

Wir wünschen guten Appetit!

Rheinische Spezialitäten

Rhineland specialities

Rheinischer Sauerbraten	20,90
in Rosinensauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, gehobelten Mandeln und Apfelkompott ^{2,4,9} Rhenish marinated beef in raisin sauce, served with red cabbage, potato dumpling, sliced almonds and stewed apples	
Ofenfrische Schweinshaxe	22,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,2,6} Knuckle of roasted pork hot from the oven with red cabbage and dumplings, alternatively with sauerkraut and mashed potatoes	
Düsseldorfer Senfrostbraten	28,90
medium gebraten – mit Bratkartoffeln und Beilagensalat Düsseldorf medium-roasted mustard steak – with fried potatoes and salad	
Eisbein	22,90
auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,6,8,12} Knuckle of boiled pork on wine sauerkraut and mashed potatoes	
„Himmel & Erde“	13,50
gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Apfelpüree ^{2,6,8,13} "Heaven and Earth" – black pudding with mashed potatoes/apples	

Schlüssel Klassiker

Schlüssel classics

Hausgemachter Heringsstipp	14,90
aus Matjesfilet mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck ^{1,2,4,8} Home-made herring (made from „matjes“) with fried or boiled potatoes and bacon	
„Bierkutscher“	16,90
Deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiere, dazu Weinsauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{1,2,5,6,8,12} "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	23,50
mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Zitronenbutter ⁶ Roasted salmon filet with spinach leaves, salt potatoes and lemon butter	
„Schlüssel Krüstchen“	18,90
Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes Frites und Salat "Schlüssel's crusty", pork cutlet with fried egg, french fries and salad	
„Schlüssel Brauhaus Platte“ (ab 3 Personen)	p. P. 23,00
Haxe, Eisbein, Kasseler, Bratwurst, Leberkäse mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln ^{1,6,8,12} "Schlüssel's brewery platter" (for 3 or more persons) with pork knuckle, leg of cooked pork, smoked pork, bratwurst, baked liver loaf, sauerkraut, mashed potatoes and fried potatoes	
Gebackener Leberkäse ^{2,7,8}	15,90
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat Baked liver loaf with braised onions, fried egg, fried potatoes and salad	



Willkommen im Schlüssel-Lädchen

Im Schlüssel-Lädchen finden Sie neben unserem Original Schlüssel Alt eine exklusive Auswahl an feinen Dingen für den echten Schlüssel-Fan. Besuchen Sie uns doch mal, im Lädchen auf der Bolkerstraße 41, gleich hier neben unserer Hausbrauerei oder online: www.schluessellaedchen.de

Wir freuen uns drauf!



Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

Kichererbsen-Curry (vegan)

12,90

mit Paprika, Bambusstreifen, Cherrytomaten, Basmatireis und gebackene Rauke
Chickpea curry with diced pepper, bamboo shoots, cherry tomatoes, Basmati rice and baked rocket

Kässpätzle (vegetarisch)

16,50

Knöpfle-Spätzle mit geschmolzenem Käse, Röstzwiebeln und Salat ^{1,13}
Swabian "spaetzle" with melted cheese, roast onions and salad

Wirklich nur für Kinder

Only for children

Hähnchennuggets

7,50

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise ⁷
Chicken nuggets with french fries, ketchup and mayonnaise

Kleines Schweineschnitzel

7,50

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise
Small pork cutlet with french fries, ketchup and mayonnaise

Dessert

Desserts

Warmer Apfelstrudel

8,50

Dinghartinger Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{5,9,13}
Hot apple strudel with vanillasauce

„Kille Vanille“

8,50

Vanilleeis mit Killepitsch-Sauce und Krokant ^{5,6,12}
"Kille Vanille" – vanilla ice cream with Killepitsch herbal liqueur sauce an brittle

„Dame Blanche“

8,50

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Haselnuss-Krokant und Sahne ^{5,6}
"Dame blanche" – vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and hazelnut 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. 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 erweiterbar mit
kleinem Bankett auf
90 Personen



Schlüsselstübchen

bis 40 Personen



Sudhaussaal

bis 140 Personen
(klimatisiert)



Hopfenstube

bis 48 Personen

1 = mit Konservierungsstoff(en) | 2 = mit Antioxidationsmittel | 3 = koffeinhaltig | 4 = mit Süßungsmittel | 5 = mit Farbstoff | 6 = mit Milcheiweiß | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Nitritpökelsalz
9 = Rosinen geschwefelt | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle | 11 = Geschmacksverstärker | 12 = mit Alkohol | 13 = Säuerungsmittel/Säureregulatoren
Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.

Frisch vom Fass

On tap



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
2 X GOLD AWARD

Original Schlüssel Alt 5,0% Vol. Alc.

0,25l 2,85

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“

0,25l 2,85

Unser Original Schlüssel gemischt mit einem Schuss bestem Malztrunk.

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Coca-Cola ^{3,5}			0,3l	3,80
Coca-Cola Zero ^{3,4,5,10,11,13}			0,3l	3,80
Fanta ^{1,2,5}			0,3l	3,80
Spezi ^{1,2,3,5}			0,3l	3,80
Tafelwasser			0,25l	2,50
Stiftsquelle Gourmet „prickelnd“ oder „still“			0,25l	2,80
Stiftsquelle Gourmet „prickelnd“ oder „still“			0,75l	6,90
Apfelsaft			0,3l	3,90
Apfelschorle			0,3l	3,80
Malztrunk			0,25l	2,85

Heißgetränke

Hot beverages

Kaffee Creme	2,90
Espresso	2,90
Tee (Schwarz oder Pfefferminz)	2,50
Milchkaffee	3,20
Cappuccino	3,20
Latte Macciato	3,20
Heiße Schokolade	3,20

Prickelndes

Sparkling wine

Rieslingsekt Schlüssel Hausmarke, trocken	0,75l	29,90
--	-------	-------



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	0,2l	5,20
Weißweinschorle	0,2l	4,20
Weißer Burgunder Wolf Köster, Rheinhessen, trocken	0,75l	28,90
Grauburgunder Heger, Baden-Kaiserstuhl, Q.b.A., trocken	0,75l	32,90


Rotwein

Red wine

Rotwein Hauswein, trocken	0,2l	5,20
Ursprung Cuvée Weingut Schneider, Pfalz, trocken	0,75l	32,90
Barbera d`Alba D.O.C. Patrizi/Italien, trocken	0,75l	29,90

Spirituosen

Spirits

Killepitsch, 42%		2cl	3,70
Applepitsch, 18%		2cl	3,40
Heidoli, 40%		2cl	3,40
Samtkragen, 32%		2cl	2,70
Schmittmann Düsseldorfer Kirsch, 15%		2cl	2,60
Schmittmann Düsseldorfer Korn, 32%		2cl	2,60
Jubiläums Akvavit, 42%		2cl	3,80
Ramazotti Amaro, 30%		2cl	3,40
Wodka, 37,5%		2cl	3,20
Williams Christ Brand, 40%		2cl	3,90
Obstler, 38%		2cl	3,90
Kirschbrand, 42%		2cl	3,90

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 €)		Six-Pack 6 x 0,33l, 7,50 € zzgl. Pfand (1l = 3,79 €)		5l-Dose 5l, 19,90 € pfandfrei (1l = 3,98 €)		Fass ab 10l, 35 € zzgl. Pfand (1l = 3,50 €)
---	---	---	--	--	---	---	---

Erhältlich an unserer Haupttheke und nebenan im Schlüssel-Lädchen.

1 = mit Konservierungsstoff(en) | 2 = mit Antioxidationsmittel | 3 = koffeinhaltig | 4 = mit Süßungsmittel | 5 = mit Farbstoff | 6 = mit Milcheiweiß | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Nitritpökelsalz
9 = Rosinen geschwefelt | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle | 11 = Geschmacksverstärker | 12 = mit Alkohol | 13 = Säuerungsmittel/Säureregulatoren
Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.

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

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