



Zum Schlüssel

★ ★ ★ ★ ★
HAUSBRAUEREI SEIT 1850 | DÜSSELDORF-ALTSTADT

SPEISEN & GETRÄNKE

ISS WAS GAR IST | TRINK WAS KLAR IST | SAG WAS WAHR IST



www. **Zum Schlüssel**.de



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 * 2014

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 bereits zweimal erkannt: 2012 und 2014 erhielt Original Schlüssel beim European Beer Star Award als bestes Altbier 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 Wochen-

karte 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}

Rye bread roll with smoked minced pork and diced onions

3,90

Gouda Röttgelchen

mit Gouda Käse ^{1,5,6}

Gouda cheese on a rye bread roll

3,90

Leberwurst Röttgelchen

mit grober Leberwurst ⁸

Coarse liver sausage on a rye bread roll

3,90

„Halve Hahn“

Handkäse auf Röttgelchen mit Kümmel ^{1,5,6}

“Half rooster” on a rye bread roll with curd cheese and caraway seeds

5,10

Deftiges zum Bier

Hearty fare to go with beer

Tatar

mit Schwarzbrot, Zwiebeln und saurer Gurke

Tatar with brown bread, onions and a sour cucumber

5,90

„Blotwoosch“

Blutwurst mit Zwiebeln und Röttgelchen ⁸

“Blotwoosch” – black pudding with onions and rye bread roll

4,60

Warme Frikadelle

mit echtem Düsseldorfer ABB-Senf

Hot meat patty with genuine Düsseldorf ABB mustard

2,90

Currywurst

mit Röttgelchen ^{1,3,4,7}

Curried sausage with rye bread roll

4,90

„Düsseldorfer Brotzeit“

mit Blut- und Leberwurst, Mett, Haxenschmalz, Gouda, Röttgelchen und Butter ^{1,2,6}

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

9,50



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 3,90

Rheinische Kartoffelsuppe

mit geräucherten Mettenden und Treberbrot⁸
Rhenish potato soup with smoked minced pork and spent grains bread

Tasse/Cup 4,20

Deftige Gulaschsuppe

mit Treberbrot
Hearty goulash soup with spent grains bread

Tasse/Cup 4,80
Terrine 6,80

Salate

Salads

Gemischter Salat

mit Altbierdressing¹²
Mixed salad with dark-beer dressing

klein/small 3,90
groß/large 6,50

Salat Rustikal

mit Bratkartoffeln und Spiegelei^{1,2,4,6,12}
Country salad with fried potatoes and fried egg

9,90

Salatteller Hähnchen

mit gebratener Hähnchenbrust und Treberbrot^{1,2,4,6,12}
Salad platter with chicken breast and spent grains bread

12,90

Spezialitäten vom Original Schlüssel Treberbullen®

Schmorbraten vom Treberbullen

mit kräftiger Bratensauce, Malzmöhrrchen und Kartoffelgratin
Braised beef (from brewer's grain-fed bulls) in its own jus with malted baby carrots and potato gratin

17,90

Rotweinragout vom Treberbullen

mit Karotten, Silberzwiebeln, frischen Champignons und Kartoffelklößen
red wine ragout with carrots, onions, fresh mushrooms and potato dumplings

15,90

Klassische Rinderroulade vom Treberbullen

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

15,90

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 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 Rouenhoff. Schauen Sie zudem auf unsere Wochenkarte. Passend dazu empfehlen wir natürlich ein gekühltes Original Schlüssel.

Wir wünschen guten Appetit!



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 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g | 12 = mit Alkohol | 13 = Säuerungsmittel/Säureregulatoren

Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.

Rheinische Spezialitäten

Rhineland specialities

Rheinischer Sauerbraten	16,10
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	
„Hausschlachtplatte“	12,90
gebackene Blutwurst, Bauchfleisch und Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,6,7} “Butcher’s platter” with baked black pudding, pork belly and bratwurst with sauerkraut and mashed potatoes	
Ofenfrische Schweinshaxe	16,10
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,6} Knuckle of roasted pork hot from the oven with red cabbage and dumplings, alternatively with sauerkraut and mashed potatoes	
Gebackener Leberkäse	11,90
mit Spiegelei, Sauerkraut und Kartoffelpüree Baked liver loaf with fried egg, with sauerkraut and mashed potatoes	
Eisbein	16,10
auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,6,8} Knuckle of boiled pork on wine sauerkraut and creamed potatoes	
„Himmel & Erde“	9,70
gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Apfelpüree ^{2,4,6} “Heaven and Earth” – black pudding with mashed potatoes/apples	

Schlüssel Klassiker

Schlüssel classics

Altbierbratwurst	10,90
auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^{6,12} Schlüssel bratwurst with wine sauerkraut and mashed potatoes	
„Spätzle-Auflauf“	12,60
mit Rahmchampignons, Broccoli und Käse überbacken ^{1,5,6} Spaetzle (noodles) Casserole with creamed mushrooms and broccoli, au gratin	
Hausgemachter Heringsstipp	12,00
aus Matjesfilet mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck Home-made herring (made from „matjes“) with fried or boiled potatoes and bacon	
„Bierkutscher“	12,00
deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiere sauce, dazu Weinsauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{1,6,12} “Beer wagoner’s special” – a hearty ragout of pork knuckle in Schlüssel beer sauce, served with wine sauerkraut, red cabbage and mashed potatoes	
Gebrautes Lachsfilet	15,90
mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Zitronenbutter ⁶ Roasted salmon filet with spinach leaves, salt potatoes and lemon butter	
„Schlüssel Krüstchen“	14,90
Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites und Krautsalat ^{1,4} “Schlüssel’s crusty”, pork cutlet with fried egg, fried potatoes and coleslaw	
„Schlüssel Brauhaus Platte“ (ab 3 Personen)	p. P. 19,00
Haxe, Eisbein, Bauchfleisch, Bratwurst, Leberkäse mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln ^{1,6,7,8} “Schlüssel’s brewery platter” (for 3 or more persons) with pork knuckle, leg of cooked pork, pork belly, bratwurst, baked liver loaf, sauerkraut, mashed potatoes and fried potatoes	
Düsseldorfer Senfrostbraten	23,00
medium gebraten – mit Bratkartoffeln und Krautsalat ⁴ Düsseldorf medium-roasted mustard steak – with fried potatoes and coleslaw	



Gemüsegulasch
mit Salzkartoffeln
Vegetable goulash with salt potatoes

10,90

Wirklich nur für Kinder

Only for children

Hähnchennuggets
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise ⁸
Chicken nuggets with French fries, ketchup and mayonnaise

4,90

Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise
Small schnitzel with French fries, ketchup and mayonnaise

5,50

Dessert

Desserts

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce ^{5,6}
Hot apple strudel with vanilla sauce

5,30

„Kille Vanille“
Vanilleeis mit Killepitsch-Sauce und Krokant ^{1,5,6,12}
“Kille Vanille” – vanilla ice cream with Killepitsch herbal liqueur sauce and brittle

5,30

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!



Hopfenstube
bis 48 Personen



Kleines Bankett
bis zu 30 Personen



Großes Bankett
60 Personen erweiterbar mit
kleinem Bankett auf 90 Personen



Schlüsselstübchen
bis 40 Personen



Sudhaussaal
bis 140 Personen
(klimatisiert)

Zapffrisch vom Fass

On tap



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 * 2014

Original Schlüssel

0,25l 2,20

ist Europas bestes Altbier! Bereits zweimal wurde es von internationalen Experten für seinen Geschmack ausgezeichnet. Dieser ist ausgewogen, mild und leicht süßlich – eben eine Altbierspezialität der Spitzenklasse. Lassen Sie sich unser Original Schlüssel schmecken! 5,0% Vol. Alc.

Original Schlüssel „halb und halb“

0,25l 2,20

Unser Original Schlüssel gemischt mit einem Schuss bestem Malztrunk. Eine Biermischung für Jung und Alt.

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Coca-Cola^{3,5}

Coca-Cola Zero^{3,4,5,10,11,13}

Fanta^{1,2,5}

Spezi^{1,2,3,5}

Tafelwasser

Haaner Felsenquelle Mineralwasser

Haaner Felsenquelle Mineralwasser

Bergische Waldquelle (still)

Bergische Waldquelle (still)

Apfelsaft

Apfelschorle

Malztrunk



0,3l 3,20

0,3l 3,20

0,3l 3,20

0,3l 3,20

0,25l 2,00

0,25l 2,40

0,75l 6,50

0,25l 2,40

0,75l 6,50

0,3l 3,50

0,3l 3,20

0,25l 2,20

Heißgetränke

Hot beverages

Kaffee Creme

Espresso

Tee (Schwarz oder Pfefferminz)

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

2,50

2,50

2,50

2,70

2,70

2,70

2,70

Prickelndes

Sparkling wine

Rieslingsekt

Schlüssel Hausmarke, trocken

0,75l 23,90



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	4,90
Weißweinschorle	0,2l	3,80
Weißer Burgunder Wolf Köster, Rheinhessen, trocken	0,75l	22,50
Grauburgunder Heger, Baden-Kaiserstuhl, Q.b.A., trocken	0,75l	24,90

Rotwein

Red wine

Rotwein Hauswein, trocken	0,2l	4,90
Ursprung Cuvée Weingut Schneider, Pfalz, trocken	0,75l	24,90
Barbera d`Alba D.O.C. Patrizi/Italien, trocken	0,75l	22,50

Spirituosen

Spirits

Killepitsch, 42 %		2cl	3,10
Applepitsch, 18 %		2cl	3,10
Heidoli, 40 %		2cl	3,10
Samtkragen, 32 %		2cl	2,20
Schmittmann Düsseldorfer Kirsch, 15 %		2cl	2,00
Schmittmann Düsseldorfer Korn, 32 %		2cl	2,00
Jubiläums Akvavit, 42 %		2cl	3,10
Ramazzotti Amaro, 30 %		2cl	3,10
Wodka, 37,5 %		2cl	2,70
Williams Christ Brand, 40 %		2cl	3,60
Obstler, 38 %		2cl	3,30
Kirschbrand, 42 %		2cl	3,30

Tradition to go



Sixpack

6 x 0,33l, 6 €
zzgl. Pfand
(1L = 3,03 €)



Bügelverschluss-
flasche/Steinie

0,5/0,33l
1,70 / 1,20 €
auch als Kiste
zzgl. Pfand
(1L = 3,40/2,40 €)



5-Liter-
Dose

5l, 17 €
Pfandfrei
(1L = 3,40 €)



Fass

10l, 28,50 €
zzgl. Pfand
(1L = 2,85 €)

Erhältlich an unserer Haupttheke am Eingang.

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 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g | 12 = mit Alkohol | 13 = Säuerungsmittel/Säureregulatoren
Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.



Zum Schlüssel

★ ★ ★ ★ ★
HAUSBRAUEREI SEIT 1850 | DÜSSELDORF-ALTSTADT



Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ blickt auf eine lange und reiche Geschichte zurück. Das erste Mal wird die spätere Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ 1632 unter dem klangvollen Namen „Zu den drei Königen“, damals im Besitz von Johann von Monheim, erwähnt. 1850, mehr als 200 Jahre später, erwarb Jakob Schwenger das Haus. Er eröffnete dort eine Bäckerei und eine Brauerei, denn damals war es Bäckern als einziger Berufssparte vorbehalten, mit Hefe zu arbeiten und „flüssiges Brot“ anzubieten. 1850 gilt somit als das eigentliche Gründungsjahr der Hausbrauerei. Doch erst 1913 wurde die Gaststätte „Zum Schlüssel“ eröffnet. Der Name „Schlüssel“ geht auf den mittelalterlichen Brauch zurück,

dass der Schlüssel für das Stadttor in einer benachbarten Gaststätte aufbewahrt wurde. Auch im Logo der heutigen Hausbrauerei findet sich der symbolische Schlüssel wieder. Der Neusser Braumeister Carl Gatzweiler und seine Frau Maria übernahmen mit ihren beiden Söhnen Simon und Jacob Gatzweiler 1936 die Gaststätte, renovierten sie mit großem Aufwand und eröffneten sie am Sankt-Martins-Tag 1938. Seither ist die Hausbrauerei im Besitz der Familie Gatzweiler. Heute führt Karl-Heinz Gatzweiler die Geschäfte. 1989 ließ er die Räumlichkeiten mit viel Liebe zum Detail nach überlieferten Vorlagen umgestalten und schuf damit eine Stätte der Geselligkeit im Herzen der Düsseldorfer Altstadt.



www. **Zum Schlüssel** .de



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 * 2014

Schlüssel 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

Öffnungszeiten:
So. bis Do.: 10–24 Uhr
Fr., Sa. und vor Feiertagen
10–01 Uhr

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