



Kölsche Foderkaat



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

Kölsche Kaviar

Blutwurst mit Senf, Röggelchen und Butter
Black pudding with mustard, a rye roll and butter

7,8

Halve Hahn

Mittelalter Gouda mit Röggelchen und Butter
Middle-aged Gouda with a rye roll and butter

7,9

Julaschzupp

Tasse Gulaschsuppe mit Röggelchen
Cup of goulash soup with a rye roll

7,9

Alle Preise verstehen sich in Euro (€)

All prices quoted are in Euro (€)

 = vegetarisch

 = vegan

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 Kriegszeit, 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!



Our fun facts in English:
malzmuehle.de/echtkoelsch

Brauhaus mal anders

Vegetarian & Vegan

Kölsche Äädäppeltarte 🌱 9,8
**Hausgemachte Kartoffeltarte
mit Kräuterdip**
Baked potatoe pie with herbal dip

Levverkies ohne Levver un Kies 18,9
**Veganer Leberkäse mit Brat-
kartoffeln** 🌱
Vegan meatloaf with fried potatoes
+ Spiegelei | fried egg 🌱 +1,0

**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

Light & Tasty - Salads

Kleener jemischer Schlot ♦ 4,9
Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Schlot met Spiejelei un 12,9
Brodäapel ♦
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 grilled 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 Aat – Brauhaus Klassiker

Traditional Cologne classics

Himmel un Ääd 16,5
Gebackene Blutwurst, in Koch'schen Malzbier geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott
Baked black pudding, onions braised in Koch'schen malt beer, mashed potatoes and apple compote

Mühlen Brodwoosch met Malzbierzauf 17,9
Bratwurst (250 g) mit haus eigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, buntem Gemüse und Bratkartoffeln
Big fried sausage (250 g) with homemade sauce from Koch'schen malt beer, mixed vegetables and fried potatoes

Schweinebrode met huuseige Zauß 19,9
Schweinebraten mit haus eigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, dicken Bohnen und Bratkartoffeln
Roast pork with homemade sauce from Koch'schen malt beer, broad beans and fried potatoes

Suurbrode 24,9
Sauerbraten Rheinischer Art in Rosinensauce mit Kartoffel-Röggelchen-Klößen, Rotkohl und Apfelkompott
Sour marinated beef with raisin sauce, red cabbage, potato rye roll dumplings and stewed apple compote

Haxe met Röggelche 26,9
Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Röggelchen
Crispy pork knuckle (1200 g) with a rye roll

Haxe met suurem Kappes un Äädäppelspürree 27,9
Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Crispy pork knuckle (1200 g) with „Sauerkraut“ and mashed potatoes

Beilagenänderung 1,0
Change of side dishes





Herzhaft & Deftig – Brauhaus-Favoriten

Savoury & Hearty – Brewhouse favorites

Jrooße Currywoosch met huusjemahte Zauß Große Currywurst (250 g) mit hausgemachter Currysauce vom Koch'schen Malzbier und Pommes frites <i>Big fried sausage (250 g) with homemade curry sauce made from Koch'schen malt beer and French fries</i>	15,9
Heringstipp Heringstipp mit Bratkartoffeln <i>Herring fillets with fried potatoes</i>	16,5
Malzschnitzel Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites <i>Malty dark breaded pork escalope with French fries</i>	18,9
Schnitzel Wiener Aat Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites <i>Pork escalope Vienna style with French fries</i>	18,9
+ Champignon-Rahm-Sauce als Jägerschnitzel 🌿 <i>with creamy mushroom sauce („Jägerschnitzel“ style)</i>	+ 2,5
Levverkies Geflügel-Leberkäse mit Bratkartoffeln <i>Poultry Leberkäse with fried potatoes</i>	19,9
+ Spiegelei fried egg 🌿	+ 1,0
Rumpsteak Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter <i>Grilled rump steak with fried potatoes and herb butter</i>	27,9
Pöttchen Ketchup oder Mayonnaise 🌿 <i>Small pott ketchup or mayonnaise</i>	1,0
Champignon-Rahm-Sauce 🌿 <i>Creamy mushroom sauce</i>	2,5
Hauseigene Sauce vom Koch'schen Malzbier <i>Homemade sauce from Koch'schen malt beer</i>	2,5

Sößkrom zum Schluss

Desserts

Sößkrom vum Malzbier 🌱 7,5
Crème vom Koch'schen Malzbier mit Crunch
Cream made from Koch'schen malt beer with crunchy topping

Wärm Appeltaat 🌱 8,5
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme
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 intolerances, 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

3,2

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

Fl. 0,33 l

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

3,8

Kölsches Wasser [kola] zero ☒

Fl. 0,33 l

Premium-Kola Zero aus dem hauseigenen Brunnenwasser der ältesten Brauerei Kölns, frei von Zucker

Premium Kola Zero made with water from the in-house well at Cologne's oldest brewery, sugar-free

3,8

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

A strong, malty Kölsch

Mühlen Freibier 3,9

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 Fruit liqueur

Sünner Limoncello ☒
alk. 17 % vol.

2,5

Kölsche Koks
alk. 15,0 % vol.

2,8

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

2,8

Kräuterlikör Herbal liqueur

Mühlen Kräuter ☒
alk. 40 % vol.

2,8

Sünner Akrobat ☒
alk. 32 % vol.

2,8

Klare Spirituosen Spirits

Sünner Korn No.1 ☒
alk. 38 % vol.

2,5

Sünner Wacholdergeist ☒
alk. 38 % vol.

2,5

Sünner Vodka Colonia ☒
alk. 43 % vol.

2,8

Williamsbirne
alk. 40 % vol.

2,8

Kirschwasser
alk. 40 % vol.

2,8

Mühlen Brand No. 2 ☒
alk. 40 % vol.

3,1

Jubiläums Aquavit
alk. 40 % vol.

4,1

**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



168 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 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!

Brauerei zur Malzmühle Schwartz GmbH & Co. KG

Heumarkt 6 | 50667 Köln | Tel.: 0221 - 921 606 13 | reservierung@malzmuehle.de | malzmuehle.de