

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 bread roll)

Mett Röttgelchen

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

Rye bread roll with smoked minced pork and diced onions

5,90

Gouda Röttgelchen

mit Gouda Käse ^{a3,g,1,5,6}

Gouda cheese on a rye bread roll

5,90

Leberwurst Röttgelchen

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

Coarse liver sausage on a rye bread roll

5,90

Deftiges zum Bier

Hearty fare to go with beer

Tatar

mit Gewürzen, Ei, Kapern, Zwiebeln, pikant zubereitet

Beef spicy seasoned, egg, capers, onions served on whole grain bread

auf Schwarzbrot 10,90

Portion Tartar 15,90

Matjesfilet

auf gebuttertem Schwarzbrot, mit Zwiebelringen ^{a3,g}

Matjes fillet on buttered black bread, with onion rings

11,90

„Blutwoosch“

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

Black pudding with onions and rye bread roll

8,50

Warme Frikadelle

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

Warm meatball with genuine Düsseldorf ABB mustard

4,50

Currywurst

mit Pommes Frites ⁷

Curried sausage with french fries

9,90

„Düsseldorfer Brotzeit“

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

„Düsseldorf cold platter“ with black pudding, liver sausage, minced pork, gouda cheese, a rye bread roll and butter

12,90

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}
Beef bouillon with fresh garden vegetables and spent grains bread

Tasse/Cup 4,90

Tomatensuppe (vegetarisch)

mit Roten Linsen, Süß-Kartoffelwürfeln und Baguette ^{a2}
Tomato soup with red lentils, sweet potato cubes and baguette

Tasse/Cup 5,00

Deftige Gulaschsuppe

mit Treberbrot ^{a3,12}
Hearty goulash soup with spent grains bread

Tasse/Cup 6,90

Terrine 9,50

Salate

Salads

Gemischter Salat

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

klein/small 5,00

groß/large 7,90

Salat Rustikal

knackige Salate mit Hausdressing, Bratkartoffeln und Spiegelei ^{c,g}
Country salad with fried potatoes and fried egg

14,90

Überbackener Ziegenkäse

mit Honig-Thymian an Wildkräutersalat und Himbeervinaigrette, dazu Salatkerne-Mix und Baguette ^{a2,h}
Gratinated goat cheese with honey-thyme, wild green salad, raspberry-vinaigrette, kernels and baguette

17,90

Spezialitäten vom Original Schlüssel Treberbullen®

Schmorbraten vom Treberbullen

mit kräftiger Bratensauce, Buttermöhrrchen und Kartoffelpüree ^{g,12}
Braised beef (from brewer's grain-fed bulls) in its own jus with buttered carrots and mashed potatoes

22,90

Kröstchengulasch vom Treberbullen

mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons, Kartoffelklößen, dazu Apfelmus ^{a2,g,1,2,6,12}
Crusty goulash with paprika, onions, fresh mushrooms potato dumplings and apple puree

22,90

Roastbeef vom Treberbullen (kalt)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, geschrotetem schwarzen Pfeffer und Honig-Senf-Sauce ^{c,j}
Sliced with home-made potato salad, cracked black pepper and honey mustard sauce

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 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 Rouen-

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

Wir wünschen guten Appetit!

Rheinischer Sauerbraten

22,90

in Rosinensauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, gehobelten Mandeln und Apfelkompott ^{a2,2,4,13}
Rhenish marinated beef in raisin sauce, served with red cabbage, potato dumpling, sliced almonds and stewed apples

Ofenfrische Schweinshaxe

24,90

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{a2, g1,2,6}
Knuckle of roasted pork hot from the oven with red cabbage and dumplings, alternatively with sauerkraut and mashed potatoes

Düsseldorfer Senfrostbraten

32,90

medium gebraten – mit Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Hausdressing ^{c,g,j}
Düsseldorf medium-roasted mustard steak – with fried potatoes and salad with dressing

Gebackener Leberkäse

15,90

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat mit Hausdressing ^{c,g,1,2,7,8}
Baked liver loaf with braised onions, fried egg, fried potatoes and salad with dressing

Eisbein

24,90

auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^{g1,6,8,12}
Knuckle of boiled pork on wine sauerkraut and mashed potatoes

„Himmel & Erde“

13,90

gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Apfelpüree ^{g,2,6,8,13}
Black pudding with mashed potatoes-apples

Hausgemachter Heringstipp

16,90

aus Matjesfilet mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck ^{g1,2,4,8}
Home-made herring (made from „matjes“) with fried or boiled potatoes and bacon

„Bierkutscher“

17,90

deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiere, dazu Weinsauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{g1,2,5,6,8,12}
"Beer wagoner's special" – a hearty ragout of pork knuckle in Schlüssel beer sauce, served with wine sauerkraut, red cabbage and mashed potatoes

„Schlüssel Krüstchen“

19,90

Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes Frites ^{a,c}
Pork escalope with fried egg, french fries

Champignon Rahmschnitzel

21,90

Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Butterspätzle ^{a,c,g}
Pork escalope with mushroom sauce and butter spaetzle

„Schlüssel Brauhaus Platte“ (ab 3 Personen)

p. P. 24,90

Haxe, Eisbein, Kasseler, Bratwurst, Leberkäse mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln ^{g1,6,8,12}
"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

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

22,90

mit Champignon-Rahmsauce, Butterspätzle und Beilagensalat mit Hausdressing ^{a,c,g}
Sliced pork fillet with mushroom sauce, butter spaetzle and salad with dressing

Gebratenes Lachsfilet

25,90

mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und Safran-Sahne-Sauce ^{g,6}
Roasted salmon fillet with Creamed spinach, salt potatoes and saffron cream sauce

Der Original Schlüssel Online-Shop



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.zumschlüssel.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)

13,90

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

Kässpätzle (vegetarisch)

16,90

Knöpfle-Spätzle mit geschmolzenem Gouda, Emmentaler und Bergkäse mit Röstzwiebel und Salat mit Hausdressing ^{a2,c,g,1,13}
Swabian "spaetzle" with melted gouda cheese, Emmental cheese, mountain cheese, roast onions and salad with dressing

Wirklich nur für Kinder

Only for children

Hähnchennuggets

8,90

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

Kleines Schweineschnitzel

8,90

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise ^{a,c}
Small pork cutlet with french fries, ketchup and mayonnaise

Dessert

Desserts

Warmer Apfelstrudel

8,90

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

„Kille Vanille“

9,50

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

„Dame Blanche“

9,50

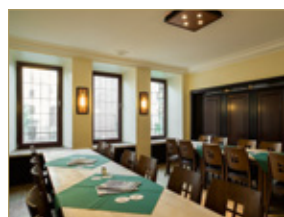
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Haselnuss-Krokant und Sahne ^{g,e,5,6}
"Dame blanche" – vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and hazelnut brittle

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



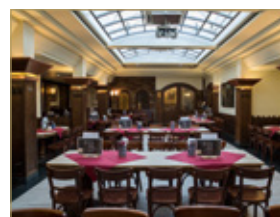
Großes Bankett

60 Personen erweiterbar mit kleinem Bankett auf 90 Personen



Schlüsselstübchen

bis 40 Personen



Sudhausaal

bis 140 Personen (klimatisiert)



Hopfenstube

bis 48 Personen



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





DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
2 X GOLD AWARD

Original Schlüssel Alt, 5,0% Vol. Alc. ^{a,12}

0,25l

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}

0,25l

3,10

Unser Original Schlüssel gemischt mit einem Schuss bestem Malztrunk.

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Coca-Cola ^{3,5,10}

Coca-Cola Zero ^{1,3,4,5,10,13}

Fanta ^{1,2,5,13}

Spezi ^{1,2,3,5,13}

Tafelwasser

Stiftsquelle Gourmet, „prickelnd“ oder „still“

Stiftsquelle Gourmet, „prickelnd“ oder „still“

Apfelsaft ¹

Apfelsaftschorle ¹

Malztrunk



0,3 l

4,30

0,3 l

4,30

0,3 l

4,30

0,3 l

4,30

0,25 l

2,80

0,25 l

3,10

0,75 l

7,90

0,3 l

3,90

0,3 l

3,90

0,25 l

3,10

Heißgetränke

Hot beverages

Kaffee Creme ³

3,00

Espresso ³

3,00

Tee (Schwarz oder Pfefferminz)

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

0,75 l

33,90

Feinperlig erfrischend, mit fruchtigen Zitrus- und Pfirsicharomen

Piccolo

9,70

Weißwein

White wine

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

Rotwein

Red wine

Hauswein, Rotwein Cuvée, trocken, Weingut Timo Erlenwein, Pfalz Kräftiger, tiefdunkler Rotwein mit deutlichen Aromen von dunklen Beeren, rund im Geschmack	0,2 l	7,90
Rotwein Cuvée „Ursprung“, trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz Feiner Duft nach Cassis und Zwetschgen, Paprika und Zeder. Hoher Anspruch und unkomplizierter Genuss	0,75 l	34,90
Primitivo di Manduria „Primoduca“, trocken, Italien Elegant und vollmundig mit Aromen von Nelken, Zimt schwarzem Pfeffer und dunklen Waldfrüchten	0,75 l	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 0,33/0,5 l 1,45 / 2,20 € auch als Kiste zzgl. Pfand (11 = 4,39/4,40 €)	 Six-Pack 6 x 0,33 l, 7,50 € zzgl. Pfand (11 = 3,79 €)	 5l-Dose 5 l, 19,90 € pfandfrei (11 = 3,98 €)	 Fass ab 10 l, 35 € zzgl. Pfand (11 = 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 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