

typisch Coesfeld seit 1990

# Stephanus Bräu

NATURTRÜB  UNFILTRIERT

Kosten Sie unsere hausgebrauten Biere in allen Variationen - oder eines der edlen Tröpfchen, mit denen uns unsere Lieferanten aus jedem Winkel des Münsterlandes versorgen. Unser Coesfelder Original: aus erlesenen Zutaten gebraut, naturtrüb und stets frisch gezapft. So schmeckt Liebe zum Brauhandwerk.

<b>Original</b> naturtrüb, weich und feinmalzig	<b>Ur-Typ</b> kupferfarben, feinherb bis süffig	<b>Brauhausradler</b> mit Haus Haller Erdbeer-Rhabarbersaft	0,25l 0,5l	<b>3.10</b> <b>5.60</b>	<b>8er-Karussell</b> der Rund-Träger für Gruppen, die genau wissen wie viel's wird.	8 x 0,5l	<b>38.90</b>
0,25l <b>2.80</b>	0,5l <b>5.40</b>	<b>Hopfen-Spritzer</b> Coesfelder Ur-Typ, Aperitif-Bitter, Maracuja-Saft	0,25l	<b>5.20</b>	<b>Fässchen am Tisch</b> Stephanus Bräu im Fässchen zum Selberzapfen	10,0l 20,0l	<b>88.00</b> <b>169.50</b>
	1,0l <b>10.20</b>	<b>Hopfen-Sasse</b> Original mit Sasse Amérie	0,25l	<b>5.20</b>			

► Die Preise all unserer anderen Biere weichen aus Produktionsgründen (Rohstoffe, Aufwand) leicht ab. Unser Personal informiert Sie gern.



## Getränke

Anregend, erfrischend und einfach köstlich.

### Alkoholfreies

<b>Tafelwasser</b> mit Zitrone	0,25l 0,5l	<b>1.90</b> <b>3.40</b>
<b>Pott's Mineralwasser</b>	0,33l 0,66l	<b>3.10</b> <b>5.90</b>
<b>Gesaris (still)</b>	0,33l	<b>3.10</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>2,10</sup> / <b>Fanta</b> <sup>3,10,11</sup> / <b>Sprite</b> <sup>10</sup>	0,25l	<b>2.90</b>
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>2,9,10</sup>	0,33l	<b>3.70</b>
<b>Orangensaft</b>	0,25l	<b>3.40</b>
<b>Apfel- oder Maracujasaft</b> Van Nahmen, naturtrüb	0,25l	<b>3.40</b>
<b>Erdbeer-Rhabarber- oder Johannisbeersaft</b> Das Original von Haus Hall	0,25l	<b>3.50</b>
<b>Apfelsaft- oder Maracujasaft-Schorle</b> Van Nahmen, naturtrüb	0,25l 0,5l	<b>2.80</b> <b>4.90</b>
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2l	<b>3.20</b>

### Heiße Sachen

Kaffeespezialitäten von der Rösterei Seewald in Legden.  
Gerne weißen wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch.

<b>Caffee Creme</b>	Tasse	<b>2.80</b>
Genuss Schweizer Art	Pott	<b>4.20</b>
<b>Espresso</b>	Tasse	<b>2.60</b>
<b>Cappuccino</b>	Tasse	<b>3.20</b>
<b>Schokolade</b> in der großen Tasse ...mit Sahne: +0,80€	Tasse	<b>3.20</b>
<b>Tee</b> Schwarzer, grüner Tee, Pfefferminz,...	Glas	<b>2.60</b>
<b>Milchkaffee</b>	Tasse	<b>3.30</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3.40</b>

### Andere Biere

<b>Pott's Pilsener</b> (alkoholfrei)	0,33l	<b>3.50</b>
<b>Pott's Weizen</b> (alkoholfrei)	0,33l	<b>3.50</b>
<b>Feldschlösschen</b> Das Malzbier aus Hamminkeln	0,33l	<b>3.50</b>
<b>Neumarkter Lammsbräu</b> Glutenfrei und feinherb - gebraut mit Bio-Gerstenmalz	0,33l	<b>3.50</b>

## Aus dem Weinkeller

<b>Geisenheimer Riesling</b> trockener Qualitätswein Das Weingut Freimuth ist Mitglied im Verband dt. Prädikats- und Qualitäts-Weingüter e.V.	0,2l	<b>5.80</b>
<b>Kerner Qualitätswein</b> halbtrocken, bestechend, frisch, blumig	0,2l	<b>5.80</b>
<b>Guntersblumer Silvaner</b> halbtrockener Qualitätswein	0,2l	<b>5.80</b>
<b>Weinschorle</b>	0,2l	<b>5.40</b>
<b>Portugieser Weißherbst</b> Qualitätsroséwein lieblich, harmonisch, leicht und fruchtig	0,2l	<b>5.80</b>
<b>Nußdorfer Bischofskreuz</b> Dornfelder Qualitätswein mild, rund, wenig Gerbstoffe	0,2l	<b>5.80</b>
<b>Blauer Portugieser</b> Qualitätsrotwein fruchtbetont, trocken, Gerbstoffe sehr harmonisch	0,2l	<b>6.40</b>
<b>Enkircher Rotling</b> 2020er Qualitätswein mittel bis dunkler Roséwein, 10% vol.	0,2l	<b>6.10</b>
<b>Coesfelder Sekt</b> Das echte Coesfelder Prickelwasser im Fläschchen	0,2l	<b>6.10</b>
<b>Schloss Landshut Sekt „Hausmarke“</b> halbtrocken	0,75l	<b>23.80</b>

## Münsterländer Originale

Spirituosen aus unserer Region - mit viel Traditionsgeist und über  
Generationen vererbter Hingabe. Serviert im 2cl-Pinncchen.

<b>Coesfelder Ochsenblut</b> 20% Brombeerlikör - ein fruchtig süßes Schlückchen		<b>2.00</b>
<b>Böckenhoff Wacholder</b> 32%		<b>2.00</b>
<b>Böckenhoff Korn</b> 32%		<b>2.00</b>
<b>Böckenhoff ANISUM</b> 25%		<b>2.30</b>
<b>Böckenhoff Obstler</b> 40%		<b>3.80</b>
<b>Sasse Lagerkorn</b> 32% Dieser Münsterländer Lagerkorn schmeckt wie ein Grappa, nur stammt er 100%ig von hier.		<b>3.30</b>
<b>Sasse Sechser</b> 35% auf Wunsch mit Eis und Zitrone		<b>2.90</b>
<b>Grafschafter Kräuterwacholder</b> 32%		<b>3.10</b>
<b>Kakao mit Nuss</b> 30%		<b>3.30</b>
<b>Nordsturm</b> 35% Der vortreffliche Magenlikör.		<b>3.30</b>



**Fässchen  
am Tisch**

- Spaß beim Selberzapfen
- keine Wartezeit
- günstiger pro Liter



# Speisen

Im Brauhaus Stephanus, kein Extra sondern münsterländische Selbstverständlichkeit: Hausgemachte, westfälische Spezialitäten und Eigenkreationen mit Liebe hergerichtet und frisch serviert. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

## Knabberereien

<b>Laugenbrezel</b> frisch aus dem Backofen	<b>2.10</b>
<b>Bierknacker</b> mit Senf	<b>2.30</b>
<b>Frikadelle mit Senf</b> hausgemacht	<b>2.90</b>

## Salate & Vorspeisen

<b>Fitness-Teller</b> eine Auswahl verschiedener Salate, mit karamellisierten Kernen und Geipings Heimatbrot, umlegt mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust	<b>17.50</b>
<b>Original Elsässer Flammkuchen</b> ein mit Speck, Zwiebeln und Crème-Fraiche belegter, dünner und knusprig gebackener Teigfladen ...mit einem Beilagensalat	<b>9.90</b> <b>13.90</b>
<b>Rulle's Schinkenplatte</b> Geipings Heimatbrot belegt mit luftgetrocknetem Münsterländer Knochenschinken, Spiegeleiern und Gewürzgurke	<b>15.50</b>
<b>Stephan's Topfsülze</b> herrlich deftig, leicht säuerlich gewürzt, mit Remoulade und Bratkartoffeln, an kleiner Salatbeilage	<b>14.20</b>
<b>Original Münsterländer Töttchen</b> Nur im Herbst und Winter! Ragout vom Schwein, dazu reichen wir Baguette und Senf	<b>9.80</b>

## Aus dem Suppentopf

<b>Hochzeitsuppe</b> Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich, dazu Geipings Heimatbrot	<b>6.20</b>
<b>Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch und frischer Paprika, dazu Geipings Heimatbrot	<b>7.40</b>
<b>Tomatensuppe</b> fein-cremig mit Basilikum und Geipings Heimatbrot, auch für Veganer ein Genuss	<b>6.20</b>

## Küchenzeiten

Mo - Do **12<sup>00</sup> - 21<sup>30</sup>**  
Fr & Sa **12<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>**  
So **12<sup>00</sup> - 21<sup>00</sup>**

## Brauhaus-Kreationen

<b>Spare Ribs</b> nach Brauhausrezept gewürzte Rippchen, mit feurigem Dip und Krautsalat, mit Baguette und Kräuterbutter	<b>20.80</b>
<b>Schaukelbraten</b> täglich frisch gebacken, deshalb nur <b>begrenzt verfügbar!</b> Auf leckerem Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln und würzige Bockbier-Soße zur Verfeinerung	<b>23.50</b>
<b>Spitzen-Pfanne von der Hähnchenbrust</b> Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons in Rahm mit Münsterländer Bandnudeln oder in der Ofenkartoffel serviert, dazu ein Beilagensalat	<b>20.80</b>
<b>Stephanus' Filet-Teller</b> Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Soße, dazu Kartoffelkroketten und Saisongemüse	<b>24.80</b>
<b>Sudpfanne</b> drei Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahm-Soße, Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	<b>24.80</b>
<b>Bratkartoffeln mit Spiegeleiern</b> gebraten mit Speckwürfeln und Zwiebelchen, belegt mit drei Spiegeleiern, dazu ein Beilagensalat	<b>14.80</b>
<b>Braumeistertoast</b> zwei Schweinefiletmedaillons auf Toast, mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise nappiert, dazu eine Salatgarnitur	<b>16.50</b>
<b>Zwei grobe Bratwürste</b> serviert mit dicken Bohnen und Bratkartoffeln	<b>16.80</b>

## Schnitzel

<b>Coesfelder Krüstchenteller</b> Schnitzel mit gebratenen Champignons, dazu Geipings Heimatbrot mit Butter und einer Salatgarnitur	<b>17.50</b>
<b>...mit Bratkartoffeln oder Pommes</b>	<b>19.80</b>
<b>Mälzerschnitzel</b> mit Braumalz paniertes Schweinerücken-Steak auf Bockbiersoße, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse	<b>20.80</b>
<b>Jägerschmaus</b> Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Soße, dazu Pommes	<b>17.80</b>
<b>Pfeffer-Rahm-Schnitzel</b> mit Pfeffer-Rahm-Soße, dazu Kartoffelspalten mit Dip	<b>17.80</b>
<b>Schnitzel Wiener Art</b> zartes Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat	<b>17.80</b>
<b>Westfalen-Schnitzel</b> mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	<b>19.20</b>

## Steaks

<b>Brauhaus Schweinskotelett</b> (in etwa 30 Min. am Tisch) (~400g) serviert mit dicken Bohnen und einer Backofenkartoffel mit Sauerrahm	<b>23.80</b>
<b>Brauhaus-Steak-Teller</b> Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen auf Schmorzwiebeln, mit einem zarten Speckstreifen, Kartoffelspalten, Sauerrahm und Kräuterbutter, mit einem Beilagensalat	<b>24.80</b>
<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b> 250g argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersoße, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	<b>33.80</b>
<b>Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons</b> 250g argentinisches Rumpsteak, mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, dazu eine Backofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat	<b>33.80</b>
<b>Küchenchef-Salat</b> 250g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Baguette, dazu ein Salat aus Kirschtomaten, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Hirtenkäse und verschiedenen Blattsalaten	<b>32.80</b>
<b>Portion Mayonnaise oder Ketchup</b>	<b>0.70</b>



Inspiration:  
Das **Westfalen-Schnitzel**



**In English please!**

For the menu with translated descriptions please scan the QR-Code. If you have any further questions feel free to ask our personell. We wish you an enjoyable stay.



Mehr Köstlichkeiten  
auf der nächsten Seite



## Zartes Geflügel

<b>Hähnchenschnitzel „Hawaii“</b> auf Toast, mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren und Salatgarnitur	<b>17.50</b>
<b>Ente auf Bockbiersoße</b> knusprig gebackene Ente auf Bockbiersoße mit einer Preiselbeerbirne, dazu Kartoffelkroketten und Rotkohl	<b>23.80</b>
<b>Asia Ente</b> kross-gebratene, halbe Ente (entbeint) mit süß-saurer Soße, dazu Wok-Gemüse und Wildreis	<b>23.80</b>

## Geschmortes

<b>Kalbshaxe</b> (für 2 bis 3 Personen – in etwa 45 Min. am Tisch) feinste Kalbshaxe, geschmort im eigenen Saft, dazu Bratkartoffeln und knackiges Saisongemüse	<b>69.80</b>
<b>Ochsenbacke</b> besten Teil vom Wangenfleisch des Ochsen, in einer Soße aus Bratensaft und Portwein, abgerundet mit schwarzer Herrenschookolade, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Marktgemüse	<b>29.80</b>
<b>Biergulasch</b> zartes Biergulasch vom Schwein an Butterspätzle und Apfelrotkohl	<b>19.40</b>

## Fisch

<b>3 Matjes-Filets auf Apfel</b> Matjesfilets auf Apfelscheiben mit knusprigen Bratkartoffeln an einer Salatgarnitur	<b>15.80</b>
<b>Lachsfilet</b> zartes Lachsfilet (200g) mit Kräuterbutter überbacken, mit Zwiebeln und Knoblauch gedünsteter Blattspinat, dazu sämiges Kartoffelpüree	<b>27.80</b>

Inspiration: **Apfelringe**  
im **Stephanus-Bierteig**



## Desserts

Wir garnieren unsere Desserts teilweise mit Beeren und Nüssen.  
Wenn Sie Allergiker sind, erfragen Sie bitte die Zutaten.

<b>Nordsturm</b> (35%, Gl. 2cl) „Der vortreffliche Magenlikör.“	<b>3.30</b>
<b>Coesfelder Herrencreme</b> mit geraspelter Herrenschookolade und 54%igem Rum	<b>6.20</b>
<b>Apfelringe im Stephanus-Bierteig</b> Apfelscheiben in Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und einem Häubchen Sahne	<b>8.60</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne - 15 Minuten der Vorfreude!	<b>8.60</b>
<b>Nussknacker</b> Haselnusseis und Schokoladensoße mit Haselnüssen, Mandeln und Sahne	<b>8.60</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen</b>	<b>8.60</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Wählen Sie aus Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss oder erfrischendes Mango-Sorbet	<b>2.70</b> pro Kugel
<b>Portion Schlagsahne</b>	<b>1.10</b>



## Vegetarisches

<b>Käsespätzle mit Beilagensalat</b> in Sahne-Soße mit Käse geschwenkt, bestreut mit hausgemachten Röstzwiebeln	<b>15.80</b>
<b>Brauhaus-Salatteller</b> ein Teller voller leckerer Salate, mit Hirtenkäse, dazu eine Backofenkartoffel mit Sauerrahm	<b>15.20</b>
<b>4-Käse-Flammkuchen</b> knusprig gebackener Teigfladen, belegt mit vier köstlichen französischen Käsesorten	<b>9.90</b>
...mit einem Beilagensalat	<b>13.90</b>
<b>Camembert im Stephanus-Bierteig</b> mit Salaten umlegt, Preiselbeerbirne und Toast	<b>14.20</b>
<b>Mediterrane Pasta</b> Münsterländer Pasta in fruchtigem Ratatouille, der mediterranen Tomatensoße mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Würfeln von zartem Hirtenkäse	<b>14.50</b>
<b>Große Backofenkartoffel</b> auf Meersalz gebacken, mit Zwiebeln und Knoblauch, gedünstetem Blattspinat und Hirtenkäse	<b>13.90</b>

Inspiration:  
**Camembert**  
im **Stephanus-**  
**Bierteig**



## Veganes

<b>Chili sin Carne</b> auf Basis von Linsen, mit Kidneybohnen, gewürzt mit geräuchertem Paprikapulver und Kreuzkümmel, dazu reichen wir Baguettetranchen	<b>11.90</b>
<b>Rotes Thai-Curry</b> knackiges Gemüse, Süßkartoffelwürfel, geröstete Cashewkerne, Kokosmilch, dazu Wildreis	<b>16.80</b>
<b>Auberginen-Tomaten-Ravioli</b> mit halbgetrockneten Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, frischem Blattspinat	<b>17.50</b>
...mit Parmesan	<b>18.50</b>

## Allergiker?

Eine Liste mit den allergenen Stoffen in unseren Getränken und Speisen kann auf Wunsch eingesehen werden.

Mehr Köstlichkeiten  
auf der nächsten Seite