



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschluessel.de



## EMPFEHLUNG

### Empfehlung vom Küchenchef

#### Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat!

Der Start in die Woche könnte schlechter sein, oder? Ab heute wieder auf unserer Wochenkarte

#### Bacon-Burger vom "Original Schlüssel Treberbullen"

... mit pikanter Burger-Sauce(1), Rucola, gebratenen Speckstreifen, zerlassenen Cheddar-Käse(g), Schmorzwiebeln, Tomatenscheibe, dazu hausgemachte Kartoffelchips

13,90 €

#### Gratin vom Rindsragout vom „Original Schlüssel Treberbullen“

mit Karotten, Silberzwiebeln, Kartoffeln und frischen Champignons, verfeinert mit Rotwein, überbacken mit reifem Gouda

11,90 €

#### Argentinisches Rumpsteak

Rumpsteak medium gebraten, mit Kräuterbutter g, Pommes Frites und Beilagensalat

21,90 €

#### Gratinierter Ziegenkäse

mit Honigkruste überbackener Ziegenkäse(g), Woldkräutersalat mit Balsamico Dressing(l), Pinienkerne(h), Himbeertopping und Baguette(a,2)

14,50 €

#### "Frische Pfifferlinge"

in Rahm-Sauce mit Semmelknödeln und kleinem Salat

13,90 €

#### Schnitzel Wiener Art mit frischen Pfifferlingen

in Rahmsauce mit Zwiebel und Speckwürfel, dazu Bratkartoffeln a,g,i,j

17,90 €

#### Düsseldorfer Senfrostbraten

Rumpsteak medium gebraten, mit Zwiebel-Senf-Kruste, Speckbohnen und Bratkartoffeln (11)

18,90 €

#### Brauhausalat mit Pulled-Beef-Terrine

knackige Salate mit Joghurd dressing, Kirschtomaten, Gurken, Möhrensalat, Paprikawürfel, dazu hausgemachte Pulle-Beef-Terrine und BBQ-Sauce

11,90 €

#### Original Schlüssel

(12) ist Europas bestes Altbier! Bereits zweimal erhielt es die Goldmedaille beim European Beer Star. Der Geschmack zeichnet sich aus durch einen ausgeprägten, vollmundigen Körper mit feinem Hopfen-aroma. Die edle Hopfenbittere ist mit einer leichten, malzigen Süße harmonisch ausbalanciert. Im Abtrunk sind deutliche Karamellnoten und leichte Röstaromen wahrnehmbar - eine Altbierspezialität der Spitzenklasse. Alc. 5,0 % Vol.

0,25 l

2,40 €

#### Altbierbowle

Original Schlüssel (12), frische Erdbeeren, Rieslingsekt (12)

0,3 l

4,70 €



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschluessel.de



## SPEISE- und GETRÄNKEKARTE

### Bierhappen & Deftiges zum Bier

#### Zwei halbe Röttgelchen mit Mett oder Gouda

Röttgelchen (a3,g) mit Mett (i,j,2,8,11) und Zwiebelwürfeln oder mit Gouda Käse (g,1,5)

4,30 €

#### Currywurst

mit Pommes Frites (1,3,4,7)

8,50 €

#### Deftige Gulaschsuppe

mit Röttgelchen (a3) (2,3)

7,50 €

### Salat

#### Salat „Rustikal“

mit Altbier-Dressing (c,g,12), Bratkartoffeln und Spiegeleier (c) (2,3)

11,20 €

### Rheinische Spezialitäten

#### Rheinischer Sauerbraten

(i,j,g,13) in Rosinensauce (g,9) mit Apfelrotkohl (g,2), Kartoffelklößen (a2,l), gehobelten Mandeln (h) und Apfelkompott (2)

16,90 €

#### Klassische Rinderroulade

(g,j,4,8,12) mit Apfelrotkohl (g,2) und Salzkartoffeln

16,50 €

#### Ofenfrische Schweinehaxe

mit Apfelrotkohl (g,2) und Kartoffelklößen (a2, l) oder mit Sauerkraut (1,2,8) und Kartoffelpüree (a,c,f,g,i,j)

16,90 €

#### „Bierkutscher“

Deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiere Sauce (a,c,g,i,j,f,5,12), dazu Weinsauerkraut (1,2,8,12), Apfelrotkohl (g,2) und Kartoffelpüree (a,c,f,g,i,j)

13,50 €

#### Hausgemachter Heringsstipp

Matjesfilet in Sahnesoße (d,c,f,g,j,4) mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck (1,2,8)

12,50 €

#### „Schlüssel Krüstchen“

Schweineschnitzel (a2,c) mit frittierten Brauhauskartoffeln, Spiegelei (c) und Krautsalat

15,60 €

#### Gebackener Leberkäse

(1,8,2) mit Schmorzwiebeln, Spiegelei (1,2,8), Bratkartoffeln und Krautsalat

13,50 €

### Wirklich nur für die Kleinen

#### Kleines Schweineschnitzel

(a2,c) mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

6,10 €

### Dessert



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschluessel.de



## Apfelstrudel mit Vanillesauce

(a2,c,g,h,i)

5,90 €

## Zapffrisch vom Fass

### Original Schlüssel

(12) ist Europas bestes Altbier! Bereits zweimal erhielt es die Goldmedaille beim European Beer Star. Der Geschmack zeichnet sich aus durch einen ausgeprägten, vollmundigen Körper mit feinem Hopfen-aroma. Die edle Hopfenbittere ist mit einer leichten, malzigen Süße harmonisch ausbalanciert. Im Abtrunk sind deutliche Karamellnoten und leichte Röstaromen wahrnehmbar - eine Altbierspezialität der Spitzenklasse. Alc. 5,0 % Vol.

0,25 l

2,40 €

### Original Schlüssel „halb und halb“

Original Schlüssel (12) gemischt mit einem Schuss bestem Malztrunk

0,25 l

2,40 €

### Altbierbowle

Original Schlüssel (12), frische Erdbeeren, Rieslingsekt (12)

0,3 l

4,70 €

## Alkoholfreie Getränke

### Coca-Cola

(3,5)

0,3 l

3,20 €

### Coca-Cola Zero

(3,4,5,10,11,13)

0,3 l

3,20 €

### Fanta

(1,2,5)

0,3 l

3,20 €

### Spezi

(1,2,3,5)

0,3 l

3,20 €

### Tafelwasser

0,25 l

2,00 €

### Stiftsquelle Mineralwasser

(prickelnd oder still)

0,25 l

2,40 €

### Apfelschorle

0,3 l

3,20 €

### Apfelsaft

0,3 l

3,20 €

### Malztrunk

0,25 l

2,40 €

## Heißgetränke



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschluessel.de



## Löwen Kaffee

2,50 €

## Espresso

2,50 €

## Tee

(Schwarz oder Pfefferminz)

2,50 €

## Milchkaffee

(6)

2,70 €

## Cappuccino

(6)

2,70 €

## Latte Macchiato

(6)

2,70 €

## Wein

### Weißwein

Hauswein, trocken

0,2 l

4,90 €

### Rotwein

Hauswein, trocken

0,2 l

4,90 €

## Spirituosen

### Killepitsch

42 %

2 cl

3,30 €

### Applepitsch

18 %

2 cl

3,10 €

### Heidoli

40 %

2 cl

3,10 €

### Samtkragen

32 %

2 cl

2,30 €

### Schmittmann Düsseldorfer Kirsch

15 %

2 cl

2,10 €

### Schmittmann Düsseldorfer Korn

32 %

2 cl

2,10 €

### Jubiläums Akvavit

42 %

2 cl

3,30 €



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschlüssel.de



## Ramazotti Amaro

30 % 2 cl 3,10 €

---

## Wodka

37,5 % 2 cl 2,70 €

---

## Williams Christ Brand

40 % 2 cl 3,60 €

---

## Obstler

38 % 2 cl 3,30 €

---

## Kirschbrand

42 % 2 cl 3,30 €

---



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschluessel.de



## Produkte

### Original Schlüssel Alt

Original Schlüssel Alt ist Europas bestes Altbier! Bereits zweimal erhielt es die Goldmedaille beim European Beer Star. Der Geschmack zeichnet sich aus durch einen ausgeprägten, vollmundigen Körper mit feinem Hopfenaroma. Die edle Hopfenbittere ist mit einer leichten, malzigen Süße harmonisch ausbalanciert. Im Abtrunk sind deutliche Karamellnoten und leichte Röstaromen wahrnehmbar - eine Altbierspezialität der Spitzenklasse. Alc. 5,0 % Vol.

**++Optik:++** Bernsteinfarben bis Kastanienbraun, klar, mit stabilem feinporigem und hellem Schaum **++Geruch:++** Malzig mit deutlichen Karamellnoten und leichten Röstaromen, die an Zartbitter-Schokolade erinnern **++Geschmack:++** Ausgeprägter, vollmundiger Körper mit feinem Hopfenaroma und angenehmer Rezenz. Die edle Hopfenbittere ist perfekt ausbalanciert mit einer leichten, malzigen Süße. Im Abtrunk sind deutliche Karamellnoten und leichte Röstaromen wahrnehmbar. Die Bittere ist dabei aber nicht nachhängend. Ein solch harmonischer Abgang verursacht Vorfriede auf den nächsten Schluck und animiert so zum Weitertrinken. **++Passt zu:++** Gegrillte Speisen, mild-würzige Salate, Eintopfgerichte, leicht würzige Schnittkäse, reifer Gouda, Nusschokolade

### Original Schlüssel GOLD

Das „Original Schlüssel GOLD“ ist ein Session Pale Ale. Also ein helles, obergäriges und hopfenbetontes Bier. Als helle Alternative zu „Original Schlüssel Alt“, haben unsere Brauer ein aromatisches, ausgewogenes und trotzdem charaktervolles Bier entwickelt. Diese handwerklich gebraute Spezialität mit 4,7 % Vol. Alkohol vereint ein intensives Geschmackserlebnis mit hoher Drinkability. **++Optik:++** Goldgelb, klar, mit feinporigem, stabilem Schaum. **++Geruch:++** Ein ganzer Blumenstrauß an fruchtigen Hopfennoten. **++Geschmack:++** Im Antrunk rezent und zurückhaltend bitter. Die Bittere vereint sich perfekt mit den ausgeprägten und deutlich im Vordergrund stehenden Hopfenaromen. Vor allem die Zitrusaromen der Hopfensorte Simcoe sind präsent, aber nicht aufdringlich. Die dezente Bittere ist im Abtrunk gut wahrnehmbar, aber nicht nachhängend. **++Passt besonders gut zu:++** Geflügel, Salate, Fisch und würzigen Käsesorten.

### Original Schlüssel STIKE

Das „Original Schlüssel STIKE“, wird zweimal im Jahr von uns eingebracht. Es hat seinen Ursprung in der Zeit, als noch in den meisten Klöstern Bier gebraut wurde. Während der Fastenzeit verzichteten die Mönche vollkommen auf feste Nahrung. Zum Ausgleich brauten sie sich ein stärkeres und gehaltvolleres Bier. Dies war aber vom Abt verboten, da für ein stärkeres Bier deutlich mehr Rohstoffe verbraucht werden. Doch die Mönche brauten das starke Bier trotzdem, nur eben heimlich – also stikum. Daher der Name. Wir brauen das STIKE heute zwar nicht mehr heimlich, aber alles andere machen wir noch genauso wie vor 100 Jahren. Mehr Malz, mehr Röstmalz und auch mehr Hopfen. Dabei kommt ein herrlich charaktervolles und intensives Bier heraus. **++Optik:++** Mahagonibraun, klar, mit stabilem Schaum. **++Geruch:++** Intensive Röstaromen, brotartig mit Noten von Zartbitterschokolade **++Geschmack:++** Im Antrunk malzig, dann intensive Noten von Röstmalz, Karamell und Kaffee, die in ihrer Dominanz die kräftige Hopfenbittere in den Hintergrund treten lassen. Im Abtrunk kommt dann das feine Aroma der Hallertauer Perle und des Hallertauer Traditionshopfens zur Geltung. **++Passt besonders gut zu:++** Steak, Schmorbraten, Gans und Wild. Würzige Bergkäse sowie Hartkäse. Dunkle Pralinen und Lebkuchen.



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschlüssel.de



## Hopfen Symphonie

++„Hopfen Symphonie“ ++ ++Limited Edition 2019 - (nicht mehr erhältlich)++ ++Craftbeer – Ein Biersegment mit Potenzial++ Seit Jahren wächst die Fangemeinschaft von Craftbeer weltweit. Auch in Deutschland sieht man inzwischen in fast jedem Getränkemarkt eine „Craftbeer Ecke“. Die Hausbrauerei "Zum Schlüssel" bediente - bereits zum zweiten Mal nach 2017 - diese steigende Nachfrage mit einem aufwendig produzierten Starkbier. Mit 6,5% Vol. Alkohol ist es deutlich stärker als das „Original Schlüssel“. ++Produktion++ Zur Herstellung verwendeten die Brauer edle Spezialmalze, vier verschiedene Hopfensorten (Hallertauer Tradition, Hallertauer Perle, Aramis und Centennial) und ein alt hergebrachtes Brauverfahren mit offener Gärung und langer Lagerung. Ergänzt durch eine Kalthopfung entsteht so ein ausgewogenes, hopfenbetontes und gleichzeitig angenehm bitteres brown ale, das sich durch eine exzellente Drinkability auszeichnet. ++Speisenempfehlung++ „Hopfen Symphonie“ ist der perfekte Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Schmorgerichten und würzigen Soßen, wie auch für pikant-würzigen Schnittkäse und Weichkäse. ++Die Details zu „Hopfen Symphonie“ im Überblick:++ - Ein ausgewogenes und hopfenbetontes brown ale -Hohe drinkability -offene Gärung und Kalthopfung -Klar gefiltert: bernsteinfarben / haselnussbraun (34 EBC) - Alkoholgehalt: Alk. 6,5% Vol. -Stammwürze: 14,5%

---



# Zum Schlüssel

Hausbrauerei seit 1850 | Düsseldorf - Altstadt

Bolkerstraße 41-47  
40213 Düsseldorf  
Tel. 0 211 82 89 55 0  
info@zumschluessel.de



## Oktoberfestwochen

### Zeichenerklärung:

**Allergene:** a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst