

Glückauf und herzlich Willkommen im Brauhaus Rüttershoff

Legen Sie alle Hast am Eingang ab, denn die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.

So sind wir mit all unseren Mitarbeitern bemüht, aus Küche, Braukeller und Service, beste Leistungen zu erbringen und stets jeden Gast zufrieden zu stellen.

Genießen Sie hier als unser Gast in gemütlicher Atmosphäre das selbst gebraute originale Castroper Bier. Mit passenden Brauhaus typischen Gerichten, feinsten 1000°C Steaks und saftigen hausgemachten Burgern.

Gut Ding will Weile haben, denn eine gute Küche braucht trotz tüchtiger Mitarbeiter eine gewisse Zeit, hochwertige Zutaten in eine feine Speise zu verwandeln.

Der Name Rüttershoff steht für exzellenten Biergenuss und urgemütliche Gastlichkeit. Ober- und untergärrige Spezialitätenbrauerei seit März 2005.

Unsere Biere werden aus den besten Rohstoffen, nach speziellen Rezepturen und selbstverständlich nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

Sie sind ein Naturprodukt so behalten sie alle Bestandteile, Mineralien und Vitamine die unserem Bier den natürlichen Geschmack verleihen.

Genießen Sie Ihre Zeit in unserem Haus.

Ihr Brauhausteam



Aus der Suppenküche

200 **Kürbiscrem**
mit Blutwurststück
4,20 €

201 **Curry-Cocosschaum**
mit Scampispiß
4,90 €

Vorspeisen

230 **Hausgebackenes Treberbrot**
mit Aioli, Kräutercreme oder Apfel-Zwiebelschmalz
3,90 €

to go

231 **Brauhaus Bruschetta „Mälzer Art“**
Hausgebackenes, geröstetes Treberbrot mit Knoblauchanstrich,
Tomaten, Zwiebeln und Basilikum auf Salatnest
5,90 €

to go ✓

232 **Toscanischer Bergziegenkäse**
Aus dem 1000°C Ofen in Kräuter- Olivenöl gebacken mit Cherrytomaten
und Zwiebelwürfeln
8,50 €

to go ✓

Vitaminchen
Kleiner Beilagensalat
3,50 €



Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte an Hand der Nummern,
die vor den Speisen stehen, von der Liste am Ende der Speisekarte.



Klassiker

300 **Dat mag Jupp**

Knuspriger Spanferkelbraten auf Fasssauerkraut
mit Röstkartoffeln und Biermalzsauce

to go

11,90 €

301 **BBQ– Spare Ribs**

Zarte Rippchen nach Brauhausrezeptur mariniert, mit Honig-Childipp,
Rosamarinkartöffelchen und Kräutercreme

to go

12,90 €

303 **Obercastroper Grillteller**

marinierter Schweinerückenspieß, Schweinefilet, zartes Hähnchenfilet und BBQ–
Spare Ribs, Brauhausfritten, frische Zwiebelstreifen, Kräuterbutter
und Chili-Feuertunke

to go

14,90 €

304 **Süßes Brüstchen**

Gegrillte Hähnchenbrust mit Ananas gefüllt, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Kroketten

12,90 €

Brauhaus Schweinshaxe
mit Sauerkraut & Röstkartoffeln & Ruhrpottsenf

13,90 €



Klassiker

306 Schweinefiletpfanne „Barbarossa“

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken,
dazu servieren wir Kroketten

14,90 €

307 Fuhre Mist(serviert in der Gusspfanne)

Drei Schweinefilets vom Landschwein in knuspriger Malzpanade mit Landbierjus,
Rahmspitzkohl dazu Röstkartoffeln und Spiegelei

15,50 €

308 Kleiner Hunger

400g Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter und Rosamarienkartöffelchen

to go

13,90 €

US Fitnesssteller

300g.feinstes US Ochsensteak vom Grill mit Kräuterbutter
geröstetem Treberbrot mit Knoblauchanstrich
Blattsalate der Saison, Kirschtomaten,
Oliven, Paprika, Zwiebeln & Ziegenkäse

18,90 €

Gebratenes Fjordlachssteak

an Grillgemüse mit Rosmarienkartoffeln

13,90€

Winterlicher Spießbraten

gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Waldpilzen an Curry Dip
dazu Krautsalat & Röstkartoffeln

12,90 €



Schnitzel

400 **Bergmann Schnitzel**

Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit gebratenem Speck, Röstkartoffeln
und Sauce Hollandaise

to go

12,90 €

401 **Jägerslust**

Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit Brauhausfritten
und Champignonrahmsauce

to go

12,50 €

402 **Feuer & Flamme**

Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit Brauhausfritten,
Sambal Hollandaise und Jalapenos

12,90 €

403 **Zigeuner-Tanz**

Schweineschnitzel mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce
und Brauhausfritten

to go

12,50 €

404 **Brauhaus Krüstchen**

Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel (150g) auf Röstkartoffeln
mit Sauce Hollandaise

to go

10,50 €



Salate & Veganes

Salatauswahl der Saison mit Dressing nach Wahl

600 **Vitaminchen**
Kleiner Beilagensalat
3,50 €

603 **Mälzers**
mit Hähnchenbruststreifen & Speckscheiben
9,90 €

to go

606 **Brauhaus „Spezial Salat“**
Bunte Blattsalate, geröstetem Treberbrot & Lachsfilet
12,90 €

Waldpilze in Rahm
mit gebratene Serviettenknödel
10,50 €

Unsere Salatsaucen:

Kräuter-Joghurt-Dressing
Honig-Senf-Sauce

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte an Hand der Nummern,
die vor den Speisen stehen, von der Liste am Ende der Speisekarte.



Brau-Malz-Dressing



Brauhaus 1000°C on fire Burger

Zu einem saftigen und handgemachtem Burger aus 100% feinstem Rindfleisch nach eigener Rezeptur gewürzt gehören natürlich selbst gemachte Burgerbrötchen, hauseigene Saucen und tagesfrischer Salat und Brauhausfritten

700 **Classic 1000°C on Fire**

Burgerfleisch mit knackigem Salat, Tomaten, Gurken, karamellisierten Zwiebeln und Brauhaus Burgersauce

to go

9,90 €

701 **Double Classic 1000°C on Fire**

Burgerfleisch mit knackigem Salat, Tomaten, Gurken, karamellisierten Zwiebeln und Brauhaus Burgersauce

to go

13,90 €

708 **Vegi Burger**

Feinstes mediterranes gegrilltes Gemüse verschieden mariniert mit Basilikumpesto und Brauhaus Burgersauce

to go

8,90 €

Extra 's

Onion Rings 2,00 €

Extra Käse 2,00 €

Bacon Speck Extra 2,00 €

Jalapeños 2,00 €



Aus unserem Montague 1000 Grad Steakhouse Ofen

Die dunkle Kruste der Steaks: Gegrillt werden unsere Steaks in einem aus den USA importierten Spezialofen von Montague, der das Fleisch bei ca. 1000 °C schockerhitzt.

Dadurch erhalten die Steaks ihren Saft im Inneren. Die hohe Temperatur lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte aber dunkle Kruste entsteht.

Bitte suchen Sie sich eine Garstufe aus!

rare	medium rare	medium	medium well
(im Kern roh)	(im Kern leicht roh)	(im Kern rosa)	(fast durchgebraten)
40 – 45 Grad	45 – 50 Grad	50 – 55 Grad	55 – 60 Grad

750 **US Sensation**

300g. feinstes US Ochsensteak aus dem 1000 Grad Ofen
an Habanero-Chiliesauce, mediterranen Grillgemüse & Brauhausfritten

18,50 €

752 **Buenos dias Argentina**

250g. zartes argentinisches Rumpsteak
mit Sauce Bearnaise & Röstkartoffeln

19,90 €

Leckere Beilagen

780 Rosmarinkartoffeln	2,00 €	787 Onion Rings	2,00 €
781 Brauhausfritten	2,00 €	788 Bacon Speck Extra	2,00 €
782 Röstkartoffeln	2,00 €	789 Extra Käse	2,00 €
783 Krokette	2,00 €	790 Jalapeños	2,00 €
784 Kräuterbutter	2,00 €	793 Sauce Hollandaise	2,00 €
785 Med. Grillgemüse	2,00 €	794 Sauce Bearnaise	2,00 €

Dessert

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte an Hand der Nummern,
die vor den Speisen stehen, von der Liste am Ende der Speisekarte.



900 **Süßes & Espresso**

Mini Dessert im Glas und ein Espresso

4,50 €

901 **Lebkuchenparfait**
auf Blutorange Ragout

4,90 €

902 **Backapfel**

gefüllt mit Vanilleschaum

4,50 €

Für unsere kleinen Gäste

(für Kinder bis 8 Jahre)

950 **Pom Fritz**

Portion Brauhausfritten

2,50 €

to go ✓

953 **Schnitzeljagd**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Brauhausfritten

6,90 €

to go

954 **Chicken Nuggets**

Panierte Hähnchenbruststreifen mit Brauhausfritten

6,50 €



Allergenenliste und Zusatzstoffliste

Sehr geehrter Gast,

hier finden Sie unsere Allergenenliste und Zusatzstoffliste nach der neuen EU-Form.

Bitte verwenden Sie aus der Speisekarte die Nummer vor Ihrem ausgewählten Gericht und entnehmen Sie sich die unten aufgeführten Allergene und Zusatzstoffe.

200	d,e,i,1,2,3,4,7	700	a,d,i,1,2,3
201	d	701	a,d,i,1,2,3
230	a,d,i	702	a,d,i,1,2,3
231	i	703	a,d,i,1,2,3,4
232	d	704	a,d,i,1,2,3,4,11
233	a,c,i	705	a,d,i,1,2,3,4
234	d,i,3,4	706	a,d,i,1,2,3,4
235	c,d,i,1,3	708	d,i,1,2,3
300	2,3,4	780	
301	d,g,m,1,2	781	
302	1,3	782	
303	d,e,1,2,3	783	i,1,2,3
304	a,d,i	784	d
305	d,e,1,2,3,4,7,11	785	
306	d,i	786	d,i
307	a,d,i	787	a,d,f,i,l
308	d	788	g,3,4
309	d,i	789	d,2,3
310	i	790	3
400	a,g,i,1,2,3,4	791	g,m,1,2,3,7
401	a,d,g,i	792	a,d,e,h,2,3
402	a,i,3	793	a,i,1,2,3
403	a,i,1,2,3	794	a,i,1,2,3
404	a,i,d,2	800	a,d,i,1,2,3,4
405	a,i	801	a,d,i,1,2,3,4,7
501	d,l,1,2,3,4	802	a,d,i,1,2,3
502	a,i,d,2	900	
503	a,d,3,1	901	a,d,i,k,11
504	d,1,2,3	902	a,d,i,k,11
600	l,1,2,3	903	a,d,i,k,11
601	l,1,2,3	904	a,d,i,k,11
602	a,l,1,2,3	950	g
603	a,l,1,2,3,4	951	a,i,g,1,2,3,10,11
604	a,d,l,1,2,3	952	a,i,g,1,2,3,10,11
630	i,1,2,3	953	i,g
631	d	954	i,g
632	d,i		

Deklarationspflichtige Allergene

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte an Hand der Nummern,
die vor den Speisen stehen, von der Liste am Ende der Speisekarte.



- a) Eier
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Milch
- e) Sellerie
- f) Sesamsamen
- g) Schwefeldioxid und Sulphite
- h) Erdnüsse
- i) Glutenhaltiges Getreide
- j) Lupine
- k) Schalenfrüchte
- l) Senf
- m) Sojabohnen
- n) Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Geschmacksverstärker
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Nitritpökelsalz (E249, E252)
- 5) mit Nitrit (E251, E252)
- 6) mit Antioxidationsmittel
- 7) geschwefelt (E220-224, E226-228)
- 8) geschwärzt (E579, E585)
- 9) gewachst (E901-904, E912, E914)
- 10) mit Phosphat (E228-341, E450-452)
- 11) mit Süßungsmittel (E420, E421, E950- 955, E957, E959, E962, E965- 967)
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle (E951, E962)

*) Koffeinhaltig

to go Gericht zum Mitnehmen

Vegetarisches Gericht

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder an die Küchenleitung.