



KÖLSCHE FODERKAAT



Our fun facts in English:
malzmuehle.de/
echtkoelsch

FÜR DEN KLEINEN HUNGER SMALL DISHES

Halve Metthappen

Halbes Röggelchen mit Mett und Zwiebeln

German minced pork meat with raw onions and a half rye roll

4,1

Halve Hahn

Mittelalter Gouda mit Röggelchen und Butter

Middle-aged Gouda with a rye roll and butter

7,8

Kölsche Kaviar

Blutwurst mit Senf, Röggelchen und Butter

Black pudding with mustard, a rye roll and butter

8,0

Julaschzupp

Tasse Gulaschsuppe mit Röggelchen

Cup of goulash soup with a rye roll

8,0

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 Kriegzeiten, 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 genannten Preise verstehen sich in Euro (€) | All prices quoted are in Euro (€)

🌱 = vegetarisch | vegetarian 🌱🌱 = vegan | vegan

BRAUHAUS MAL ANDERS

VEGETARIAN & VEGAN

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

Levverkies ohne Levver un Kies 19,9
**Veganer Leberkäse mit Brat-
kartoffeln** ♦♦
Vegan meatloaf with fried potatoes
+ Spiegelei ♦ +1,0
fried egg

**Auf Nachfrage stellen wir Ihnen
gerne unsere Kinderkarte zur
Verfügung.**

*We will be happy to provide our
children's menu upon request.*





LEICHT & LECKER - SALATE SALADS

Kleener jemischer Schlot ♦ 5,0
Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Schlot met Spiejelei un Brodääpel ♦ 12,0
**Bunter Salat mit Spiegelei und
Bratkartoffeln**
*Mixed salad with fried egg and fried
potatoes*

Schlot met Kies vum Hennes 18,5
sing Frau ♦
Bunter Salat mit Ziegenkäse
Mixed salad with goat cheese

Schlot met Striefe vum Huhn 19,0
**Bunter Salat mit gebratenen
Hähnchenstreifen**
*Mixed salad with fried 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 Qua-
lität 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.**

Please also take a look at our changing special menus, tables and seasonal dishes.

OP KÖLSCHE ART – BRAUHAUS KLASSIKER

TRADITIONAL COLOGNE CLASSICS

Himmel und Ääd

Gebackene Blutwurst, in Koch'schen Malzbier geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott

Baked black pudding, onions braised in Koch'schen malt beer, mashed potatoes and stewed apple compote

16,5

Suurbrode

Sauerbraten Rheinischer Art in Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Rotkohl (Apfelkompott auf Nachfrage)

Sour marinated beef with raisin sauce, red cabbage and potato dumplings (stewed apple compote on request)

22,5

Mühlen Brodwoosch met huuseige Zauß

Bratwurst (250g) mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, Rotkohl und Bratkartoffeln

Big fried sausage (250g) with homemade sauce from Koch'schen Malzbier, red cabbage and fried potatoes

16,9

Haxe met Röttgelche

Knusprige Schweinshaxe (1200g) mit Röttgelchen

Crispy pork knuckle (1200g) with a rye roll

28,5

Malzschnetzel

Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites

Malty dark breaded pork escalope with French fries

19,9

Haxe met suurem Kappes un Äädäppelspürree

Knusprige Schweinshaxe (1200g) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Crispy pork knuckle (1200g) with „Sauerkraut“ and mashed potatoes

28,9

Schweinebrode met huuseige Zauß

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

18,0

Beilagenänderung

Change of side dishes

1,0

Hauseigene Sauce vom Koch'schen Malzbier

Homemade sauce from Koch'schen Malzbier

2,5

Pöttchen Ketchup oder Mayonnaise

Small pott ketchup or mayonnaise

1,0

Champignon-Rahm-Sauce

Creamy mushroom sauce

2,5



HERZHAFT & DEFTIG – BRAUHAUS-FAVORITEN

BREWHOUSE FAVORITES

Jrooße Currywoosch met huusjemahte Zauß 16,0
Große Currywurst (250g) mit hausgemachter Currysauce vom Koch'schen Malzbier und Pommes frites
Big fried sausage (250g) with homemade curry sauce made from Koch'schen malt beer and French fries

Frikadell 16,9
Zwei Geflügelfrikadellen mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree
Two poultry patties with creamy Savoy cabbage and mashed potatoes

Schnitzel Wiener Aat 19,9
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites
Pork escalope Vienna style with French fries
+ Champignon-Rahm-Sauce als Jägerschnitzel + 2,5
Mushroom cream sauce as „Jaegerschnitzel“

Levverkies 19,9
Leberkäse aus Kalbsfleisch mit Bratkartoffeln
Veal meatloaf with fried potatoes
+ Spiegelei + 1,0
Fried egg

Rumpsteak 27,5
Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
Grilled rump steak with fried potatoes and herb butter

SÖSSKROM ZOM SCHLUSS

DESSERTS

Sößkrom us Malzbier 7,6

**Crème vom Koch'schen Malzbier
mit Crunch**

*Homemade Cream from
Koch'schen Malzbier*

Wärm Appeltaat 8,9

**Warmer Apfelstrudel mit Vanille-
eiscreme**

*Warm apple strudel with vanilla
ice-cream*

**Bei Unverträglichkeiten informiert
Sie unser Servicepersonal gerne
über enthaltene Allergene und
Zusatzstoffe.**

*If you have any allergies or into-
lerances, our service staff will be
happy to inform you about allergens
and additives.*



ALKOHOLFREIES NON-ALCOHOLIC

Kölsches Wasser [rabbelig, höösch] ☒

Fl. 0,33 l

Das hauseigene Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns

The in-house well water of Cologne's oldest brewery

3,1

Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, zitrone, grün] ☒

Fl. 0,33 l

Premiumlimonaden und Brausen aus dem hauseigenen Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns

Premium lemonades and refreshments from the in-house well water of Cologne's oldest brewery

3,7

Sinalco Cola

Fl. 0,33 l

Deine Cola made in Germany

Your cola made in Germany

4,0

Sinalco Cola ohne Zucker

Fl. 0,33 l

Der unverwechselbare Sinalco Cola Geschmack mit null Kalorien

The unmistakable taste of Sinalco Cola with zero calories

4,0

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 2,4

alk. 4,8 % vol. | 0,2 l

Kräftig und malziges Kölsch

Strong and malty Kölsch

Mühlen Freibier 3,5

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 Fruity liqueur		Klare Spirituosen Spirits	
Sünner Limoncello ☒ alk. 17 % vol.	2,4	Sünner Korn No.1 ☒ alk. 38 % vol.	2,4
Sünner Hätsklopper ☒ alk. 17 % vol.	2,4	Sünner Wacholdergeist ☒ alk. 38 % vol.	2,4
Kölsche Koks alk. 15,0 % vol.	2,7	Sünner Vodka Colonia ☒ alk. 43 % vol.	2,7
Falsche 9 Rhabarber-Vanille-Likör alk. 15,0 % vol.	2,7	Obstler alk. 43 % vol.	2,7
		Mühlen Brand No. 2 ☒ alk. 40 % vol.	3,0
Kräuterlikör Herbal liqueur			
Mühlen Kräuter ☒ alk. 40 % vol.	2,7		
Sünner Akrobat ☒ alk. 32 % vol.	2,7		

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



167 JAHRE KÖLSCHE TRADITION

Die Historie der Brauerei zur Malzmühle

**Speisekarte
zum Mitnehmen!
Takeaway
menu!**

Die Anfänge der Brauerei

Bevor die Brauerei zur Malzmühle entstand, war der Heumarkt Zentrum des Kölner Kornhandels. Die städtische Mühle, die bis 1813 Brauer mit geschrotetem Malz versorgte, gab unserem Brauhaus seinen Namen.

1858 gründete Brauer Hubert Koch am Heumarkt Nr. 6 die heutige Brauerei zur Malzmühle unter dem Namen „Bier- und Malz-Extract-Dampfbrauerei Hubert Koch“.

1912 übernahm Gottfried Joseph Schwartz die Brauerei und gab ihr den heutigen Namen. Seitdem ist die Familie Schwartz eng mit der Brauerei verbunden, seit Generationen immer mit starken Frauen an der Spitze.



Zerstörung & Aufbau

1945 wurde die Malzmühle im Krieg fast vollständig zerstört.

Sybillie Schwartz leitete den Wiederaufbau und nahm 1948 den Braubetrieb wieder auf, wobei die Bewirtung jedoch vorerst noch im Freien stattfinden musste.

Das erhaltene Portal am Eingang erinnert bis heute noch an den Neubeginn.



Nach dem Krieg entstand in den 1950er-Jahren in Köln die Brauhauskultur, wie wir sie heute kennen.

1960 übernahm Anneliese Schwartz die Brauerei und führte sie zu überregionalem Erfolg – das Wirtschaftswunder und der Kölner Durst halfen ihr dabei.



Besuch mit Geschichte

Am 17. Juni 1999 besuchte US-Präsident Bill Clinton die Malzmühle während des G8-Gipfels in Köln.

Die Wahl fiel auf die Brauerei zur Malzmühle wegen ihrer zentralen Lage im Herzen von Köln.

Bis heute lassen sich immer wieder Gäste am „Clinton-Tisch“ unter seinem Foto verewigen.



Die Malzmühle heute

Das Familienunternehmen wird heute in fünfter Generation von Melanie Schwartz und Co-Geschäftsführer Dr. Michael Rosenbaum geführt.

Mit dem ANNO 1858, der MühlenBar und dem Hotel zur Malzmühle am Heumarkt sowie dem Brauhaus Pütz im Belgischen Viertel, Em Kölsche Boor am Eigelstein und der BRAUWELT Köln in Kalk ist das Angebot vielfältiger denn je.

Dabei bleibt die Brauerei zur Malzmühle jedoch bis heute ihren traditionellen Wurzeln treu.



Die Familie Schwartz wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!