

SNACKS

Beef Poutine

Portion Kartoffeltwister, argentinisches Rumpsteak in Tranchen (100 g) auf Wildkräutersalat, Castroper Dunkel Biersauce & Krautsalat **17,50**

Süßkartoffel Fritten

mit Aioli & Kräutercreme **8,50**

Kartoffeltwister

mit Cheddar-Käse-Sauce (auf Wunsch mit Jalapenos)..... **9,00**

Quiche Spinat

mit Salatnest & Kräutercreme **10,50**

KINDERTELLER

Kid's Schnitzel „Spiderman“

mit Brauhaus Fritten **9,90**

Nugget's „Donald Duck“, hausgemacht

mit Brauhaus Fritten **9,90**

Nudeln „Micky Maus“

in Tomatensauce **7,50**

GETRÄNKE

Entdecken Sie unsere große Auswahl an weiteren Getränken, Weinen, Spirituosen, Kaffee- und Teespezialitäten.

Scannen Sie dafür diesen QR-Code:



DESSERT

Schoko Souffle

mit Vanilleeis & Sahne **8,00**

Crème Brûlée

mit Vanilleeis **6,50**

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce **7,00**

Eisbecher „Tradition“

Je eine Kugel Schoko, Vanille, Erdbeer, mit Früchten

ohne Sahne **6,00**

mit Sahne..... **7,00**

Je weitere Kugel..... **2,00**

EXTRAS / BEILAGEN / DIPS

Schmorzwiebeln **2,50**

Cheddar Käsesauce..... **3,00**

Bacon **2,50**

Spiegelei **2,00**

Jalapenos **1,00**

Brauhaus Fritten **3,50**

Süßkartoffelfritten **5,50**

Kartoffeltwister **4,00**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **4,00**

Bohnen im Speckmantel **3,00**

Mayonaise **1,00**

Tomaten-Ketchup **1,00**

BBQ Sauce **1,00**

Paprikasauce..... **3,00**

Champignon-Rahmsauce **3,00**

Sambal Hollandaise **3,00**

Sauce Hollandaise..... **3,00**



Herzlich willkommen im Brauhaus Hotel Rütershoff im Herzen des Ruhrgebiets.

Seit 1968 sind wir eine feste Größe der lokalen Gastronomieszene. Neben unserer innovativen deutschen Küche aus stets frischen Zutaten genießen Kenner guten Bieres außerdem die Castroper Biere aus unserer Hausbrauerei.

Für all unsere Köstlichkeiten gilt: Echtes Handwerk – echte Qualität.

SPEISEKARTE

CASTROPER BIERE DER SCHÖNSTE SCHLUCK RUHRGEBIET

Unsere Castroper Biere – Mit Liebe für Sie gebraut von unserem Brauer Christoph „Mücke“ Kirchhelle, natürlich strikt nach dem deutschen Reinheitsgebot und fernab von Massenproduktion.

0,3 l **3,90**
0,5 l **5,90**

Perfekt für Zuhause oder als Geschenk – unsere Hausbiere **zum Mitnehmen**:

Castroper Zwickel oder Dunkel

Bügelverschlussflasche 1 l **5,40**
zzgl. 3,00 Euro Pfand

Castroper Pilsken oder Revierweizen

0,5 l **3,42**
zzgl. 0,08 Euro Pfand

BRAUHAUS FÄSSCHEN

zum Selberzapfen. Sorte nach Wahl
(nur mit Vorbestellung!)

10 l **99,-**

Wir haben laufend bis zu drei **EXKLUSIVE SAISONBIERE** am Zapfhahn! Sprechen Sie dazu gerne unser Personal an.



Bei uns im Ruhrpott weiß man, woran man ist. Genau so kommt unser **CASTROPER PILS** um die Ecke: schnörkellos aber mit Charakter! Schonend gefiltert mit sanft abgestimmtem Hopfenaroma. Untergärig.



CASTROPER DUNKEL – ein feinwürziges Braumeisterwerk als Hommage an das schwarze Gold des Ruhrgebiets. Absolut tageslichttauglich, mit dezenten Röstmalznoten und angenehmer Hopfung. Untergärig.



Der weltweit meist verwendete Hefestamm verleiht unserem **REVIERWEIZEN** klassische Noten von Gewürznelke und Bananenflavour. Bajuwarische Braukunst im Revierstyle gebraut. Obergärig.



Frisch aus dem Lagertank. Unfiltriert, mit Flavourhopfen veredelt, feiner englischer Ale-Hefestamm. Ein besonderes Juwel der Brauerei ist das **CASTROPER ZWICKEL** – unverfälschter Biergenuss der besonderen Art. Obergärig.

VORSPEISEN & AUS DEM RUHRPOTT

Hausgebackenes Treberbrot
mit hausgemachtem Pesteanstrich,
Dipauswahl 1 Sorte (Aioli, Kräutercreme oder
Zwiebelschmalz) **6,90**

Bruschetta „Brauhaus Style“
Geröstetes hausgebackenes Treberbrot,
Tomaten & Zucchini, Rucola, Oliven, Parmesan,
Olivenöl & Kräutern **11,90**

„Sweety“
Schafskäse im Brickteig, Honig-Sesam Glasur,
Erdbeer-Sauce & Treberbrot **12,50**

Hausgemachte Gulaschsuppe
pikant gewürzt mit Treberbrot **8,50**

Currywurst (auf Wunsch auch mit Jalapenos)
mit hauseigener pikanter Currysauce,
Beilagensalat und Brauhausfritten **11,90**

„Die Knifte“
Geröstetes Treberbrot, Bratkartoffeln, Rucola,
Cocktailtomaten, Roastbeef Tranchen (100 g),
Rote Zwiebeln & Kräutercreme **17,90**

Westfälische Sülze
mit Remoulade, Zwiebelringen
und Bratkartoffeln **12,90**

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern
mit Speck & Zwiebeln & 3 Spiegeleiern
dazu ein Beilagensalat **14,90**

KRÜSTCHEN TRIO

Kröstchen Braumeister
180 g Schweineschnitzel
mit Malzpanade, Bacon & Spiegelei **19,00**

Kröstchen Brauhaus
180 g Schweineschnitzel
mit Sauce Hollandaise & Spiegelei **18,50**

Kröstchen Sudhaus
180 g Schweineschnitzel
mit Pfüfferlingen in Rahmsauce,
Speck und Zwiebeln **18,50**

Alle Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
Zu jedem Schnitzelgericht werden 150 g Sauce gereicht.



BRAUHAUS BURGER HOMESTYLE

100% Rinderpatty (ca. 180 g) aus argentinischem
Rindfleisch handgeformt.

180 g Patty **14,90**

Brauhaus Burger
Treber Bun, Rinderpatty, Burgersauce,
Salat, Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln

Beyond Burger (vegan)
Treber Bun, veganes Burger Patty auf Erbsenbasis,
Tomate, Gurke, Rote Zwiebeln, Salat, BBQ Sauce

Pulled Pork
Treber Bun, gezupftes Schweinefleisch, Krautsalat,
BBQ Sauce, Salat, Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln



SNITZEL

Brauhaus Schnitzel goldbraun aus der Pfanne in
Butter geschwenkt. Wahlweise mit herzhaften
Bratkartoffeln oder den „Dickem Brauhausfritten“.
Alle Schnitzel & Kröstchen bekommen Sie auch als
Hähnchenschnitzel.

Größe L (180 g) **19,90**

Größe XL (2 x 180 g) **25,90**

„Der Bergmann“
mit Bacon & Sauce Hollandaise

„Das Feuer & Flamme“
mit feuriger Sambal Hollondaise & Jalapenos

„Die Jägerslust“
mit würziger Champignon-Rahmsauce

„Das Paprika“
mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce

„Räuber“
mit Champignons, Speck, Zwiebeln
und Käse überbacken

„Der Zwiebeltraum“
mit Schmorzwiebeln, Speck & Spiegelei

„Sudhaus“
mit frischen Feigen, Preiselbeeren
und Camembert überbacken

Saucen nach Wahl **3,00**

KLASSIKER

Spare Rib's
Himbeer-Senf Rub gewürzt, mit BBQ-Anstrich,
dazu Krautsalat & Brauhausfritten
Full Rack (ca. 600g. Rohgewicht) **22,90**

Rinderroulade (300 g)
Klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken
und Senf, Rotkraut, in herzhafter Sauce und
Kartoffelpüree **23,90**

Fitnesssteller
Bunter Salat und mariniertes Gemüse
mit Arg. Rumpsteak (200 g) und Treberbrot . **23,90**

Grillplatte
Argentinisches Rumpsteak, Schweinefiletspeiß,
1/3 Spare Rib's, Brauhausfritten, Röstzwiebeln,
Kräuterbutter und Chili-Feuertunke
dazu Krautsalat **27,50**

Schweinefiletpfanne „Barbarossa“
Schweinefilet gebraten mit Champignonrahmsauce,
Käse überbacken & Kroketten **23,50**

Fuhre Mist
Schweinefilets vom Landschwein in knuspriger
Malzpanade mit Bier-Malzsauce, Bohnen im
Speckmantel, dazu Bratkartoffeln
und Spiegelei **22,50**

Argentinisches Rumpsteak (200 g)
medium gebraten mit Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln oder Brauhausfritten,
& Salatbeilage **28,50**

Süßes Brüstchen
gegrillte Hähnchenbrust mit Ananas, Sauce
Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten
& Salatbeilage **21,90**

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein
mit Spitzkohl in Rahm und Kartoffelrösti **24,90**

FEIERN IM BRAUHAUS

- Buffet nach Wahl
- Getränkepauschale
- Personal
- Tischwäsche
- Profi Musikanlage

Preis pro Pers.: ab 65,-€

Unser Festsaal (mit Theke), Schwemme, Rittersaal
sowie unser Jagdstübchen bieten Ihnen Platz von
30 bis 100 Personen.

www.brauhaus-ruetershoff.de

SALATE, BOWLS & PASTA

Vegane Bowl
Wildkräutersalat, Rote Beete, Oliven,
Guacomole, mariniertes Reis, Gurke,
Mini-Mais-Kolben, Möhren, Cherrytomaten,
Paprika, Croutons, Balsamico-Dressing **16,50**

Beef Bowl (mit Tranchen vom Arg. Rumpsteak)
Wildkräutersalat, Rote Beete, Oliven,
Guacomole, mariniertes Reis,
Gurke, Mini-Mais-Kolben, Möhren,
Cherrytomaten, Parmesan,
Balsamico-Dressing **17,90**

Chicken Bowl
(mit Streifen mariniertes Hähnchenbrust)
Wildkräutersalat, Rote Beete, Oliven,
Guacomole, mariniertes Reis, Gurke,
Mini-Mais-Kolben, Möhren, Cherrytomaten,
Parmesan, Balsamico-Dressing **16,90**

Linguine (vegetarisch)
mit Tomaten-Sugo, Rucola & Parmesan **14,90**

Salatteller „Brauhaus“
Feldsalat, Rucola, Wildkräuter,
Lollo Rosso, Tomaten, Paprika, Antipasti **16,50**

mit Hähnchenstreifen in
Sesam-Honig Mantel und Roten Zwiebeln **18,50**

mit gebackenem Schafskäse
und marinierten Antipasti **19,00**

Vitaminchen (Kleiner Salat) **6,00**



Gerne richten wir Ihre Feier auch in unser Event-
Location FEIERABEND IM HALLENBAD aus.

Sprechen Sie uns an, wir vereinbaren gerne einen
Beratungstermin mit Ihnen.

www.feierabend-im-hallenbad.de

FEIER ABEND
BRAUHAUS HOTEL
Rütershoff IM HALLENBAD