



KÖLSCHE FODERKAAT



Our fun facts in English:
malzmuehle.de/
echtksch

FÜR DEN KLEINEN HUNGER SMALL DISHES

Metthappen

Röggelchen mit Mett und Zwiebeln

German minced pork meat with
raw onions and a rye roll

6,9

Äädäppelszupp

Tasse Kartoffelsuppe mit Croûtons und Röggelchen

Cup of Potato soup with croutons
and a rye roll

7,5

Halve Hahn

Mittelalter Gouda mit Röggelchen und Butter

Middle-aged Gouda with a rye roll
and butter

7,5

Kölsche Kaviar

Blutwurst mit Senf, Röggelchen und Butter

Black pudding with mustard, a rye
roll and butter

7,8

Julaschzupp

Tasse Gulaschsuppe mit Röggelchen

Cup of goulash soup with a rye roll

7,5

Woher kommt eigentlich...

Halve Hahn?

„Das ist doch Käse!“

Dieses beliebte Brauhausgericht hat
eigentlich nichts mit Hähnchen zu tun.

Der Halve Hahn ist ein Stück Gouda
auf einem Roggenbrötchen, auch
„Röggelchen“ genannt, verfeinert
mit Senf und Zwiebeln.

Der Name kommt daher, dass Rog-
genbrötchen normalerweise aus
zwei Hälften bestehen. In Kriegs-
zeiten, als das Geld knapp war, fragten
die Gäste den Köbes auf Kölsch:
„Kann ich och ne halve han?“.

So entstand der Name für diesen
traditionellen Brauhaus-Klassiker.

! Ein enttäuschter Gast, der ein
halbes Hähnchen erwartete,
klagte erfolglos.
Das Gericht erkannte den Halve
Hahn als kulinarisches Kultur-
gut an!

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) | All prices quoted are in Euro (€)

🌱 = vegetarisch | vegetarian 🌱🌱 = vegan | vegan

BRAUHAUS MAL ANDERS VEGETARIAN & VEGAN

Kölsche Äädäppeltarte ♣ 9,8
**Hausgemachte Kartoffeltarte
mit Kräuter dip**
Baked potato pie with herbal dip

Spätzle met Kies ♣ 13,9
Käsespätzle
Cheese spaetzle

Jebackene Kies ♣ 14,5
**Gebackener Camembert mit
frittierter Petersilie, Schwarz-
brot, Preiselbeeren und Butter**
*Baked Camembert with fried
parsley, black bread, cranberries
and butter*

Levverkies ohne Levver un Kies 18,9
**Veganer Leberkäse mit Brat-
kartoffeln** ♣♣
*Vegan meatloaf with fried potatoes
+ Spiegelei | fried egg* ♣ +1,0

Burger op flanzlicher Aat ♣♣ 19,9
**No Beef Burger mit veganer
Limetten Mayonnaise und
Pommes frites**
*No Beef Burger with vegan lime
mayonnaise and French fries*

FRISCHE RIEVKOOCH FRESH POTATO PANCAKES

**Jeden Mittwoch
Every Wednesday**

Rievkooche op Kölsche Aat ♣ 8,9
**Reibekuchen mit Schwarzbrot,
Butter und Rübenkraut**
*Traditional potato pancakes with
black bread, butter and sugar
beet syrup*

Rievkooche met Appelkompott ♣ 9,9
**Reibekuchen mit Schwarzbrot,
Butter und Apfelkompott**
*Traditional potato pancakes with
black bread, butter and apple
compote*

Rievkooche met Feesch 14,5
**Reibekuchen mit Schwarzbrot,
Butter, Räucherlachs und Kräuter-
Crème-Fraîche**
*Traditional potato pancakes with
black bread, butter, smoked salmon
and herb crème fraîche*

Meddwoch is
Rievkoochezick
Em Kölsche
Boor!

**In unserem Brauhaus gibt es zwei Kegelbahnen, die auf Anfrage unter
0221-135227 oder reservierung@koelscheboor.com gemietet werden können.
Our brewery has two bowling alleys, which can be rented on request by calling
0221-135227 or sending an email to reservierung@koelscheboor.com.**





LEICHT & LECKER - SALATE SALADS

Kleener jemischer Schlot ♦ 4,9
Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Schlot met Spiejelei un Brodääpel ♦ 11,9
Bunter Salat mit Spiejelei und Bratkartoffeln
Mixed salad with fried egg and fried potatoes

Schlot met Kies vum Hennes 17,9
sing Frau ♦
Bunter Salat mit Ziegenkäse
Mixed salad with goat cheese

Schlot met Striefe vum Huhn 18,0
Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen
Mixed salad with fried chicken strips

**Woher kommt eigentlich...
Beichtstuhl?**

„Zur Beichte ins Brauhaus?“

Unser Beichtstuhl ist ein echtes Stück kölsche Brauhausgeschichte!

Seinen Namen hat er von seiner Ähnlichkeit mit einem kirchlichen Beichtstuhl: kunstvoll aus dunklem Holz geschnitzt und mit Fenstern zum Speisesaal, damit der Wirt immer alles im Blick hatte.

Von hier aus konnte er die Köbesse bei der Arbeit beobachten, die Qualität des gezapften Kölsch prüfen und kontrollieren, wie das Essen herausgebracht wurde.

! Wir besitzen Em Kölsche Boor als eines der wenigen Kölner Brauhäuser bis heute noch einen historischen Beichtstuhl!

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Sonderkarten, Tafeln und saisonalen Gerichte. Auf Nachfrage stellen wir Ihnen gerne unsere Kinderkarte für unsere kleinen Gäste zur Verfügung.

Please also take note of our regularly changing special menus, daily boards, and seasonal dishes. Upon request, we will gladly provide a children's menu for our younger guests.

OP KÖLSCHE ART – BRAUHAUS KLASSIKER

TRADITIONAL COLOGNE CLASSICS

Himmel und Ääd

Gebackene Blutwurst, in Koch'schen Malzbier geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott

Baked black pudding, onions braised in Koch'schen malt beer, mashed potatoes and apple compote

15,5

Suurbrode

Sauerbraten Rheinischer Art in Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Rotkohl (Apfelkompott auf Nachfrage)

Sour marinated beef with raisin sauce, red cabbage and potato dumplings (stewed apple compote on request)

21,9

Mühlen Brodwoosch met Malzbierzauf

Bratwurst (250 g) mit hausgener Sauce vom Koch'schen Malzbier, buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Big fried sausage (250 g) with homemade sauce from Koch'schen malt beer, mixed vegetables and fried potatoes

15,9

Haxe met Röggele

Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Röggele

Crispy pork knuckle (1200 g) with a rye roll

26,9

Schweinebrode met huuseige Zauß

Schweinebraten mit hausgener Sauce vom Koch'schen Malzbier, dicken Bohnen und Bratkartoffeln

Roast pork with homemade sauce from Koch'schen malt beer, broad beans and fried potatoes

17,9

Haxe met suurem Kappes un Äädäppelspüree

Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Crispy pork knuckle (1200 g) with „Sauerkraut“ and mashed potatoes

27,9

Malzschnetzel

Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites

Malty dark breaded pork escalope with French fries

18,9

Beilagenänderung

Change of side dishes

1,0

Haxenfleisch met huuseige Zauß

Haxenfleisch in hausgener Sauce vom Koch'schen Malzbier mit Rotkohl und Bratkartoffeln

Pork knuckle meat in homemade sauce from Koch'schen malt beer with red cabbage and fried potatoes

19,9

Pöttchen Ketchup oder Mayonnaise

Small pott ketchup or mayonnaise

1,0

Hauseigene Sauce vom Koch'schen Malzbier

Homemade sauce from Koch'schen Malzbier

2,5

Champignon-Rahm-Sauce

Creamy champignon sauce

2,5



HERZHAFT & DEFTIG – BRAUHAUS-FAVORITEN

BREWHOUSE FAVORITES

Jrooße Currywoosch met huusjemahte Zauß 14,9
Große Currywurst (250g) mit hausgemachter Currysauce vom Koch'schen Malzbier und Pommes frites
Big fried sausage (250 g) with homemade curry sauce made from Koch'schen malt beer and French fries

Frikadell 16,9
Zwei Geflügelfrikadellen mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree
Two poultry patties with mixed vegetables and mashed potatoes

Feesch 18,9
Backfisch mit Kartoffelsalat und Remouladensauce
Baked fish with potato salad and remoulade sauce

Levverkies 19,9
Leberkäse aus Kalbsfleisch mit Bratkartoffeln
Veal meatloaf with fried potatoes
+ Spiegelei +1,0
Fried egg

Schnitzel Wiener Aat 18,9
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites
Pork escalope Vienna style with French fries
+ Champignon-Rahm-Sauce als Jägerschnitzel +2,5
Creamy mushroom sauce as „Jaegerschnitzel“

Mühlen Burger 19,9
Mühlen Burger mit saftigem BBQ Rinderhack und Pommes frites
Burger with juicy BBQ patty and French fries +1,0
+ Käse und/oder krosser Speck
Cheese and/or crispy bacon

Rumpsteak 26,5
Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
Grilled rump steak with fried potatoes and herb butter

SÖSSKROM ZOM SCHLUSS

DESSERTS

Sößkrom us Malzbier 6,9
**Crème vom Koch'schen Malzbier
mit Crunch**
*Homemade cream from
Koch'schen malt beer*

Wärm Appeltaat 8,5
**Warmer Apfelstrudel mit Vanille-
eiscreme**
*Warm apple strudel with vanilla
ice-cream*

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Tee 2,9
Tea

Kaffee 2,9
Coffee

Espresso 3,0
Espresso

**Bei Unverträglichkeiten informiert
Sie unser Servicepersonal gerne über
enthaltene Allergene und Zusatzstoffe.
*If you have any allergies or intolerances,
our service staff will be happy to inform
you about allergens and additives.***



ALKOHOLFREIES NON-ALCOHOLIC

Kölsches Wasser [rabbelig, höösch] ☒

Fl. 0,33 l

Das hauseigene Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns

The in-house well water of Cologne's oldest brewery

3,1

Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, zitrone, grün] ☒

Fl. 0,33 l

Premiumlimonaden und Brausen aus dem hauseigenen Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns, natürlich gesüßt mit Agavendicksaft

Premium lemonades and fizzy drinks made from the in-house spring water of Cologne's oldest brewery, naturally sweetened with agave syrup

3,8

Kölsches Wasser [kola] ☒

Fl. 0,33 l

Premium Kola aus dem hauseigenen Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns, natürlich gesüßt mit Agavendicksaft

Premium cola made from the in-house well water of Cologne's oldest brewery, naturally sweetened with agave syrup

3,8

Sinalco Cola ohne Zucker

Fl. 0,33 l

Der unverwechselbare Sinalco Cola Geschmack mit null Kalorien

The unmistakable taste of Sinalco Cola with zero calories

4,0

Woher kommt eigentlich... Köbes?

Der „Köbes“ ist ein kölscher Kellner, der aus dem Stadtbild Kölns nicht wegzudenken ist.

Sie haben heute sogar schon bei einem von ihnen bestellt!

Der Name „Köbes“ kommt von „Jakob“ und bedeutet „eigensinniger Mensch“.

Laut Legende waren es Pilger mit so spannenden Geschichten, dass sie kurzerhand als Kellner eingestellt wurden.

Bei der Brauerei zur Malzmühle gibt es übrigens auch Frauen in diesem Job, die „Köbine“ heißen.

! Typisch Köbes: Ist Ihr Kölsch leer, gibt's ohne Nachfrage ein neues – außer, der Bierdeckel liegt auf dem Glas!

Selbstverständlich können Sie alle unsere hauseigenen Biere, Spirituosen und Premium Limonaden bei unserem Servicepersonal zum Mitnehmen erwerben oder in unserem Onlineshop unter brauwelt-koeln.de bestellen.

Of course, you can purchase all of our in-house beers, spirits, and premium lemonades from our service staff to take away or order them from our online shop at brauwelt-koeln.de.

BIER BEER

Mühlen Kölsch 2,4

alk. 4,8 % vol. | 0,2 l

Kräftig und malziges Kölsch

Strong and malty Kölsch

Mühlen Freibier 3,5

alk. < 0,5 % vol. | Fl. 0,33 l

**Naturtrübes alkoholfreies Bier
mit Zitrusnote**

*Naturally cloudy non-alcoholic
beer with a citrus note*

Koch'sches Malzbier ☒ 3,5

alk. 2,4 % vol. | Fl. 0,33 l

**Angenehm süßes Malzbier, mit
charakteristischer Hopfennote**

*Pleasantly sweet malt beer with a
characteristic hoppy note*

Sünner Malz ☒ 3,5

alk. < 0,5 % vol. | Fl. 0,33 l

**Gebraut nach langer Sünner-
Brautradition mit den besten
Rohstoffen unserer Region**

*Brewed according to a long Sünner
brewing tradition with the best
materials of our region*

☒ = Aus hauseigener Produktion
From our own production



HOCHPROZENTIGES | 2 cl

SPIRITS

Fruchtlikör Fruity liqueur		Klare Spirituosen Spirits	
Sünner Limoncello ☒ alk. 17 % vol.	2,4	Sünner Korn No.1 ☒ alk. 38 % vol.	2,4
Sünner Hätzklopper ☒ alk. 17 % vol.	2,4	Sünner Wacholdergeist ☒ alk. 38 % vol.	2,4
Kölsche Koks alk. 15,0 % vol.	2,7	Sünner Vodka Colonia ☒ alk. 43 % vol.	2,7
Falsche 9 Rhabarber-Vanille-Likör alk. 15,0 % vol.	2,7	Williamsbirne alk. 40 % vol.	2,7
		Kirschwasser alk. 40 % vol.	2,7
Kräuterlikör Herbal liqueur		Mühlen Brand No. 2 ☒ alk. 40 % vol.	3,0
Mühlen Kräuter ☒ alk. 40 % vol.	2,7	Jubiläums Aquavit alk. 40 % vol.	4,0
Sünner Akrobat ☒ alk. 32 % vol.	2,7		

Als älteste Brennerei Kölns brennen wir alle unsere hauseigenen Spirituosen selbst.
 Für unsere handwerklich gebrannten Spirituosen setzen wir konsequent auf Regionalität: den Weizen von Bauer Kleinschmidt aus Köln-Poll und Wasser aus unserem hauseigenen Brunnen in Köln-Kalk.
*As the oldest distillery in Cologne, we distil all of our own spirits ourselves.
 For our handcrafted spirits, we consistently focus on regionality: wheat from farmer Kleinschmidt in Cologne-Poll and water from our own well in Cologne-Kalk.*

WEIN UND SEKT

WINE AND SPARKLING WINE

Glas Weinschorle 6,2
0,20 l
Glass of wine spritzer

Glas Rosé, Hauswein 6,2
0,20 l
Glass of rosé, House wine

Glas Weißwein, Hauswein 6,2
0,20 l
Glass of white wine, House wine

Glas Rotwein, Hauswein 6,2
0,20 l
Glass of red wine, House wine

Geldermann Sekt 11,0
Fl. 0,20 l
Geldermann sparkling wine

Sekt Hausmarke, SUPERB 31,0
Fl. 0,75 l | trocken
Sparkling wine, SUPERB, dry



260 JAHRE KÖLSCHE TRADITION

Historie des Brauhaus Em Kölsche Boor am Eigelstein

Speisekarte
zum Mitnehmen!
Takeaway
menu!

Wie alles begann

An diesem Ort wird seit 1760 Bier-Geschichte geschrieben.

Damals ist Mathias Lölgen der erste zünftige Brauer, der an diesem Ort braut.

Das Brauhaus trug zu dieser Zeit den Namen „Zum Elefanten“, was auf eine Lautverschleifung des eigentlichen Namens „Zum Oliphanten“ zurückzuführen ist. Im Laufe der Zeit wechselten die Namen und Besitzer mehrmals.

1841 in „Zur Stadt Aachen“ inspiriert von der neuen Eisenbahnlinie zwischen Köln und Aachen. Später, ab 1879, trug es den Namen „Stavenbräu“, benannt nach der benachbarten Gasse Im Stavenhof.



Ein echter Kölscher Boor

1907 erhielt das Brauhaus schließlich seinen heutigen Namen: „Em Kölsche Boor“.

Namensgeber ist die bekannte Figur des kölschen Bauern, die bis heute in einer Nische der Eigelsteintorburg zu sehen ist.

Ein Name, der für Heimatverbundenheit und kölsche Tradition steht.

Peter Baum, Sohn des letzten Brauereibesetzers, führte das Haus als echte Hausbrauerei weiter.



Neue Wege

Im Zweiten Weltkrieg wurde das Gebäude schwer beschädigt. Trotz der Zerstörung wurde es nach Kriegsende zunächst von der britischen Besatzung beschlagnahmt und später von den Erben verkauft.

1953 kaufte Gustav Koch das Grundstück und begann mit dem Wiederaufbau, diesmal allerdings ohne eigene Produktion.

In den folgenden Jahrzehnten wurde das Lokal von verschiedenen Pächtern geführt.



Heute und morgen

Im März 2020, übernahm die traditionsreiche Brauerei zur Malzmühle den Betrieb des Brauhauses.

Heute stehen hier typisch kölsche Gerichte, herzliche Gastlichkeit und frisch gezapftes Mühlen Kölsch im Mittelpunkt.

Die Geschichte lebt hier weiter – in dem historischen Gebäude, auf dem Teller und in jedem Glas.



Die Familie Schwartz wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!