



Zum Schlüssel

HAUSBRAUEREI
SEIT 1850



iss was gar ist, trink was klar ist, sag was wahr ist

Speisen & Getränke

Speisen & Getränke



Aus Tradition und gutem Hause

Willkommen im Schlüssel

Wir begrüßen Sie in unseren historischen Mauern zu rheinischer Braukunst mit Tradition. Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise durch die lebhafteste Chronik der Häuser auf der Bolkerstraße und genießen Sie dabei frischgezapftes „Original Schlüssel“ vom Fass.

Schon 1632 gab es den ersten Hinweis auf eine Hausbrauerei „Zum Schlüssel“. Ursprünglich bestand der Gebäudekomplex aus sechs Einzelhäusern. Das älteste von ihnen, heute Bolkerstraße 45, wurde vor mehr als 350 Jahren unter der Bezeichnung „Zu den drei Königen“ erwähnt.

1850 wurde eine Brauerei und Bäckerei

in den Gebäuden errichtet, denn den Bäckern war es damals als einziger Berufssparte vorbehalten, mit Hefe zu arbeiten und ein „flüssiges Brot“ anzubieten.

Dieses Datum gilt als das Gründungsjahr der Hausbrauerei. 1913 wurde dann die Gaststätte „Zum Schlüssel“ eröffnet. Damit wurde an den mittelalterlichen Brauch, der vorsah die Schlüssel der Stadttore in nahegelegenen Gasthäusern aufzubewahren, angeknüpft.

Am Martinstag 1936 fand eine Rheinüberquerung besonderer Art statt: Der Neusser Brauereibesitzer Karl Gatzweiler und seine Frau Maria zogen in die Düsseldorfer Altstadt ein. Damit war

der Grundstein gelegt für die bis heute gepflegte traditionelle Braukunst.

Dem obergärigen Brauprozess, in Verbindung mit der überlieferten Familienrezeptur und den geschickten Händen unseres Braumeisters, ist die Qualität und Originalität sowie die Bekömmlichkeit von „Original Schlüssel“ zu verdanken.

Das Herzstück unseres Brauhauses ist das einsehbare Sudhaus, welches die noch heute handwerkliche Herstellung unseres Bieres sehen lässt.

Was dort in naturbelassenem Verfahren gärt, kommt nur hier würzig und frisch auf den Tisch.



Bierhappen | Beer Sandwiches

	EUR
Metthappen Rye Bread Roll ^{2, 3, 9} Mett auf Röttgelchen mit Zwiebeln with Minced Pork and Onions	3,60
Käsehappen Rye Bread Roll ^{1, 6, 7} Gouda-Käse auf Röttgelchen with Gouda Cheese	3,60
Leberwurst Happen Rye Bread Roll ^{2, 9} Grobe Leberwurst auf Röttgelchen with German Liver Sausage	3,60
„Halve Hahn“ Rye Bread Roll ^{1, 6, 7} Handkäse auf Röttgelchen mit Kümmel with German Curd Cheese and Caraway	4,10
Happen Rindergehacktes Rye Bread Roll ⁷ auf Röttgelchen mit Zwiebeln with Minced Beef and Onions	4,10

Deftiges zum Bier | Good and solid

	EUR
„Blotwoosch“ Black Pudding ^{2, 9} Frische Blutwurst mit Zwiebeln und Röttgelchen with Onions and Rye Bread Roll	4,30
Warme Frikadelle Warm Meatball ² mit Düsseldorfer ABB-Senf with „ABB“-Mustard from Düsseldorf	2,50
Bayerische Weißwürste A couple of Bavarian „Weißwurst“ ^{2, 3, 7} Ein Paar Original bayerische Weißwürste mit süßem Senf und Brezel with Sweet Mustard and Pretzel	5,10
Currywurst Fried Sausage with Curry Sauce ^{1, 2, 3, 5, 7, 8, 9} mit Röttgelchen with Rye Bread Roll	4,90
Gebackener Camembert Baked Camembert ^{1, 5, 6, 7} mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie und Schwarzbrot with Lingonberries, Baked Parsley and Brown Bread	6,80
„Schlüssel-Brotzeit“ „Schlüssel Selection“ ^{1, 2, 3, 7} mit Blut- und Leberwurst, Mett, Gouda, Röttgelchen und Butter with Black Pudding, Liver Sausage, Minced Pork, Gouda Cheese, Rye Bread Roll and Butter	8,20

Schlüssel Wurstspezialitäten für zu Hause

Frische grobe Leberwurst Hausmacher Art

Frische Blutwurst Hausmacher Art

Frische Sülze Hausmacher Art

je 180 g Glas EUR 4,50
(Nur Außer-Haus-Verkauf)

Suppen | Soups

Montag: Weißer Bohneneintopf² • **Dienstag:** Graupeneintopf² • **Mittwoch:** Grüner Bohneneintopf² • **Donnerstag:** Linseneintopf² • **Freitag:** Fischsuppe^{1,2} • **Samstag:** Erbseneintopf² • **Sonntag:** Rinderkraftbrühe²
Monday: White Bean Stew² • **Tuesday:** Pearl Barley Stew² • **Wednesday:** Green Bean Stew² • **Thursday:** Lentil Stew² • **Friday:** Fish Soup^{1,2} • **Saturday:** Pea Stew² • **Sunday:** Beef Bouillon²

		EUR
Tageseintopf Daily Soup ² mit Röggelchen with Rye Bread Roll	Tasse Cup Terrine Terrine	3,20 5,20
Rinderkraftbrühe Beef Bouillon ² mit Gemüse with Vegetables	Tasse Cup	3,50
Rheinische Kartoffelsuppe Rhenish Potato Soup ^{2,9} mit gebratenen Mettenden with Grilled Smoked Sausages	Tasse Cup	3,80
Düsseldorfer Senfrahmsüppchen Cream of Mustard Soup „Düsseldorf“ ^{2,7} mit Streifen von rote Bete und gekochtem Ei with Stripes of Beetroot and Boiled Egg	Tasse Cup	4,20
Deftige Gulaschsuppe Hearty Goulash Soup ² mit Röggelchen with Rye Bread Roll	Tasse Cup Terrine Terrine	4,40 6,40

Salate | Salads

		EUR
Kleiner gemischter Salat Mixed Salad ^{1,7} mit Hausdressing with Home-Made Dressing		3,90
Herzhafter Käse-Wurstsalat Hearty Cheese-Sausage Salad ^{3,8} mit Bratkartoffeln with Fried Potatoes		7,40
Salatteller „Ofenkartoffel“ Mixed Salad „Baked Potato“ mit Kräuterquark with Curd Cheese with Herbs ^{1,3,5,7}		8,90
Salatteller „Rustikal“ Mixed Salad „Rustic“ ^{1,3,5,7} mit Bratkartoffeln und Spiegelei with Fried Potatoes and Fried Egg		8,90
Salatteller „Hähnchen“ Mixed Salad „Chicken“ ^{1,3,5,7} mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Wiesenchampignons with Stripes of Fried Chicken Breast and White Mushrooms		11,50



Brauereibesichtigung

Sie wollten schon immer eine Hausbrauerei besichtigen? Bei uns haben Sie die Möglichkeit, Brauen hautnah zu erleben. Von Montag bis Freitag ab 19.00 Uhr und Samstag ab 12.00 Uhr können Sie nach vorheriger Terminabsprache unsere Brauerei besichtigen. Pro Person 8,00 Euro inkl. 2 Glas Original Schlüssel



Ein Laden wie kein anderer!

Schöne Sachen aus Düsseldorf! Mehr nicht – aber auch definitiv nicht weniger bietet das Schlüssel-Lädchen. Textilien, Accessoires, Bücher und liebenswerte Kleinigkeiten – samt und sonders hergestellt in NRW's schöner Landeshauptstadt! Direkt neben dem Stammhaus – Bolkerstraße 41

Spezialitäten | Specialities

		EUR
Rinder-Kesselgulasch Beef-Goulash mit Röggelchen with Rye Bread Roll		7,80
Speckpfannkuchen Bacon Pancake ^{1,7} mit kleinem gemischtem Salat with a Mixed Salad		7,90
Spanferkel-Bratwürstchen Suckling Pig Sausage ^{2,7} mit Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln with Sauerkraut, Mashed Potatoes, Bacon and Onions		8,60
Hacksteak Rissole ^{1,2,7} mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat with Fried Egg, Fried Potatoes and a Mixed Salad		8,90
„Himmel und Erde“ Grilled Black Pudding ^{1,2,3,5,7,8} Gebratene Blutwurst auf Apfelpüree with Mashed Potatoes and Stewed Apples		8,90
Spätzle-Pfanne „Spätzle Pan“ ^{1,2,6,7} mit Rahmchampignons, Broccoli und Käse überbacken, kleiner gemischter Salat A Gratin with White Mushrooms, Broccoli and Cheese and a Mixed Salad		10,80
Heringsstipp Herring ^{2,5,7} mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck with Fried Potatoes or Boiled Potatoes with Bacon		10,50
Kalbsleber Calf's liver ^{1,2,7} mit Apfelpüree und Zwiebeln with Mashed Potatoes, Stewed Apples and Onions		13,60
Saftiges Kasseler-Kotelett Smoked Pork Cutlet ^{1,2,7,9} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree with Sauerkraut and Mashed Potatoes		10,50
„Bierkutscherpfanne“ Pork Ragout ^{1,2,7} Deftiges Haxenragout mit Düsseldorfer Altbiersauce in der Pfanne serviert, dazu Weinsauerkraut, Apfelrotkohl und Zwiebelpüree with Traditional Alt Beer Sauce, Sauerkraut, Red Cabbage, Mashed Potatoes and Onions		11,60
Frischer Lachs vom Grill mit Zitronenbutter Grilled Salmon with Lemon Butter ² mit Salzkartoffeln und Spinat with Potatoes and Spinach		11,90
Hausschlachtplatte „Butchers Plate“ ^{1,2,7,8} Variation aus Knoblauch-, Weiß- und gebackener Blutwurst, Speckscheibe mit Sauerkraut und Zwiebelpüree mit Garlic-Sausage, Bavarian „Weißwurst“, Baked Black Pudding, Grilled Bacon, Sauerkraut, Onions and Mashed Potatoes		11,80
„Stadtschreiber-Schmaus“ „Leberkäse“ ^{2,8} Leberkäse in der Pfanne serviert mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen, Spiegelei und Röstzwiebeln with Fried Potatoes, Fresh Green Beans, Fried Egg and Roasted Onions		11,80
„Schlüssel-Krüstchen“ „Schnitzel“ ^{1,2,7} Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Spiegelei und gemischtem Salat with Fried Potatoes, Fried Egg and a Mixed Salad		11,90
Schlüssel-Brauhaus-Platte (ab 3 Pers.) Schlüssel Brewery Platter (from 3 pers.) ^{1,2,7,8,9} mit Haxe, Eisbein, Weißwurst, Spanferkel-Bratwürstchen, Schweinesteak, Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln with Knuckle of Grilled Pork, Knuckle of Cooked Pork, Bavarian „Weißwurst“, Suckling Pig Sausage, Pork Steak, Sauerkraut, Mashed Potatoes and Fried Potatoes		18,90 p.P.

Speisekarte

Schlüssel Klassiker | Schlüssel Classics

EUR

Rheinischer Sauerbraten | Rhenish Marinated Beef ^{2, 3, 5, 10} 13,90
in Rosinensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelkloß, Mandelsplitter und Apfelmus | with Raisin Sauce, Red Cabbage, Potato Dumpling and Apple Sauce

Ofenfrische Schweinehaxe | Knuckle of Grilled Pork ^{1, 2, 7} 14,60
mit Apfelrotkohl und Klößen oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | with Red Cabbage and Potato Dumpling or Sauerkraut and Mashed Potatoes

Eisbein | Knuckle of Cooked Pork ^{1, 2, 7, 9} 13,80
auf Weinsauerkraut und Rahmpüree | with Sauerkraut and Mashed Potatoes

Saure Nieren | Kidneys Sweet-And-Sour ^{1, 2, 7} 9,90
mit Kartoffelpüree und kleinem gemischtem Salat | with Mashed Potatoes and a Mixed Salad

Für die Kleinen | Kids (bis 12 Jahre)

EUR

Pommes Frites | French Fries 3,30
Große Portion Pommes Frites | A Dish of French Fries

Wienerle | Wiener Sausages ^{2, 9} 4,50
mit Pommes Frites | with French Fries

Kleines Schweineschnitzel | Kids' „Schnitzel“ ² 4,90
mit Pommes Frites | with French Fries

Zum guten Schluss | Sweets

EUR

Gemischtes Eis | Mixed Ice Cream ^{1, 6, 7} 3,90
mit Sahne | with Whipped Cream

Apfelstrudel | Apple Strudel ^{6, 7} 5,20
mit Vanille-Sauce | with Vanilla Sauce

Hausgemachte Rote Grütze | Home-Made Red Fruit Jelly ^{1, 6} 4,80
mit Vanille-Sauce | with Vanilla Sauce

„Kille-Vanille“ | „Kille-Vanille“ ^{1, 6, 7} 5,20
Vanille-Eis mit Killepitsch-Sauce und Krokant | Vanilla Ice Cream with Original Killepitsch Sauce (Herbal Liqueur) and Brittle

1 = mit Konservierungsstoff(en) | 2 = mit Geschmacksverstärker | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = coffeinhaltig | 5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Farbstoff | 7 = mit Milcheiweiß | 8 = mit Phosphat | 9 = mit Natriumpökelsalz | 10 = Rosinen geschwefelt
11 = enthält eine Phenylalaninquelle | 12 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g



Wir akzeptieren VISA und MasterCard. | We accept VISA and MasterCard.

Bitte achten Sie auf Ihre Garderobe – bei Verlust keine Haftung! | Please pay attention to your clothes – no liability for loss!

Getränkemkarte

Bier | Beer

EUR

„Original Schlüssel“ Alt 0,25 l 1,80

„Halb und Halb“ 0,25 l 1,80

„Düsseldorfer Pflicht“ Ein Glas „Original Schlüssel“ Alt und ein Killepitsch Kräuterlikör 0,25 l / 2 cl 4,60

Alkoholfrei | Softs

Pepsi Cola ^{4, 6} 0,20 l 1,90

Pepsi Cola light ^{4, 5, 6, 11, 12} 0,20 l 1,90

Mirinda ^{1, 3, 6} 0,20 l 1,90

Spezi ^{1, 3, 4, 6} 0,20 l 1,90

Tafelwasser 0,25 l 1,90

Haaner Felsenquelle Mineralwasser 0,25 l 2,40

Bergische Waldquelle (still) 0,25 l 2,40

Apfelsaft 0,20 l 2,20

Apfelschorle 0,20 l 1,90

Orangensaft 0,20 l 2,40

Malztrunk 0,25 l 1,80

Weißwein | White Wine

Weißwein, Qualitätswein 0,20 l 4,80

Weißer Burgunder, Wolf Köster 0,20 l 5,60
Rheinhessen, Qualitätswein, trocken 0,75 l 19,90

Grauburgunder, Heger 0,20 l 5,80
Baden-Kaiserstuhl, Q. b. A., trocken 0,75 l 20,50

Weißweinschorle 0,20 l 3,70

Rotwein | Red Wine

Rotwein, Qualitätswein 0,20 l 4,80

Ursprung Cuvée, Schneider 0,20 l 5,80
Pfalz, Qualitätswein, trocken 0,75 l 20,70

Barbera d'Alba D.O.C. 0,20 l 5,40
Patrizi/Italien, trocken 0,75 l 19,50

Sekt | Sparkling Wine

Rieslingsekt 0,75 l 23,50
Hausmarke, trocken

Spirituosen | Spirits

Killepitsch Kräuterlikör 42% 2 cl 2,80

Heidoli Kräuterlikör 40% 2 cl 2,80

Wodka 37,5% 2 cl 2,60

Schmittmann Samtkragen 32% 2 cl 2,10

Schmittmann Düsseldorfer Kirsch 15% 2 cl 1,80

Schmittmann Düsseldorfer Korn 32% 2 cl 1,80

Fernet Branca, Bitter 40% 2 cl 2,70

Jubiläums Aquavit 42% 2 cl 2,70

Ramazotti 30% 2 cl 2,70

Obstbrände | Fruit Liqueurs

Williams Christ Brand 2 cl 3,50

Obstler 2 cl 3,20

Kirschwasser 2 cl 3,20

Heißgetränke | Hot Beverages

Tasse Darboven Kaffee 2,30

Tasse Milchkaffee 2,30

Tasse Cappuccino 2,30

Glas Latte Macchiato 2,30

Tasse Espresso 2,30

Tasse Kakao 2,30

Glas Schwarzer Tee 2,30



Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. | All prices in Euro - inclusive of VAT and service.

Viel Raum für Ihre Feier



Hopfenstube



Bankettbereich



Schlüsselstübchen



Sudhaussaal

Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“, mit ihrer einzigartigen Lage im Herzen der Düsseldorfer Altstadt, bietet den idealen Rahmen für gemütliche Veranstaltungen in entspannter Atmosphäre.

Die gepflegten Details und die perfekte Organisation machen jeden Anlass außergewöhnlich und exklusiv.

Ob für private Anlässe, geschäftliche Tagungen oder Firmenveranstaltungen ist der „Schlüssel“ die erste Adresse.

Hier stehen für geschlossene Gesellschaften vier moderne Räumlichkeiten bereit. Je nach Größe der Veranstaltung steht der Sudhaussaal mit 140 Plätzen und das Bankett mit 120 Plätzen zur Verfügung.

Für Feiern in kleinerem Rahmen hält der „Schlüssel“ die Hopfenstube oder das beliebte Schlüsselstübchen für jeweils 40 Personen bereit.

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes!



Zum Schlüssel

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

Hausbrauerei „Zum Schlüssel“
Bolkerstraße 41-47 | 40213 Düsseldorf
Telefon: (0211) 82 89 55-0 | Telefax: (0211) 82 89 55-31 und 13 51 59
Öffnungszeiten: So. bis Do.: 10.00 bis 0.00 Uhr | Fr., Sa. und vor Feiertagen 10.00 bis 1.00 Uhr
E-Mail: info@zumschluessel.de | www.zumschluessel.de