



Zum Schlüssel

★ ★ ★ ★ ★
HAUSBRAUEREI SEIT 1850 | DÜSSELDORF-ALTSTADT



SPEISEN & GETRÄNKE

ISS WAS GAR IST | TRINK WAS KLAR IST | SAG WAS WAHR IST



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2014

Willkommen in der Hausbrauerei Zum Schlüssel

Liebe Gäste,

das gesamte Team der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ freut sich, Sie im Herzen der Düsseldorfer Altstadt willkommen zu heißen. Treten Sie ein in unsere Welt der Gastlichkeit und fühlen Sie noch heute die lange und reiche Geschichte unseres Traditionshauses.

Wir empfehlen Ihnen ein Original Schlüssel, das unsere Braumeister nach alter Tradition handwerklich brauen. Das naturbelassene, obergärige Brauverfahren gibt unserem

Schlüssel seinen milden, vollmundigen Geschmack. Das haben auch Experten bereits zweimal erkannt: 2012 und 2014 erhielt Original Schlüssel beim European Beer Star Award als bestes Altbier die Goldmedaille.

Dazu bieten wir Ihnen eine breite Auswahl an Speisen, die unsere Küche mit großer Sorgfalt und aus besten Zutaten zubereitet. Im Vordergrund stehen rheinische Gerichte sowie Düsseldorfer Hausmannskost. Die wechselnde Wochenkarte bietet für mittags und abends

Schnelles oder auch Leichtes und beinhaltet zudem saisonale Köstlichkeiten!

Erleben Sie Düsseldorfer Braukunst in ihrer ursprünglichen Form und genießen Sie Original Schlüssel vom Fass.

Ihr Gastgeber

Karl-Heinz Gatzweiler



Bierhappen (2 halbe Röttgelchen)

Mett Röttgelchen

mit Mett und Zwiebelwürfeln ^{2,3,9}

Rye bread roll with smoked minced pork and diced onions

3,70 €

Gouda Röttgelchen

mit Gouda Käse ^{1,6,7}

Gouda cheese on a rye bread roll

3,70 €

Leberwurst Röttgelchen

mit grober Leberwurst ^{2,9}

Coarse liver sausage on a rye bread roll

3,70 €

„Halve Hahn“

Handkäse auf Röttgelchen mit Kümmel ^{1,6,7}

“Half rooster” on a rye bread roll with curd cheese and caraway seeds

4,80 €

Tatar-Happen

auf Röttgelchen mit Zwiebeln

Tartare on rye bread roll with onions

4,90 €

Deftiges zum Bier

„Blotwoosch“

Blutwurst mit Zwiebeln und Röttgelchen ^{2,9}

“Blotwoosch” – black pudding with onions and rye bread roll

4,30 €

Warme Frikadelle

mit echtem Düsseldorfer ABB-Senf ²

Hot meat patty with genuine Düsseldorf ABB mustard

2,80 €

Currywurst

mit Röttgelchen ^{1,2,3,5,7,8,9}

Curried sausage with rye bread roll

4,90 €

„Düsseldorfer Brotzeit“

mit Blut- und Leberwurst, Mett, Haxenschmalz, Gouda, Röttgelchen und Butter ^{1,2,3,7}

“Düsseldorf cold platter” with black pudding, liver sausage, minced pork, pork lard, gouda cheese, a rye bread roll and butter

8,50 €

Beer savouries (2 halves of a rye bread roll)

Hearty fare to go with beer



Wir akzeptieren EC-, Maestro-Karten, VISA und MasterCard | Bitte achten Sie auf Ihre Garderobe – bei Verlust keine Haftung!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung | All prices in euros – inclusive of VAT and service



Hausgemachte Suppen

Home-made soups

Rinderkraftbrühe

mit frischem Marktgemüse²

Beef bouillon with fresh garden vegetables

Tasse/Cup 3,60 €

Rheinische Kartoffelsuppe

mit geräucherten Mettenden^{2,9}

Rhenish potato soup with smoked minced pork

Tasse/Cup 3,90 €

Deftige Gulaschsuppe

mit Röggelchen²

Hearty goulash soup with a rye bread roll

Tasse/Cup 4,50 €

Terrine 6,50 €

Salate

Salads

Gemischter Salat

mit Altbierdressing¹³

Mixed salad with dark-beer dressing

klein/small 3,90 €

groß/large 6,50 €

Salat Rustikal

mit Bratkartoffeln und Spiegelei^{1,3,5,7}

Country salad with fried potatoes and fried egg

8,90 €

Salatteller Hähnchen

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Kräuterbaguette^{1,3,5,7}

Salad platter with strips of fried chicken breast, mushrooms and herb baguette

11,50 €

Spezialitäten vom Original Schlüssel Treberbullen®

Schmorbraten vom Treberbullen

in eigenem Sud mit Malzmöhrrchen und Kartoffelgratin

Braised beef (from brewer's grain-fed bulls) in its own jus with malted baby carrots and potato gratin

17,90 €

Saftiges Gulasch vom Treberbullen

mit Preiselbeerbirne, Serviettenknödel und Gurkensalat

Tender goulash (from brewer's grain-fed bulls) with cranberries, sliced dumpling and cucumber salad

15,90 €

In unserem Speiseangebot finden Sie eine regionale Fleischspezialität, die Sie nur bei uns in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ genießen können: Gerichte vom Original Schlüssel Treberbullen®.

Original Schlüssel Treberbullen® werden mit Schlüssel Biertreber gefüttert. Der Treber entsteht beim Brauen von Original Schlüssel. Biertreber ist ein Nebenprodukt des Brauprozesses. Aufgrund seines hohen Eiweiß- und Energiegehalts qualifiziert sich Schlüssel Biertreber als ausgezeichnetes Futtermittel und trägt wesentlich zur gesunden Entwicklung der Tiere sowie zur Hochwertigkeit des Fleisches bei. Das Fleisch ist mager, außergewöhnlich zart und besitzt einen unverwechselbaren und aromatischen Geschmack. Feine Fettäckerchen erzeugen die typische Marmorierung, dabei ist es cholesterinarm und sehr nährstoffreich.

Die Rinder gehören der Rasse Limousin an. Gemäß unseres Schlüssel-Grundsatzes der Nachhaltigkeit arbeiten wir auch bei dieser Spezialität mit einem Landwirt unseres Vertrauens aus der Region zusammen.

Unser Original Schlüssel Treberbullen® Fleisch zeugt von einwandfreiem Geschmack sowie von erstklassiger Qualität in Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung.

Ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Lassen Sie es sich schmecken!



1 = mit Konservierungsstoff(en) | 2 = mit Geschmacksverstärker | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = koffeinhaltig | 5 = mit Süßungsmittel | 6 = mit Farbstoff | 7 = mit Milcheiweiß | 8 = mit Phosphat | 9 = mit Nitritpökelsalz | 10 = Rosinen geschwefelt | 11 = enthält eine Phenylalaninquelle | 12 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g | 13 = mit Alkohol

Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.

Rheinische Spezialitäten

Rhineland specialities

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelkloß, gehobelten Mandeln und Apfelkompott ^{2,3,5,10} Rhenish marinated beef in raisin sauce, served with red cabbage, potato dumpling, sliced almonds and stewed apples	14,90 €
Ofenfrische Schweinshaxe mit Apfelrotkohl und Klößen oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,2,7} Knuckle of roasted pork hot from the oven with red cabbage and dumplings, alternatively with sauerkraut and mashed potatoes	15,40 €
Eisbein auf Weinsauerkraut und Rahmpüree ^{1,2,7,9} Knuckle of boiled pork on wine sauerkraut and creamed potatoes	14,30 €
„Himmel & Erde“ gebratene Blutwurst auf Kartoffel-/Apfelpüree ^{1,2,3,5,7,8} “Heaven and Earth” – black pudding with mashed potatoes/apples	8,90 €
„Hausschlachtplatte“ gebackene Blutwurst, Bauchfleisch und Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,2,7,8} “Butcher’s platter” with baked black pudding, pork belly and bratwurst with sauerkraut and mashed potatoes	11,80 €
Leberkäse gebacken mit Spiegelei, Sauerkraut und Kartoffelpüree Baked liver loaf with fried egg, with sauerkraut and mashed potatoes	11,50 €

Schlüssel Klassiker

Schlüssel classics

Spanferkel-Bratwürstchen mit Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln ^{2,7} Suckling-pig bratwursts with wine sauerkraut, mashed potatoes, bacon and onions	9,50 €
Hacksteak mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat Hamburger steak with fried egg, fried potatoes and small mixed salad	10,50 €
„Spätzle-Pfanne“ mit Rahmchampignons, Broccoli und Käse überbacken ^{1,2,6,7} Pan-fried spätzle pasta with creamed mushrooms and broccoli, au gratin	11,50 €
Heringsstipp mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Speck Herring with fried or boiled potatoes and bacon	10,90 €
„Bierkutscherpfanne“ deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiere, dazu Weinsauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{1,2,7} “Beer wagoner’s special” – a hearty ragout of pork knuckle in Schlüssel beer sauce, served with wine sauerkraut, red cabbage and mashed potatoes	11,60 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Speckkartoffeln und Gurken-Dill-Salat ¹ Breaded fish fillet with remoulade, potatoes with diced bacon and cucumber dill salad	11,50 €
„Schlüssel Krüstchen“ Schweinerückenschnitzel mit Bratkartoffeln, Spiegelei und gemischtem Salat ^{1,2,7} “Schlüssel’s crusty” – thin pork schnitzel served with fried potatoes, fried egg and a mixed salad	12,50 €
„Schlüssel Brauhaus Platte“ (ab 3 Personen) Haxe, Eisbein, Bauchfleisch, Bratwurst, Leberkäse mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln ^{1,2,7,8,9} “Schlüssel’s brewery platter” (for 3 or more persons) with pork knuckle, leg of cooked pork, pork belly, bratwurst, baked liver loaf, sauerkraut, mashed potatoes and fried potatoes	p.P. 18,90 €
Düsseldorfer Senfrostbraten medium gebraten – mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat Düsseldorf medium-roasted mustard steak – with fried potatoes and mixed salad	21,90 €



Wir akzeptieren EC-, Maestro-Karten, VISA und MasterCard | Bitte achten Sie auf Ihre Garderobe – bei Verlust keine Haftung!
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung | All prices in euros – inclusive of VAT and service



Sojageschnetzeltes

in Champignoncreme mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli
Soya strips in creamy mushrooms with parsley potatoes and broccoli

10,90 €

Für die Kleinen

For the kids

Pommes Frites

große Portion mit Ketchup und Mayonnaise
Large serving of French fries with ketchup and mayonnaise

3,30 €

Hähnchennuggets

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise ^{2,9}
Chicken nuggets with French fries, ketchup and mayonnaise

4,50 €

Kleines Schweineschnitzel

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise ²
Small schnitzel with French fries, ketchup and mayonnaise

4,90 €

Dessert

Desserts

Kaiserschmarrn

mit Pflaumenkompott und Vanilleeis
Sweet pancake with stewed plums and vanilla ice cream

4,90 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce ^{6,7}
Hot apple strudel with vanilla sauce

5,20 €

„Kille Vanille“

Vanilleeis mit Killepitsch-Sauce und Krokant ^{1,6,7,13}
“Kille Vanille” – vanilla ice cream with Killepitsch herbal liqueur sauce and brittle

5,20 €

Räumlichkeiten und Schlüssel Partyservice

Ob allein, zu zweit oder in der Gruppe – unsere verschiedenen Räumlichkeiten bieten eine Vielzahl von Möglichkeiten für Veranstaltungen und Reservierungen verschiedenster Art. Im traditionellen Brauhaus mit seinen rustikalen Räumen finden Gruppen von bis zu 140 Personen Platz (erweiterbar auf bis zu 220 Personen).

Auch für Feierlichkeiten in Ihren Räumlichkeiten halten wir spezielle Partyservice-Angebote für Sie bereit. Aus diesem Grund haben wir neben unserem Brauhaus-Partyservice zusätzlich einen hochwertigen Partner gewonnen. Zusammen mit dem ehemaligen Küchendirektor des Hyatt Regency Düsseldorf Ernst Petry und seiner Catering-Firma „petry – einfach gut essen“ bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltungen maßgeschneiderte Speisenkreationen.

Sprechen Sie uns gerne jederzeit an oder senden Sie uns eine E-Mail an: info@zumschluessel.de!

Unser Reservierungsteam wird Ihnen – speziell für Ihre Wünsche – ein individuelles Angebot unterbreiten.

Wir freuen uns auf Sie!



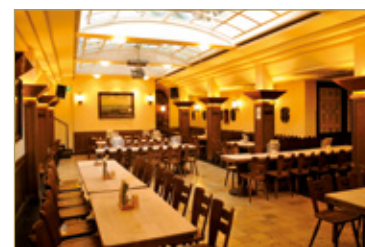
Hopfenstube
bis 48 Personen



Schlüsselstübchen
bis 40 Personen



Bankett
bis 90 Personen



Sudhaussaal
bis 140 Personen

Zapffrisch vom Fass

On tap



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 * 2014

Original Schlüssel

0,25l 2,00 €

ist Europas bestes Altbier! Bereits zweimal wurde es von internationalen Experten für seinen Geschmack ausgezeichnet. Dieser ist ausgewogen, mild und leicht süßlich – eben eine Altbierspezialität der Spitzenklasse. Lassen Sie sich unser Original Schlüssel schmecken! 5,0% Vol. Alc.

Original Schlüssel „halb und halb“

0,25l 2,00 €

Unser Original Schlüssel gemischt mit einem Schuss bestem Malztrunk. Eine Biermischung für Jung und Alt.

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Coca-Cola ^{4,6}



0,3l 2,90 €

Coca-Cola light ^{1,4,5,6,11,12}

0,3l 2,90 €

Fanta ^{1,3,6}

0,3l 2,90 €

Spezi ^{1,3,4,6}

0,3l 2,90 €

Tafelwasser

0,25l 2,00 €

Haaner Felsenquelle Mineralwasser

0,25l 2,40 €

Bergische Waldquelle (still)

0,25l 2,40 €

Apfelsaft

0,3l 3,10 €

Apfelschorle

0,3l 2,90 €

Malztrunk

0,25l 2,00 €

Heißgetränke

Hot beverages

Darboven Kaffee



2,40 €

Milchkaffee

2,40 €

Cappuccino

2,40 €

Latte Macchiato

2,40 €

Espresso

2,40 €

Kakao

2,40 €

Schwarzer Tee

2,40 €

Prickelndes

Sparkling wine

Rieslingsekt

0,75l 23,90 €

Schlüssel Hausmarke, trocken



Wir akzeptieren EC-, Maestro-Karten, VISA und MasterCard | Bitte achten Sie auf Ihre Garderobe – bei Verlust keine Haftung!
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung | All prices in euros – inclusive of VAT and service



Weißwein

Weißwein Hauswein, trocken	0,2l	4,90 €
Weißweinschorle	0,2l	3,80 €
Weißer Burgunder Wolf Köster, Rheinhessen, trocken	0,75l	19,90 €
Grauburgunder Heger, Baden-Kaiserstuhl, Q.b.A., trocken	0,75l	21,50 €




White wine

Rotwein

Rotwein Hauswein, trocken	0,2l	4,90 €
Ursprung Cuvée Weingut Schneider, Pfalz, trocken	0,75l	22,50 €
Barbera d`Alba D.O.C. Patrizi/Italien, trocken	0,75l	20,90 €

Red wine

Spirituosen

Killepitsch, 42%		2cl	2,80 €
Heidoli, 40%		2cl	2,80 €
Samtkragen, 32%		2cl	2,10 €
Schmittmann Düsseldorfer Kirsch, 15%		2cl	1,90 €
Schmittmann Düsseldorfer Korn, 32%		2cl	1,90 €
Jubiläums Akvavit, 42%		2cl	2,70 €
Ramazotti Amaro, 30%		2cl	2,70 €
Wodka, 37,5%		2cl	2,60 €
Williams Christ Brand, 40%		2cl	3,50 €
Obstler, 38%		2cl	3,20 €
Kirschwasser, 42%		2cl	3,20 €

Spirits

Nehmen Sie sich ein Stück Düsseldorfer Braukunst mit nach Hause



Sixpack

6 x 0,33l,
5,99 €
zzgl. Pfand
(1L = 3,03 €)



Bügelverschluss-
flasche

0,5l, 1,50 €
Auch als 8er/15er
Kiste erhältlich
zzgl. Pfand
(1L = 3,00 €)



5-Liter-Dose

5l, 17 €
Pfandfrei
(1L = 3,40 €)



Fass

10l, 27 €
15l, 40,50 €
zzgl. Pfand
(1L = 2,70 €)

Erhältlich an unserer Haupttheke am Eingang.

1 = mit Konservierungsstoff(en) | 2 = mit Geschmacksverstärker | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = koffeinhaltig | 5 = mit Süßungsmittel | 6 = mit Farbstoff | 7 = mit Milcheiweiß | 8 = mit Phosphat | 9 = mit Nitritpökelsalz | 10 = Rosinen geschwefelt | 11 = enthält eine Phenylalaninquelle | 12 = Nährwert pro 100 ml: < 1 kJ (< 0,25 kcal); Eiweiß < 0,1 g; Kohlenhydrate < 0,1 g; Fett 0 g | 13 = mit Alkohol

Bei Fragen zu Allergien können Sie gerne unser Servicepersonal oder unsere Betriebsleitung ansprechen.



Zum Schlüssel

★ ★ ★ ★ ★
HAUSBRAUEREI SEIT 1850 | DÜSSELDORF-ALTSTADT



Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ blickt auf eine lange und reiche Geschichte zurück. Das erste Mal wird die spätere Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ 1632 unter dem klangvollen Namen „Zu den drei Königen“, damals im Besitz von Johann von Monheim, erwähnt. 1850, mehr als 200 Jahre später, erwarb Jakob Schwenger das Haus. Er eröffnete dort eine Bäckerei und eine Brauerei, denn damals war es Bäckern als einziger Berufssparte vorbehalten, mit Hefe zu arbeiten und „flüssiges Brot“ anzubieten. 1850 gilt somit als das eigentliche Gründungsjahr der Hausbrauerei. Doch erst 1913 wurde die Gaststätte „Zum Schlüssel“ eröffnet. Der Name „Schlüssel“ geht auf den mittelalterlichen Brauch zurück,

dass der Schlüssel für das Stadttor in einer benachbarten Gaststätte aufbewahrt wurde. Auch im Logo der heutigen Hausbrauerei findet sich der symbolische Schlüssel wieder. Der Neusser Braumeister Carl Gatzweiler und seine Frau Maria übernahmen mit ihren beiden Söhnen Simon und Jacob Gatzweiler 1936 die Gaststätte, renovierten sie mit großem Aufwand und eröffneten sie am Sankt-Martins-Tag 1938. Seither ist die Hausbrauerei im Besitz der Familie Gatzweiler. Heute führt Karl-Heinz Gatzweiler die Geschäfte. 1989 ließ er die Räumlichkeiten mit viel Liebe zum Detail nach überlieferten Vorlagen umgestalten und schuf damit eine Stätte der Geselligkeit im Herzen der Düsseldorfer Altstadt.



www. **Zum Schlüssel** .de



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 * 2014

Schlüssel GmbH & Co. KG
Hausbrauerei „Zum Schlüssel“
Bolkerstraße 41–47
40213 Düsseldorf-Altstadt

Telefon: (0211) 82 89 55-0
Telefax: (0211) 82 89 55-31
E-Mail: info@zumschluessel.de
www.zumschluessel.de

Öffnungszeiten:
So. bis Do.: 10–24 Uhr
Fr., Sa. und vor Feiertagen
10–01 Uhr

Inhaber:
Familie Gatzweiler
Geschäftsführer:
Dipl.-Kfm. Karl-Heinz Gatzweiler