



Hochprozentiges | Spirits*

Mühlen Kräuter alk. 40 % vol. 2 cl 2,60 € **Sünner Hätzklopper** alk. 17 % vol. 2 cl 2,30 €

Kräuterspezialität nach alter handwerklicher Tradition. Aus reinstem Weizen-Destillat und über 40 verschiedenen Kräutern, Blüten und Wurzeln.
Herbal specialty according to the ancient craft tradition. Made from pure wheat distillate and over 40 different herbs, flowers and roots.

Die jüngste Kreation aus der Sünner Brennerei. Der fruchtig-frische Kirschkör bringt jedes Herz zum Klopfen. Perfekt als Digestif nach dem Essen.
The latest creation from the Sünner distillery. The fruity, fresh cherry liqueur will make any heart beat faster. Perfect as a digestif after a meal.

Mühlen Brand No. 2 alk. 40 % vol. 2 cl 2,90 € **Sünner Akrobat** alk. 32 % vol. 2 cl 2,60 €

Bierbrand, destilliert aus frischem Kölsch mit dem typischen Mühlen Geschmack.
Beer brandy, distilled from fresh Kölsch with the typical Mühlen taste.

Vollendete Komposition aus erlesenen Kräutern und dezenter Süße. Ideal als Absacker.
Perfect composition of exquisite herbs and subtle sweetness. Ideal for a nightcap.

Sünner Korn No.1 alk. 38 % vol. 2 cl 2,30 € **Sünner Vodka Colonia** alk. 43 % vol. 2 cl 2,60 €

Unser erster Weizenbrand, traditionell seit 1830. Doppelt gebrannte Spezialität mit dezenter Vanille-Note.
Our first wheat brandy, traditionally made since 1830. Double-distilled specialty with a subtle vanilla note.

Klarer reiner Vodka, mild, gelagert auf Silber und kalt über Aktivkohle filtriert.
Clear pure vodka, mild, aged on silver and cold filtered through activated charcoal.

Sünner Wacholdergeist alk. 38 % vol. 2 cl 2,30 € **Kirschwasser** 2 cl 2,60 €

Der Wacholdergeist wird aus feinen Wacholderbeeren aus der Toskana, in Köln gebranntem Alkohol aus Kölner Weizen und unserem Brunnenwasser hergestellt.
The juniper spirit is produced from fine juniper berries from Tuscany, Cologne-distilled alcohol from Cologne wheat, and our well water.

Williamsbirne 2 cl 2,60 €
Falsche 9 Rhababer-Vanille-Likör 2 cl 2,60 €
Jubiläums Aquavit 2 cl 2,90 €

Sünner Limoncello alk. 17 % vol. 2 cl 2,30 €

Unser spritziger Zitronenlikör nach kölscher Interpretation! Dolce vita op Kölsch!
Our sparkling lemon liqueur according to Cologne interpretation! Dolce vita op Kölsch!



Die vierte und fünfte Generation der Familie Schwartz (2018)

Tradition in der fünften Generation

Seit über 165 Jahren wird in der Malzmühle Bier auf traditionelle Weise gebraut. Das handwerkliche Brauverfahren und die Verwendung natürlicher, unbehandelter Rohstoffe verleiht dem Mühlen Kölsch einen frischen und unverwechselbaren malzigen Geschmack. Das historische Brauhaus zur Malzmühle, mitten in der Kölner Altstadt, ist seit jeher ein beliebter Treffpunkt für Freunde der kölschen Tradition und Trinkkultur.

Als echte Familienbrauerei, jetzt in fünfter Generation von der Familie Schwartz geführt, steht die Malzmühle für Tradition und Handwerk - und das wird sich auch in Zukunft nicht ändern.

Die Familie Schwartz wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Erleben Sie Gastlichkeit im Zeichen der Mühle!



In Köln gibt es weitere hauseigene Mühlen-Gastronomien, in denen Sie frisch gezapftes Mühlen Kölsch und unsere köstlich deftige Brauhausküche genießen können. Unsere Brauhäuser bieten eine gesellige Atmosphäre und verkörpern die bodenständige und herzliche Kölsche Lebensart. Egal, ob Sie ein traditionell uriges oder modernes Veedelsbrauhaus bevorzugen - bei uns finden Sie die perfekte Location für jeden Anlass.

Brauerei zur Malzmühle



Weitere Infos

*Außer-Haus-Verkauf: Selbstverständlich können Sie gerne unsere hauseigenen Produkte zum Mitnehmen erwerben.

Take-away service: Of course, you are more than welcome to purchase our in-house products to takeaway.

Brauerei zur Malzmühle Schwartz GmbH & Co. KG
Heumarkt 6 | 50667 Köln | Tel.: 0221 - 921 606 13 | reservierung@muehlenkoelsch.de | www.muehlenkoelsch.de

KÖLSCHE FODERKAAT



Für den kleinen Hunger | Starters

Halve Metthappen 4,00 €
Halbes Röttgelchen mit Mett und Zwiebeln
German minced pork meat with raw onions and a half rye roll

Äädäppelszupp ♦ 7,50 €
Tasse Kartoffelsuppe mit Croûtons und Röttgelchen
Terrine of Potato soup with croutons and a rye roll

Halve Hahn ♦ 7,50 €
Mittelalter Gouda mit Röttgelchen und Butter
Gouda cheese with a rye roll and butter

Kölsche Kaviar 7,90 €
Blutwurst mit Senf, Röttgelchen und Butter
Black pudding with mustard, rye bread roll and butter

Julaschzupp 8,00 €
Tasse Gulaschsuppe mit Röttgelchen
Terrine of goulash soup with a rye roll

Kölsche Äädäppeltarte ♦ 9,90 €
Hausgemachte Kartoffeltarte mit Kräuterdip
Baked potato pie with herb dip

Bitte beachten Sie unsere wechselnden Sonderkarten, Tafeln sowie Saisongerichte.
Please check out our seasonal changing menus.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Wunsch gerne von unseren Servicemitarbeitern.
Information about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances can be obtained from our service staff upon request.

♦ = vegetarisch | *vegetarian* ♦♦ = vegan | *vegan*

Vegetarisches und Salat | Vegetarian and salads

Kleiner gemischter Salat ♦ 4,90 €
Small mixed salad

Schlot met Spiejelei un Brodääpel ♦ 11,50 €
Bunter Salat mit Spiejelei und Bratkartoffeln
Mixed salad with fried egg and fried potatoes

Käsespätzle ♦ 13,50 €
Cheese spaetzle

Jebackene Kammenbär ♦ 14,90 €
Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie, Schwarzbrot, Preiselbeeren und Butter
Baked Camembert with fried parsley, black bread, cranberries and butter

Schlot met Kies vum Hennes sing Frau ♦ 18,00 €
Bunter Salat mit Ziegenkäse
Mixed salad with goat cheese

Schlot met Striefe vum Rind un Champignons 19,00 €
Bunter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons
Mixed salad with fried beef stripes and mushrooms

No Beef Burger mit veganer Limetten-Mayonnaise und Pommes frites ♦♦ 19,90 €
No Beef Burger with lime mayonnaise and French fries

Veganer Leberkäse mit Bratkartoffeln ♦♦ 23,50 €
Vegan meatloaf with fried potatoes

+ mit Spiejelei | with fried egg ♦ +1,00 €

Beilagenänderung | Change of side dishes +1,00 €

Fleischgerichte und Kölner Brauhauspezialitäten | Meat dishes and Cologne brewery specialties

Himmel und Ääd 15,50 €
Gebackene Blutwurst, in Koch'schem Malzbier geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott
Baked black-pudding, onions braised in homemade malt beer, mashed potatoes, and apple compote

Currywurst mit hausgemachter Soße, Pommes frites 15,90 €
Fried sausage with homemade curry sauce, French fries

Brodwoosch met Malzbierzaus, ruude Kappes un Brodääpel 16,50 €
Mühlenbratwurst mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, Rotkohl und Bratkartoffeln
Big fried sausage with homemade malt beer sauce, red cabbage and fried potatoes

Huusjemahte Hackbrode 17,50 €
Hausgemachter Hackbraten mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, buntem Gemüse und Bratkartoffeln
Homemade meatloaf with homemade malt beer sauce, vegetables and roast potatoes

Schweinebraten mit Malzbiersauce, dicken Bohnen und Bratkartoffeln 17,50 €
Roast pork with malt beer sauce, broad beans and fried potatoes

Holzfüllersteak aus dem Schweinenacken mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 18,90 €
Pork neck steak with herb butter and fried potatoes

Mühlen Burger mit saftigem BBQ Rinderhack und Pommes frites 19,90 €
Burger with tasty bbq beef and French fries

+ als Cheeseburger | as cheeseburger +1,00 €

+ mit krossem Speck | with crispy bacon +1,00 €

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites + Champignon-Rahm-Sauce (Jägerschnitzel) 19,90 €
Pork escalope „Wiener Schnitzel“ with French fries + mushroom cream sauce („Jaegerschnitzel“)

Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites 19,90 €
Malty dark breaded pork escalope with French fries

+ Champignon-Rahm-Sauce +2,50 €
+ mushroom cream sauce

Haxenfleisch in Malzbiersauce mit Rotkohl und Bratkartoffeln 20,50 €
Pork knuckle meat in malt beer sauce with red cabbage and fried potatoes

Suurbrode 21,90 €
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Apfelkompott
Sour marinated beef with raisin sauce, almonds, red cabbage, potato dumplings and stewed apple compote

Rinderhüftsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter 22,90 €
Grilled beef rump steak with fried potatoes and herb butter

Haxe met Röttgelche (1200 g) 27,90 €
Knusprige Schweinshaxe mit Röttgelchen
Crispy pork knuckle with rye bread roll

Haxe met suurem Kappes un Äädäppels-püree (1200 g) 28,90 €
Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
Crispy pork knuckle with „Sauerkraut“ and mashed potatoes

Pöttchen Ketchup oder Mayonnaise 0,80 €
pot ketchup or mayonnaise

Desserts

Sößkrom us Malzbier ♦ 7,50 €
Crème vom Koch'schen Malzbier mit Crunch
Malt beer mousse with crunch

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme ♦ 8,90 €
Warm apple strudel with vanilla ice-cream

Hauspezialitäten | House specials*

Mühlen Kölsch alk. 4,8 % vol. 0,2 l 2,30 €

Handwerklich gebraut nach altem Familienrezept. Kräftig und malzig seit 1858.
Brewed according to an old family recipe. Strong and malty since 1858.

Mühlen Freibier alk. <0,5 % vol. Fl. 0,33 l 3,10 €

Unser naturtrübes alkoholfreies Bier besticht durch seine fruchtige Zitrusnote und ein rundes Gefühl im Abgang.
Our unfiltered non-alcoholic beer impresses with its fruity citrus note and a smooth finish.

Koch'sches Malzbier alk. 2,4 % vol. Fl. 0,33 l 3,10 €

Das Malzbier ist angenehm süß, mit seiner charakteristischen Hopfennote. Seit 1858 nach Familientradition gebraut.
The malt beer is pleasantly sweet with its characteristic hoppy note. Brewed according to family tradition since 1858.

Sünner Malz alk. <0,5 % vol. Fl. 0,33 l 3,10 €

Gebraut nach langer Sünner-Brautradition mit den besten Rohstoffen unserer Region.
Brewed according to a long Sünner brewing tradition with the best raw materials of our region.

Wein und Sekt | Wine and sparkling wine

Glas Weinschorle 0,20 l 5,90 €

Glas Rosé, Hauswein 0,20 l 5,90 €

Glas Weißwein, Hauswein 0,20 l 5,90 €

Glas Rotwein, Hauswein 0,20 l 5,90 €

Geldermann Sekt Fl. 0,20 l 10,00 €

Sekt Hausmarke, SUPERB, trocken Fl. 0,75 l 30,00 €

Alkoholfreie Getränke | non-alcoholic

Kölsches Wasser Fl. 0,33 l 2,60 €
[rabbelig] - *sparkling*, [höösch] - *still*

Das hauseigene Brunnenwasser der ältesten Kölsch Brauerei der Welt.
The in-house well water of the oldest Kölsch brewery in the world.

Kölsches Wasser* Fl. 0,33 l 3,00 €

[pink] - Grapefruit
[halb so pink] - zuckerreduziert
[orange] - Orange
[zitrone] - Zitrone
[grün] - Waldmeister

Premiumlimonaden und Brausen ohne Rohr- und Rübenzuckerzusatz. Mit Agavendicksaft gesüßt, aus dem hauseigenen Brunnenwasser der ältesten Kölsch Brauerei der Welt.
Premium lemonades and refreshments without cane- and beet- sugar additives. Sweetened with agave syrup, from the in-house well water of the oldest Kölsch brewery in the world.

Sinalco Cola | Cola ohne Zucker Fl. 0,33 l 3,90 €

Heißgetränke | hot beverages

Tee Tasse 2,80 €

Kaffee Tasse 2,80 €

Espresso Tasse 3,00 €