



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

Äädäppelsupp

Tasse Kartoffelsuppe mit Croûtons und Röggelchen

Cup of Potato soup with croutons and a rye roll

7,5

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 Roggenbrötchen normalerweise aus zwei Hälften bestehen. In Kriegszeiten, 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 Guest, 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 9,8
Hausgemachte Kartoffeltarte
mit Kräuterdip
Baked potato pie with herbal dip

Spätzle met Kies 13,9
Käsespätzle
Cheese spaetzle

Jebackene Kies 14,5
Gebackener Camembert mit
frittierter Petersilie, Schwarzbrot,
Preiselbeeren und Butter
Baked Camembert with fried
parsley, black bread, cranberries
and butter

Feeesch, wo keiner drin ess 18,9
Veganer Backfisch mit Kartofelsalat und Remouladensauce
Vegan fried fish with potato
salad and remoulade sauce

Leverkies ohne Levver un Kies 18,9
Veganer Leberkäse mit Bratkartoffeln
Vegan meatloaf with fried potatoes
+ Spiegelei | fried egg + 1,0

Burger op flanzlicher Aat 19,9
No Beef Burger mit veganer
Limetten Mayonnaise und
Pommes frites
No Beef Burger with vegan lime
mayonnaise and French fries





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 Spiegelei 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
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 geschnitten 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. Auf Nachfrage stellen wir Ihnen gerne unsere Kinderkarte für unsere kleinen Gäste zur Verfügung.

Please also take note of our regularly changing special menus, daily boards, and seasonal dishes. Upon request, we will gladly provide a children's menu for our younger guests.

OP KÖLSCHE ART – BRAUHAUS KLASSIKER

TRADITIONAL COLOGNE CLASSICS

Himmel und Ääd	15,5	Suurbrode	21,9
Gebackene Blutwurst, in Koch'schen Malzbier geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott		Sauerbraten Rheinischer Art in Rosinensauce mit Kartoffel-Röggelchen-Klößen, Rotkohl und Apfelkompott	
<i>Baked black pudding, onions braised in Koch'schen malt beer, mashed potatoes and apple compote</i>		<i>Sour marinated beef with raisin sauce, red cabbage, potato rye roll dumplings and stewed apple compote</i>	
Mühlen Brodwoosch met Malzbierzauß	15,9	Haxe met Röggelche	26,9
Bratwurst (250 g) mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, buntem Gemüse und Bratkartoffeln		Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Röggelchen	
<i>Big fried sausage (250 g) with homemade sauce from Koch'schen malt beer, mixed vegetables and fried potatoes</i>		<i>Crispy pork knuckle (1200 g) with a rye roll</i>	
Schweinebrode met huuseige Zauß	17,9	Haxe met suurem Kappes un Äädäppelspürree	27,9
Schweinebraten mit hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier, dicken Bohnen und Bratkartoffeln		Knusprige Schweinshaxe (1200 g) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	
<i>Roast pork with homemade sauce from Koch'schen malt beer, broad beans and fried potatoes</i>		<i>Crispy pork knuckle (1200 g) with „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	
Malzschnetzel	18,9	Beilagenänderung	1,0
Dunkel paniertes Malzschnitzel mit Pommes frites		<i>Change of side dishes</i>	
<i>Malty dark breaded pork escalope with French fries</i>		Pöttchen Ketchup oder Mayonnaise	1,0
Haxenfleisch met huuseige Zauß	19,9	<i>Small pott ketchup or mayonnaise</i>	
Haxenfleisch in hauseigener Sauce vom Koch'schen Malzbier mit Rotkohl und Bratkartoffeln		Hauseigene Sauce vom Koch'schen Malzbier	2,5
<i>Pork knuckle meat in homemade sauce from Koch'schen malt beer with red cabbage and fried potatoes</i>		<i>Homemade sauce from Koch'schen malt beer</i>	
Champignon-Rahm-Sauce		Champignon-Rahm-Sauce	2,5
		<i>Creamy mushroom sauce</i>	



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	
<i>Big fried sausage (250g) with homemade curry sauce made from Koch'schen malt beer and French fries</i>	
Frikadell	16,9
Zwei Geflügelfrikadellen mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	
<i>Two poultry patties with mixed vegetables and mashed potatoes</i>	
Feesch	18,9
Backfisch mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	
<i>Baked fish with potato salad and remoulade sauce</i>	
Schnetzel Wiener Aat	18,9
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	
<i>Pork escalope Vienna style with French fries</i>	
+ Champignon-Rahm-Sauce als Jägerschnitzel	+2,5
<i>Creamy mushroom sauce as „Jaegerschnitzel“</i>	
Levverkies	19,9
Leberkäse aus Kalbsfleisch mit Bratkartoffeln	
<i>Veal meatloaf with fried potatoes</i>	
+ Spiegelei	+1,0
<i>Fried egg</i>	
Mühlen Burger	19,9
Mühlen Burger mit saftigem BBQ Rinderhack und Pommes frites	
<i>Burger with juicy BBQ patty and French fries</i>	
+ Käse und/oder krosser Speck	+1,0
<i>Cheese and/or crispy bacon</i>	
Rumpsteak	26,5
Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
<i>Grilled rump steak with fried potatoes and herb butter</i>	

SÖSSKROM ZOM SCHLUSS DESSERTS

Sößkrom us Malzbier 6,9

Crème vom Koch'schen Malzbier
mit Crunch

*Homemade cream from
Koch'schen malt beer*

Wärm Appeltaat 8,5

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-
eiscreme

*Warm apple strudel with vanilla
ice-cream*

HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

Tee 2,9

Tea

Kaffee 2,9

Coffee

Espresso 3,0

Espresso

**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

3,1

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 ge- süßt 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 „Köbines“ 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. | Fl. 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 ☒
alk. 17 % vol.

Sünner Hätklopper ☒
alk. 17 % vol.

Kölsche Koks
alk. 15,0 % vol.

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

Kräuterlikör Herbal liqueur

Mühlen Kräuter ☒
alk. 40 % vol.

Sünner Akrobat ☒
alk. 32 % vol.

Klare Spirituosen Spirits

Sünner Korn No.1 ☒
alk. 38 % vol.

Sünner Wacholdergeist ☒
alk. 38 % vol.

Sünner Vodka Colonia ☒
alk. 43 % vol.

Williamsbirne
alk. 40 % vol.

Kirschwasser
alk. 40 % vol.

Mühlen Brand No. 2 ☒
alk. 40 % vol.

Jubiläums Aquavit
alk. 40 % vol.

2,4

2,4

2,7

2,7

2,7

3,0

4,0

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 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!