

Kölsche Foderkaat



Für den kleinen Hunger
Small dishes

Metthappen 6,9
Röggelchen mit Mett und Zwiebeln
German minced pork meat with raw onions and a rye roll

Äädäppelszupp 7,5
Tasse Kartoffelsuppe mit Croûtons und Röggelchen
Cup of Potato soup with croutons and a rye roll

Kölsche Kaviar 7,8
Blutwurst mit Senf, Röggelchen und Butter
Black pudding with mustard, a rye roll and butter

Halve Hahn 7,9
Mittelalter Gouda mit Röggelchen und Butter
Middle-aged Gouda with a rye roll and butter

Julaschzupp 7,9
Tasse Gulaschsuppe mit Röggelchen
Cup of goulash soup with a rye roll

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 Kriegszeiten, 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!

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

= vegetarisch = vegan

Our fun facts in English:
malzmuehle.de/echtkoelsch

Brauhaus mal anders
Vegetarian & Vegan

Kölsche Äädäppeltarte 9,8
Hausgemachte Kartoffeltarte mit Kräuterdip
Baked potato pie with herbal dip

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

Spätzle met 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 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
Light & Tasty - Salads

Kleener jemischter Schlot 4,9
Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Schlot met Spiejelei un Brodääpel 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 16,5
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

Mühlen Brodwoosch met Malzbierzauß 17,9
Bratwurst (250 g) mit hauseigener 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

Julasch met Malzbier 18,9
Malzbier-Gulasch von Hähnchen und Gemüse mit Butterspätzle
Chicken and vegetable malt beer goulash with buttered spaetzle

Schweinebrode met huuseige Zauß 19,9
Schweinebraten mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, dicken Bohnen und Bratkartoffeln
Roast pork with homemade sauce from Koch'schen malt beer, broad beans and fried potatoes

Malzschnetzel 18,9
Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites
Malty dark breaded pork escalope with French fries

Haxenfleisch met huuseige Zauß 19,9
Haxenfleisch in hauseigener 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

Suurbrode 24,9
Sauerbraten Rheinische Art in eigener Sauce mit Rosinen, Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelkompott
Sour marinated beef with homemade raisin sauce, red cabbage, potato rye roll dumplings and stewed apple compote

Haxe met Röggelche 26,9
Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Röggelchen
Crispy pork knuckle (1200 g) with a rye roll

Haxe met suurem Kappes un Äädäppelspürree 27,9
Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Crispy pork knuckle (1200 g) with „Sauerkraut" and mashed potatoes

Beilagenänderung + 1,0
Change of side dishes

+ Pöttchen Ketchup oder Mayonnaise + 1,0
Small pot ketchup or mayonnaise

+ Hauseigene Sauce vom Koch'schen Malzbier + 2,5
Homemade sauce from Koch'schen malt beer

+ Champignon-Rahm-Sauce + 2,5
Creamy mushroom sauce



Herzhaft & Deftig – Brauhaus-Favoriten
Savoury & Hearty - Brewhouse favorites

Jrooße Currywoosch met huusjemahte Zauß 15,9
Große Currywurst (250 g) 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

Heringstipp 16,5
Heringstipp mit Bratkartoffeln
Herring fillets with fried potatoes

Schnetzel Wiener Aat 18,9
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites
Pork escalope Vienna style with French fries
+ Champignon-Rahm-Sauce als Jägerschnitzel +2,5
with creamy mushroom sauce („Jägerschnitzel" style)

Levverkies 19,9
Geflügel-Leberkäse mit Bratkartoffeln
Poultry Leberkäse with fried potatoes
+ Spiegelei | *fried egg* +1,0

Mühlen Burger 19,9
Mühlen Burger mit saftigem BBQ Rinderhack-Patty und Pommes frites
Burger with a juicy BBQ beef patty and French fries
+ Käse | *cheese* +1,0
+ Krosser Speck | *crispy bacon* +1,0

Roastbeef 20,5
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
Cold roast beef slices with remoulade sauce and pan-fried potatoes

Rumpsteak 27,9
Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
Grilled rump steak with fried potatoes and herb butter

Söößkrom zom Schluss
Desserts

Söößkrom 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 Vanilleeiscreme
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 Kola 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 2,5
alk. 4,8 % vol. | 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
Kölsche Koks **alk. 15 % vol.**	2,8
Pornstar Martini **alk. 15 % 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



Speisekarte zum Mitnehmen!
Takeaway menu!

Echt Kölsche Tradition

Historie des Brauhaus Em Kölsche Boor am Eigelstein

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 Brauereibesitzers, 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!

Brauhaus Em Kölsche Boor | Eigelstein 121-123, 50668 Köln | 0221 135227 | koelscheboor.com
Das Brauhaus Em Kölsche Boor gehört zur Brauerei zur Malzmühle Schwartz GmbH & Co. KG