



**KÖLSCHE FODERKAAT**





Our fun facts in English:  
malzmuehle.de/  
echtkoelsch

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER SMALL DISHES

### Metthappen

#### Röggelchen mit Mett und Zwiebeln

German minced pork meat with  
raw onions and a rye roll

6,9

### Halve Hahn

#### Mittelalter Gouda mit Röggelchen und Butter

Middle-aged Gouda with a rye roll  
and butter

7,5

### Kölsche Kaviar

#### Blutwurst mit Senf, Röggelchen und Butter

Black pudding with mustard, a rye  
roll and butter

7,8

### Julaschzupp

#### Tasse Gulaschsuppe mit Röggelchen

Cup of goulash soup with a rye roll

7,5

### 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 Rog-  
genbrötchen normalerweise aus  
zwei Hälften bestehen. In Kriegs-  
zeiten, 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 Kultur-  
gut 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** ♦ 9,8  
**Hausgemachte Kartoffeltarte  
mit Kräuterdip**  
*Baked potato pie with herbal dip*

**Levverkies ohne Levver un Kies** 18,9  
**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** ♦ 4,9  
**Kleiner gemischter Salat**  
*Small mixed salad*

**Schlot met Spiejelei un Brodääpel** ♦ 11,9  
**Bunter Salat mit Spiejelei und Bratkartoffeln**  
*Mixed salad with fried egg and fried potatoes*

**Schlot met Kies vum Hennes sing Frau** ♦ 17,9  
**Bunter Salat mit Ziegenkäse**  
*Mixed salad with goat cheese*

**Schlot met Striefe vum Huhn** 18,0  
**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 Qualität 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*

15,5

#### 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)*

21,9

#### 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*

15,9

#### Haxe met Röttgelche

**Knusprige Schweinshaxe (1200g) mit Röttgelchen**

*Crispy pork knuckle (1200g) with a rye roll*

26,9

#### 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*

17,9

#### Haxe met suurem Kappes un Äädäppelspürree

**Knusprige Schweinshaxe (1200g) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf**

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

27,9

#### Malzschnitzel

**Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites**

*Malty dark breaded pork escalope with French fries*

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** 14,9

**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** 18,9

**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** 26,5

**Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter**

*Grilled rump steak with fried potatoes and herb butter*



## SÖSSKROM ZOM SCHLUSS

### DESSERTS

---

**Sößkrom us Malzbier** 6,9  
**Crème vom Koch'schen Malzbier  
mit Crunch**  
*Homemade Cream from  
Koch'schen Malzbier*

**Wärm Appeltaat** 8,5  
**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, natürlich gesüßt mit Agavendicksaft**

*Premium lemonades and fizzy drinks made from the in-house spring water of Cologne's oldest brewery, naturally sweetened with agave syrup*

3,8

### Kölsches Wasser [kola] ☒

Fl. 0,33 l

**Premium Kola aus dem hauseigenen Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns, natürlich gesüßt mit Agavendicksaft**

*Premium cola made from the in-house well water of Cologne's oldest brewery, naturally sweetened with agave syrup*

3,8

### 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](http://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](http://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**

**Sünner Limoncello** ☒ 2,4  
alk. 17 % vol.

**Sünner Hätsklopper** ☒ 2,4  
alk. 17 % vol.

**Kölsche Koks** 2,7  
alk. 15,0 % vol.

**Falsche 9 Rhabarber-Vanille-Likör** 2,7  
alk. 15,0 % vol.

**Kräuterlikör**  
**Herbal liqueur**

**Mühlen Kräuter** ☒ 2,7  
alk. 40 % vol.

**Sünner Akrobat** ☒ 2,7  
alk. 32 % vol.

**Klare Spirituosen**  
**Spirits**

**Sünner Korn No.1** ☒ 2,4  
alk. 38 % vol.

**Sünner Wacholdergeist** ☒ 2,4  
alk. 38 % vol.

**Sünner Vodka Colonia** ☒ 2,7  
alk. 43 % vol.

**Obstler** 2,7  
alk. 43 % vol.

**Mühlen Brand No. 2** ☒ 3,0  
alk. 40 % vol.

**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.

Sybille 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 Eingangerinnert 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!**