



Kölsche Foderkaat



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

Kölsche Kaviar

Blutwurst mit Senf, Röggelchen und Butter
Black pudding with mustard, a rye roll and butter

7,8

Halve Hahn

Mittelalter Gouda mit Röggelchen und Butter
Middle-aged Gouda with a rye roll and butter

7,9

Julaschzupp

Tasse Gulaschsuppe mit Röggelchen
Cup of goulash soup with a rye roll

7,9

Alle Preise verstehen sich in Euro (€)

All prices quoted are in Euro (€)

🌿 = vegetarisch

🌿🌿 = vegan

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 Roggenbrötchen normalerweise aus zwei Hälften bestehen. In Kriegszeit, 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 Kulturgut an!



Our fun facts in English:
malzmuehle.de/echtkoelsch

Brauhaus mal anders Vegetarian & Vegan

Kölsche Äädäpeltarte 🌱 9,8
Hausgemachte Kartoffeltarte mit Kräuterdip
Baked potatoe pie with herbal dip

Jebackener Kies 🌱 14,5
Gebackener Camembert mit frittiertem Petersilie, Schwarzbrot, Preiselbeeren und Butter
Baked Camembert with fried parsley, black bread, cranberries and butter

Spätzle mit Kies 🌱 14,9
Käsespätzle
Cheese spaetzle

Levverkies ohne Levver un Kies 18,9
Veganer Leberkäse mit Bratkartoffeln 🌱
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 Rievkooche Fresh Potato pancakes

Jeden Mittwoch
Every Wednesday

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

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

Rievkooche met Feesch 14,5
Reibekuchen mit Schwarzbrot, Butter, Räucherlachs und Kräuter-Crème-Fraîche
Traditional potatoe 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

Light & Tasty - Salads

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

Schlot met Spiegelei un Brodäpel 🌱 12,9
Bunter Salat mit Spiegelei und Bratkartoffeln
Mixed salad with fried egg and fried potatoes

Schlot met Kies vum Hennes sing Frau 🌱 18,5
Bunter Salat mit Ziegenkäse
Mixed salad with goat cheese

Schlot met Striefe vum Huhn 19,0
Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen
Mixed salad with grilled 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.

! Die Brauerei zur Malzmühle besitzt als eines der wenigen Kölner Brauhäuser seit über 160 Jahren 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 Aat – Brauhaus Klassiker

Traditional Cologne classics

Himmel un Ääd Gebackene Blutwurst, in Koch'schen Malzbier geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott <i>Baked black pudding, onions braised in Koch'schen malt beer, mashed potatoes and apple compote</i>	16,5	Haxenfleisch met huuseige Zauß Haxenfleisch in hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier mit Rotkohl und Bratkartoffeln <i>Pork knuckle meat in homemade sauce from Koch'schen malt beer with red cabbage and fried potatoes</i>	19,9
Mühlen Brodwoosch met Malzbierzauß Bratwurst (250 g) mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, buntem Gemüse und Bratkartoffeln <i>Big fried sausage (250 g) with homemade sauce from Koch'schen malt beer, mixed vegetables and fried potatoes</i>	17,9	Suurbrode Sauerbraten Rheinischer Art in hauseigener Rosinensauce mit Kartoffel-Röggelchen-Klößen, Rotkohl und Apfelkompott <i>Sour marinated beef with homemade raisin sauce, red cabbage, potato rye roll dumplings and stewed apple compote</i>	24,9
Julasch met Malzbier Malzbier-Gulasch von Hähnchen und Gemüse mit Butterspätzle <i>Chicken and vegetable malt beer goulash with buttered spaetzle</i>	18,9	Haxe met Röggelche Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Röggelchen <i>Crispy pork knuckle (1200 g) with a rye roll</i>	26,9
Schweinebrode met huuseige Zauß Schweinebraten mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, dicken Bohnen und Bratkartoffeln <i>Roast pork with homemade sauce from Koch'schen malt beer, broad beans and fried potatoes</i>	19,9	Haxe met suurem Kappes un Äädäppelspürree Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Crispy pork knuckle (1200 g) with „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	27,9
Malzschnitzel Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites <i>Malty dark breaded pork escalope with French fries</i>	18,9		
Beilagenänderung <i>Change of side dishes</i>	1,0	Hauseigene Sauce vom Koch'schen Malzbier <i>Homemade sauce from Koch'schen malt beer</i>	2,5
Pöttchen Ketchup oder Mayonnaise <i>Small pott ketchup or mayonnaise</i>	1,0	Champignon-Rahm-Sauce <i>Creamy mushroom sauce</i>	2,5



Herzhaft & Deftig – Brauhaus-Favoriten

Savoury & Hearty – Brewhouse favorites

Jrooße Currywoosch met huusjemahte Zauß Große Currywurst (250 g) mit hausgemachter Currysauce vom Koch'schen Malzbier und Pommes frites <i>Big fried sausage (250 g) with homemade curry sauce made from Koch'schen malt beer and French fries</i>	15,9
Heringstipp Heringstipp mit Bratkartoffeln <i>Herring fillets with fried potatoes</i>	16,5
Schnetzel Wiener Aat Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites <i>Pork escalope Vienna style with French fries</i> + Champignon-Rahm-Sauce als Jägerschnitzel <i>with creamy mushroom sauce („Jägerschnitzel“ style)</i>	18,9 + 2,5
Levverkies Geflügel-Leberkäse mit Bratkartoffeln <i>Poultry Leberkäse with fried potatoes</i> + Spiegelei fried egg	19,9 + 1,0
Mühlen Burger Mühlen Burger mit saftigem BBQ Rinderhack-Patty und Pommes frites <i>Burger with a juicy BBQ beef patty and French fries</i> + Käse cheese + Krosser Speck crispy bacon	19,9 + 1,0 + 1,0
Roastbeef Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <i>Cold roast beef slices with remoulade sauce and pan-fried potatoes</i>	20,5
Rumpsteak Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter <i>Grilled rump steak with fried potatoes and herb butter</i>	27,9

Sößkrom zum Schluss

Desserts

Sößkrom vum Malzbier 🌿 7,5
Crème vom Koch'schen Malzbier mit Crunch
Cream made from Koch'schen malt beer with crunchy topping

Wärm Appeltaat 🌿 8,5
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleiscreme
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] ☒

3,2

Fl. 0,33 l

Das hauseigene Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns

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

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

3,8

Fl. 0,33 l

Premium-Limonaden 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

Kölsches Wasser [kola] ☒

3,8

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

Kölsches Wasser [kola] zero ☒

3,8

Fl. 0,33 l

Premium-Kola Zero aus dem hauseigenen Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns, frei von Zucker

Premium Kola Zero made with water from the in-house well at Cologne's oldest brewery, sugar-free

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. | Fl. 0,2 l

Kräftig und malziges Kölsch

A strong, malty Kölsch

Mühlen Freibier 3,9

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 Fruit liqueur

Sünner Limoncello ☒ alk. 17 % vol.	2,5
Sünner Hätzklopper ☒ alk. 17 % vol.	2,5
Kölsche Koks alk. 15,0 % vol.	2,8
Falsche 9 Rhabarber-Vanille-Likör alk. 15,0 % vol.	2,8
Kräuterlikör Herbal liqueur	
Mühlen Kräuter ☒ alk. 40 % vol.	2,8
Sünner Akrobat ☒ alk. 32 % vol.	2,8

Klare Spirituosen Spirits

Sünner Korn No.1 ☒ alk. 38 % vol.	2,5
Sünner Wacholdergeist ☒ alk. 38 % vol.	2,5
Sünner Vodka Colonia ☒ alk. 43 % vol.	2,8
Williamsbirne alk. 40 % vol.	2,8
Kirschwasser alk. 40 % vol.	2,8
Mühlen Brand No. 2 ☒ alk. 40 % vol.	3,1
Jubiläums Aquavit alk. 40 % vol.	4,1

**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



Echt 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 Elephanten“, 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!