

SPANFERKEL-BRUNCH



26.04.2026 11:30 - 15:30 Uhr

Mit reichhaltigen Beilagen und vom Chef persönlich zubereitetem Kaiserschmarn aus der Guss-Pfanne.

Um Reservierung wird gebeten.

Unsere
aktuelle
Spelsekarte



Hauptstraße 7 • 50996 Köln-Rodenkirchen
Reservierungen unter 0221 26 03 68 03
Mehr Infos unter www.brauhaus-quetsch.de

Ideal für Gruppen

ab 10 Personen

Vorbestellung erforderlich

Unsere Schnitzelplatte, kleines Alpenschnitzel, Wiener Schnitzel, Schweine-Schnitzel, serviert mit Bratkartoffeln, Rösti und Pommes frites, dazu Schmorzwiebeln, Champignonrahmsauce und bunter Salat

27,80 pro Person

Reibekuchen „all you can eat“, hausgemachte Reibeküchlein, serviert mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter, dazu Apfelmus, Räucherlachs mit Kräutercreme und frisch angemachtem Tatar

19,80 pro Person



Öffnungszeiten	Montag - Sonntag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr Sonntag bis 22:30 Uhr
Küchenzeiten	Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Unsere Quetsch-Klassiker

Kölsche Brotzeit, mittelalter Gouda, Flönz und Schlömers Leberwurst, reich garniert, dazu eine Scheibe Zimmermann's Schwarzbrot & Röggelchen **14,9**

Speckpfannkuchen, aus BIO-Eiern, groß, dünn und kross, dazu eine kleiner Salat **15,9**

Gebackener Camembert, bester gereifter Camembert Royal, angerichtet mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Zimmermanns Schwarzbrot und Butter **16,9**



Haussalat, Salatvariation mit Wildkräutern und Sahnedressing, serviert mit saftigen Hähnchenbruststreifen kross umhüllt **18,3**

Himmel un Äd, kross gebratene Flönz von der Metzgerei Stürmer aus der Vringssstroß, mit Röstzwiebeln auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott und karamellisierten Apfelspalten **18,9**

Selbst hergestellte, frische Quetsch-Bratwurst, 180 gr., mit unserer hauseigenen Würzmischung, serviert mit Wirsing-Kartoffelstampf **18,9**

DER Quetsch-Burger, 200 gr. bestes Bergischländer Rind-Patty, täglich frisch gewolft, *medium gegrillt*, mit Cheddar, Gurke, Tomate, Toppings aus eigener Herstellung, serviert mit Dip fries und hausgemachter Baconnaisse **22,5**

als „BIG-Quetsch“ zzgl. 2. Rind-Patty & Cheddar-Käse **+ 8**

Königsforstschnitzel, Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen Betrieben, mit einer frischen Champignonrahmsauce und Pommes frites **23,5**

Rheinischer Sauerbraten, nach Hausrezept eingelegt, dazu eine süß-herzhafte Sauce mit Rosinen, an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen **23,9**

Roastbeef, rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, dazu Bratkartoffeln und Remouladen-sauce **23,9**

Wiener Schnitzel, bestes, Münsterländer Kalbsfleisch aus der Hüfte geschnitten, in krosser Semmelpanade, dazu Pommes frites **29,5**



SPEISEKARTE

Öffnungszeiten	Montag - Samstag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr Sonntag bis 22:30 Uhr
Küchenzeiten	Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr



VORSPEISEN

- 3erlei-Dipvariation**, hausgemachte Dips - Mango Chili
- Harissacreme mit Datteln
- getrocknete Tomaten/Oliven/Knoblauch
serviert mit rustikalem Baguette (Brot extra 2,50 €) **8,5**

Hausgemachte Rinderkraftbrühe in der Terrine, mit Julienne Gemüse, Eistich und Rindfleisch einlage **8,6**

Apfel-Selleriecremesuppe mit karamellisierten Kernen und Parmesan chip **8,6**

HAUPTGERICHTE

Unser Brauhaus-Fladen, luftig krosser **Veganer**-Weizenfladen, verfeinert mit bestem, nativen Olivenöl, belegt mit

- „**der Elsässer**“ Schmand, Speck & Zwiebeln **16,6**
- „**der Royale**“, Schmand, Lauchzwiebeln und gereiftem Camembert, dazu Preiselbeeren **16,6**
- „**der Vegano**“ vegane Creme mit Paprikamark und Knoblauch, belegt mit Paprika und Asiakohl, überbacken mit veganem Käse **16,6**

**Fladen
der
Saison**

„**der Winterliche**“, Schmand, frischem Grünkohl und Speck **16,6**

„El Quetschos“ Currywurst, 120 gr. original Bergischländer Rostbratwurst mit hauseigener, pikanter Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes frites **13,9**

Spätzlepfanne mit frischem Grünkohl, Kirschtomaten und Comté, getoppt mit Schmelzzwiebeln **18,5**

Kartoffelrösti, dazu unsere Rahmsauce mit frischen Champignons, an Salatbouquet **18,5**

Hausgemachter Fleischkäse „fränkische Art“, verfeinert mit frischen Kräutern, dazu BIO-Spiegelei, Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und süßem Senf **18,5**

Hausgemachter Grünkohl „bürgerlich“ mit Mettwurst von der Metzgerei Schlömer **18,5**

Große Ofenkartoffel mit veganer Sourcream an Wildkräutersalat mit Vinaigrette, dazu sautierte Champignons **18,8**



SPEISEKARTE

Öffnungszeiten	Montag - Samstag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr Sonntag bis 22:30 Uhr
Küchenzeiten	Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr



Tatar „für selbst anzemache“, bestes Rindertatar mit Paprikapulver, Zwiebeln, Sardellen, Kapern, BIO-Eigelb und Gurkenwürfeln, dazu Butter, Schwarzbrot und Röggelchen **19,9**



Alpenschnitzel, Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen, nachhaltigen Betrieben mit Respekt vor dem Tier, mit Schinken und Raclettekäse gratiniert, dazu Kartoffelrösti und Preiselbeeren **23,5**



Winterkabeljaufilet vom Rost, dazu Linguine in Salzzitronen-Parmesan-sauce und Tomatensalat **28,9**

Gentlemanschnitzel, Schweinefleisch vom bergischen Landschwein aus kleinen, nachhaltigen Betrieben mit Respekt vor dem Tier, 360 gr., mit Schmorzwiebeln, Speckstreifen, Spiegelei und Bratkartoffeln **29,4**

Rumpsteak (260 gr. bestes „La Montura“ argentinisches Steakfleisch), mit hausgemachter Pfeffersauce, Dip fries und Beilagensalat **35,4**

IMMER FREITAGS

6 hausgemachte Reibeküchlein serviert mit Zimmermanns Schwarzbrot und Butter, wahlweise mit:

- Apfelmus **11,8**
- hausgebeizter Lachs & Kräutercreme **17,9**
- frischem Tatar mit Zwiebelwürfelchen **17,9**

Und wer sich nicht entscheiden kann zwischen den 3 Varianten, bestellt einfach unser Trifolium **17,9**

DIE SÜSSE VERSUCHUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis auf einem Vanillespiegel **8,9**

New York Cheesecake mit Salzkaramellsauce, an heißen Kirschen **8,9**

Heiß & kalt - warmer Brownie an cremigem Bourbon Vanilleeis & Sahne **8,9**



Quefsch

Rodenkirchener Brauhaus

Oster-Brunch

Ostersonntag und -montag von 11-15 Uhr
Reservierung erforderlich!



Unsere aktuelle
Speisekarte



Hauptstr. 7 · 50996 Köln-Rodenkirchen
Reservierungen unter 0221 26 03 68 03

Öffnungszeiten
Küchenzeiten

Montag - Sonntag von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr
Sonntag - Donnerstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Freitag - Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Unsere Pänzkarte

einschließlich bis Kinder 12 Jahre

Popeye, Spinat mit Kartoffelpüree und
Spiegelei 6,50 €

Käpt'n Blaubär, 3 hausgemachte Fischfilet-
streifen in Knusperpanade mit Pommes Frites 7,50 €

Max und Moritz, kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites 7,50 €

Donald Duck, 3 hausgemachte Hähnchenfilet-
streifen in Knusperpanade, mit Pommes frites
und süß-sauer Dip 7,50 €

Der Quetschi, unser Quetsch-Burger in klein,
dazu mit Pommes frites 7,50 €

Kindereis, 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit
Streuseln & Sahne 2,50 €

Kinderwasser oder 0,1l 1,00 €

Kinderschorle 0,1l 1,30 €



APERITIF & SPIRITUOSEN

APERITIF



Piccolo, trocken 0,2l 9,90 €

Conca D'oro, aus dem Herzen Italiens

Nur als Flasche erhältlich

Prosecco, Brut, Rosé 0,75l 37,50 €

für den besonderen Moment

Veuve clicquot 0,75l 98,00 €

Champagner *Nur als Flasche erhältlich*

Pink Summer Spritz 0,2l 7,50 €

Gaffel Fassbrause Pink Grapefruit
gepaart mit Prosecco auf Eis

Aperol Spritz 0,2l 8,90 €

Limoncello Spritz 0,2l 8,90 €

spritziger Sommeraperitif

Sandemann Sherry 5cl 4,50 €

medium oder trocken

Martini bianco 5cl 4,50 €

Martini bianco-Pomgranate 4cl 9,50 €

Campari-Orange 4cl 9,50 €

Wodka-Lemon (Smirnoff) 4cl 9,50 €

Gin-Tonic (Bombay/Tanqueray) 4cl 9,50 €

Jacky-Cola (Jack Daniels) 4cl 9,50 €

BRÄNDE

Quetsch Hausbrand 2cl 3,50 €

Asbach 2cl 3,50 €

Grappa Vuisinar 2cl 5,20 €

Carlos I. 2cl 5,20 €

Gran Duque D'Alba 2cl 6,50 €

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

Scheibel

Moor-Birne 40%vol. 2cl 4,80 €

Badischer Obstbrand 40%vol. 2cl 3,80 €

Waldhimbeer Geist 41%vol. 2cl 4,80 €

Altes Pflümle 43%vol – mit Fruchtauszug
2cl 4,80 €

Schwarzwälder Kirschwasser 43%vol.
2cl 4,80 €

Williams 2cl 6,50 €



Unsere Nr. 1
Spezialitäten

Bernstein-Marille

& Haselnuss je 2cl 5,90 €

SPIRITUOSEN

Oebels Ahle Korn 2cl 3,50 €

Ouzo of Plomari 2cl 3,50 €

Tequila 2cl 3,50 €

Eversbusch 2cl 3,50 €

Wodka Smirnoff 2cl 3,50 €

Sambucca 2cl 3,50 €

Flimm 2cl 3,50 €

Malteser Aquavit 2cl 4,00 €

Jubi Aquavit 2cl 4,00 €

Linie Aquavit 2cl 4,50 €

KRÄUTER

Kabänes 2cl 3,50 €

Jägermeister 2cl 3,50 €

Kümmerling 2cl 3,50 €

Underberg 2cl 3,50 €

Fernet Branca 2cl 3,50 €

Mama Nero 2cl 3,50 €

Schwesterherz 2cl 3,50 €

Averna 2cl 4,00 €

Ramazotti 2cl 4,00 €

Amaro Montenegro 2cl 4,00 €



WEINE



weiß

Weißburgunder	0,2l	6,50 €
A. Diehl, Pfalz, trocken	1,0l	31,50 €
Grauburgunder	0,2l	7,80 €
Lorenz & Söhne, Rheinl.-Pfalz, trocken	0,75l	27,50 €
Sauvignon blanc	0,2l	8,90 €
Villa Maria, Neuseeland, trocken	0,75l	31,00 €
Weinschorle	0,2l	5,00 €
aus Weissburgunder		

rosé

Santa Cristina, Rosato	0,2l	6,50 €
Toscana, trocken	0,75l	22,50 €

rot

Cabernet Sauvignon	0,2l	7,50 €
Montes Reserva, Chile, trocken	0,75l	24,50 €
Primitivo Neprica	0,2l	7,90 €
Weingut Tormaresca, Apulien, trocken	0,75l	25,50 €
Leopard's Leap, Shiraz	0,2l	7,60 €
Südafrika, trocken	0,75l	24,90 €

WHISKY



Gaffel
Köln

Jack Daniels 4cl 4,50 €

Bowmore 4cl 8,50 €
12 Jahre-Single Malt Scotch Whisky

Martini Fiero Lemonade 9,50 €

wie Aperol Spritz, nur besser 😊, mit einer erfrischenden Note aus Bitter Lemon und Zitrone

Köln Sunset Lemonade 9,50 €

(ALKOHOLFREI)

die alkoholfreie Variante zum Martini Fiero Lemonade, damit es nicht zum „hang over“ kommt

Exotic Spritz 9,50 €

die fruchtige Art einen Spritz zu genießen, ohne bittere Note

Mojito 10,50 €

ein karibischer Cocktail-Klassiker, mit einem Mix aus Rum-Aromen und feiner Süße, getoppt mit einer Minz-Zitrusnote

Espresso-Martini 10,50 €

besonders geeignet nach dem Essen, cremig und belebend



DIE HEISSGETRÄNKE

Kaffee creme	2,90 €
Kännchen	5,70 €
Cappuccino	3,60 €
Espresso	2,90 €
Dopio	4,40 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Glas Tee	2,80 €



**UNSER
KAFFEE &
ESPRESSO**

ist **BIO** und
zu

**100%
FAIRTRADE**



DIE ALKOHOLFREIEN



Gerolsteiner Gourmet	0,33l	3,90 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,80 €
Gerolsteiner naturell	0,33l	3,90 €
Gerolsteiner naturell	0,75l	7,80 €
Gaffel Fassbrause Zitr.	0,33l	4,30 €
NEU Gaffel Fassbrause	0,33l	4,30 €
Pink Grapefruit		
Pepsi	0,33l	4,30 €
Pepsi zero	0,33l	4,30 €
7up (weiße Zitronenlimonade)	0,33l	4,30 €
Schwip schwap	0,33l	4,30 €
Mirinda	0,33l	4,30 €
(gelbe Orangenlimonade)		

Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,90 €
Schweppes Pomgranate	0,2l	3,90 €
Schweppes Tonic	0,2l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,90 €
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	3,90 €
Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,90 €

Natürlich selbstgemischt

Apfelschorle (trüb)	0,3l	4,30 €
Rhabarberschorle	0,3l	4,30 €
Maracujaschorle	0,3l	4,30 €
Johannisbeerschorle	0,3l	4,30 €
Mangoschorle	0,3l	4,30 €

HOPFEN UND MALZ



Gaffel Kölsch vom Fass		
im Restaurant + Terrasse	0,2l	2,50 €
Gaffel Kölsch vom Fass		
in der Schänke	0,2l	2,20 €
(ausgenommen Sky oder Dazn Übertragungen)		

Gaffel Wiess vom Fass	0,3l	4,30 €
<i>*im geeisten Glas serviert*</i>		

Erdinger Helles vom Fass	0,5l	5,90 €
<i>*im geeisten Steinkrug serviert*</i>		

Erdinger Urweisse	0,5l	5,90 €
Erdinger Weizen frei	0,5l	5,90 €
Erdinger Grapefruit frei	0,33l	4,30 €
Erdinger Zitrone frei	0,33l	4,30 €
Gaffel frei	0,33l	4,30 €
Sünner Malzbier	0,33l	4,30 €

Gaffel Lemon	0,33l	4,30 €
--------------	-------	--------

