

# BRAUHAUS RESTAURANT

Eltzhof

das KulturGut

lecker essen & trinken

## Eltzhof Historie

Im 16. Jahrhundert hieß der Eltzhof "Paulshof". Er war von Anfang an wirtschaftlich mit dem damals so genannten Haus Wahn verbunden, wechselte aber schon früh in anderen Besitz.

Ende des 18. Jhd. war der Gutshof im Besitz der Familie Herrmann von Zuydtwyck und kam im Jahre 1835 in den Besitz der Familie Eltz-Rübenach, Herren von Schloß Wahn. Aus dieser Zeit stammt auch der heutige Name Eltzhof.

Seit Umbau und Modernisierung im Oktober 2004 wird der Eltzhof immer mehr der Austragungsort von Musik, Kunst, Literatur und Theater östlich vom Dom.



*straßenseitige Ansicht des Paulshof  
der heutige Eltzhof*



*das ehemalige Verwalterwohnhaus,  
heute Verwaltung*



*der heutige Saal war einst Scheune*



*früher Kuhstall und Scheune  
heute Foyer und Theater*



*der Innenhof - fast unverändert*

## Verehrte Gäste, liebe Freunde,

wir freuen uns sehr, Sie seit mehr als 5 Jahren bei uns im Eltzhof begrüßen zu dürfen. Sei es zum Essen und Trinken, zu Musik und Theater oder einfach, nur, um schnell ein kühles Kölsch zu trinken.

Unsere Mitarbeiter sind immer gerne für Sie da und tun ihr Bestes, auch wenn's mal ein bisschen voller ist. Dabei ist es für uns selbstverständlich, Ihnen täglich Frische und Genuss auf den Teller oder in's Glas zu bringen.

Neben unserer klassischen Speisekarte bieten wir Ihnen laufend saisonale Köstlichkeiten, die Sie bitte unserer Wochenkarte oder unseren Tagesangeboten auf der Tafel im Brauhaus entnehmen.

Genießen Sie die Stunden im Eltzhof und erleben Sie eine genussreiche, gesellige und fröhliche Zeit bei uns!

Mit herzlichen Grüßen,  
im Namen des  
gesamten Teams

Marc Harder  
Geschäftsführung



*...bin gerne für Sie da!*



empfiehlt spezielle Speisen aus unserem Angebot



## Vorspeisen

**Frisch aufgeschnittener  
Parmaschinken** mit Meerrettich <sup>[3,8,11]</sup>  
und Baguette <sup>[8]</sup> 7,40 €

**Garnelen im Knuspermantel**  
mit Aioli <sup>[1,11]</sup> und Baguette <sup>[8]</sup> 8,80 €

**Brot** <sup>[8]</sup> mit Aioli <sup>[1,11]</sup> 3,50 €

## Suppen

**Großmutter's Kartoffelsüppchen** <sup>[8]</sup>  
mit frischen Kräutern und  
gebratenen Mettwürsten <sup>[2]</sup> 5,10 €

**Hausgemachte Gulaschsuppe**  
mit Baguette 5,40 €

**Tomatencremesuppe** mit  
Mascarponehäubchen <sup>[8]</sup> 4,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.  
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.

Zusatzstoffe  
1: Farbstoffe | 2: Konservierungstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker  
5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin  
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin

## Lecker zum Kölsch

**Hausgemachte Frikadelle** 3,00 €

**Happen Mett** <sup>[2]</sup> auf Röllgelchen 3,00 €

**Kölsche Kaviar** <sup>[2,3,4]</sup>  
mit Röllgelchen und Butter <sup>[8]</sup> 4,90 €

**Halve Hahn** <sup>[1,2,8]</sup>  
mit Röllgelchen und Butter <sup>[8]</sup> 5,30 €

**Bauernteller**  
Bratkartoffeln <sup>[2,3]</sup> mit zwei  
Spiegeleiern 6,20 €

**Grobe Bratwurst** <sup>[4]</sup>  
mit Pommes Frites 7,20 €



## Klassiker

**Sauerbraten „Eltzhof“** <sup>[1,3]</sup>  
in einer Mandel- Rosinensauce  
mit frischem Apfelrotkohl <sup>[11]</sup>  
und Kartoffelknödel 14,20 €

**Himmel und Ääd** <sup>[2,3,4]</sup>  
gebratene Blutwurst mit  
Kartoffelpüree <sup>[8]</sup>, gedünsteten  
Zwiebeln und Apfelkompott <sup>[3]</sup> 9,90 €

**Gegrillte Hähnchenbrust**  
auf Tomaten- Zucchini-ragout  
und Gnocchis 10,80 €

**Ofenfrische Haxe** <sup>[2]</sup>  
mit Sauerkraut und Püree <sup>[8]</sup> 14,70 €

**Gegrilltes Putensteak**  
an Rucolasalat mit  
geschmolzenen Tomaten  
und gehobeltem Parmesan 11,40 €

**Wiener Kalbsschnitzel**  
mit kleinen Kartoffeln oder  
Pommes Frites und  
buntem Salat <sup>[3]</sup> 15,90 €

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
an Remouladensauce <sup>[1,2,11]</sup>  
und Bratkartoffeln <sup>[2,3]</sup> 15,20 €

**Leberkäse** <sup>[2]</sup>  
mit gedünsteten Zwiebeln,  
Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>[2,3]</sup> 10,90 €

**Schweinerückensteak**  
unter einer Zwiebel-Senfkruste,  
dazu Gemüse der Saison  
und Bratkartoffeln <sup>[2,3]</sup> 13,90 €

**Heringsdip** <sup>[8,11]</sup>  
mit kleinen Kartoffeln 9,90 €

**Rinderroulade**  
mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 15,90 €

**Möhren untereinander**  
mit 2 Mettwürstchen 9,40 €





## Nudeln & Vegetarisches

- Hausgemachte Crespelle**  
gefüllt mit Ricottakäse<sup>[8]</sup>,  
Blattspinat und  
Käse<sup>[1,2,8]</sup> überbacken 8,90 €
- Gemüselasagne**  
mit Tomatensauce  
und frischen Kräutern 9,50 €
- Lasagnette**  
mit angeschwitzten Kirschtomaten,  
Rucola, grünem Pesto und Parmesan 10,20 €

## Hausgemachter Flammkuchen

- Flammkuchen „Eltzhof“**  
mit Speck und Zwiebeln<sup>[2,3,8]</sup> 7,50 €
- Flammkuchen „Lachs“**  
mit geräuchertem Lachs<sup>[8]</sup>  
und Zwiebellauch 8,20 €
- Flammkuchen „Vegetarisch“**  
mit Gemüse der Saison<sup>[8]</sup> 7,90 €



## Salate

- Blattsalate**  
mit gebackenem Ziegenkäse<sup>[8]</sup>  
Mango Chutney und Hausdressing 11,80 €
- Salatteller „Putenbrust“**  
bunte Salatblätter mit  
Joghurdressing<sup>[3,8]</sup> und  
gebratener Putenbrust 10,50 €
- Salatteller „Rinderstreifen“**  
bunte Salatblätter mit  
Hausdressing und Rindfleischstreifen 13,20 €
- Deutscher Feldsalat**  
mit Kräutercroutons, Kirschtomaten  
und Kartoffel-Speck-Dressing 9,90 €
- Kleiner gemischter Salat<sup>[3]</sup>** 4,50 €
- Beilagen Salat** 2,50 €



## Steaks vom Lavagrill

- Rinderhüftsteak  200g 16,50 €  
300g 21,00 €
- Rumpsteak 200g 19,50 €  
300g 25,00 €

mit Ofenkartoffel oder Pommes Frites sowie Salat<sup>[3]</sup>  
und Kräuterbutter

Appetit auf größere Steaks? Kein Problem –  
sprechen Sie einfach mit unserem Service!



## Schnitzelküche

- Pfefferrahmschnitzel<sup>[8]</sup>**  
mit Pfefferkörnern in Rahmsauce<sup>[8]</sup>,  
Pommes Frites und Salatteller 11,90 €
- Jägerschnitzel**  
mit frischen Champignons in  
Rahmsauce<sup>[8]</sup>, mit Pommes Frites  
und Salatteller 12,50 €
- Zwiebelschnitzel**  
mit reichlich gedünsteten Zwiebeln,  
Pommes Frites und Salatteller 11,50 €
- Schnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes Frites und Salatteller 10,90 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.  
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassensbons.

Zusatzstoffe  
1: Farbstoffe | 2: Konservierungsstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker  
5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin  
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin





# +++KULINARISCHE AKTIONEN+++SCHMACKOFATZIG

## Kinderteller

- Feine Nüdelchen mit Tomatensauce 4,50 €
- Chicken Nuggets mit Pommes Frites 4,50 €
- Kleines Schnitzel mit Pommes Frites 6,50 €
- Tomaten-Zucchini Ragout mit Kartoffelpüree<sup>[8]</sup> 4,00 €

## Desserts

- Apfelstrudel<sup>[8]</sup> mit Vanilleeis und Sahne<sup>[8]</sup> 5,90 €
- Creme Bruleè<sup>[8]</sup> mit frischen Früchten 6,90 €
- 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 5,50 €
- Hausgemachter Pfannkuchen<sup>[8]</sup> mit Kirschragout und Sahne<sup>[8]</sup> 5,50 €



Alle Preise inkl. MwSt. und Service. Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.

Zusatzstoffe  
 1: Farbstoffe | 2: Konservierungsmittel | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker 5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin  
 11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14:Taurin



## Montags: Reibekuchen

Ab sofort heißt es im Eltzhof **jeden Montag**: „Rievkooche sin fädisch!“ Genießen Sie das Kölner Traditionsgericht mit verschiedenen Beilagen.



## Dienstags: Burger

**Jeden Dienstag** schmeißen wir für Sie den Burgergrill an: ganz klassisch oder edel mit argentinischer Steakhüfte und dazu leckere Steakhaus Pommes.



## Freitags\*: Barbecue

Über die Sommermonate (\*Juni-September) bieten wir Ihnen an **jedem Freitag** (nur bei gutem Wetter) ein „**all you can eat**“ Barbecue im Brauhausgarten an.



## jeden 1.Sonntag: Brunch

An **ausgewählten Feiertagen** und **jeden ersten Sonntag** im Monat bieten wir Ihnen von 10 -15 Uhr einen reichhaltigen Brunch.



## 2.-4. Sonntag: Braten

Jeden 2.-4. Sonntag können Sie mit der ganzen Familie füttern wie bei Mutttern. Köstlicher Braten und dampfende Schüsseln kommen direkt auf den Tisch.



## Biere vom Fass

Dom Kölsch	0,2 l	1,70 €
Dom Kölsch	0,3 l	2,50 €
Pittermännchen		
inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		69,00 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,30 €
Banansaft	0,2 l	2,30 €
Kirschsft	0,2 l	2,30 €
Kiba	0,2 l	2,70 €

## Biere aus der Flasche

Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	3,90 €
mit Bananensaft	0,5 l	4,20 €
Schöfferhofer Weizen dunkel	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 l	3,90 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	2,70 €
Radeberger Pils	0,33 l	2,90 €
Jever Fun	0,33 l	2,70 €
Corona <sup>[3]</sup>	0,33 l	3,30 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.  
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassensbons.

Zusatzstoffe  
1: Farbstoffe | 2: Konservierungstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker  
5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin  
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin



## Alkoholfreies

Coca-Cola <sup>[1,3,9]</sup>	0,3 l	2,70 €
Coca-Cola light <sup>[1,3,9,11,12]</sup>	0,3 l	2,70 €
Coca-Cola zero <sup>[1,3,9,11,12]</sup>	0,3 l	2,70 €
Fanta <sup>[1,3]</sup>	0,3 l	2,70 €
Sprite <sup>[3]</sup>	0,3 l	2,70 €
Apfelschorle (Lift)	0,3 l	2,70 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	2,90 €
Maracuja-Schorle	0,3 l	2,90 €
Bonaqua	0,3 l	2,40 €
Selters Gourmet	0,25 l	2,10 €
Selters Gourmet	0,75 l	6,30 €
Selters Still	0,75 l	6,30 €
Malzbier (Vitamalz)	0,20 l	1,80 €
Bionade Holunder	0,33 l	2,90 €
Bionade Litschi	0,33 l	2,90 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	2,90 €
Bierbrause	0,33 l	2,70 €
Red Bull <sup>[1,9,14]</sup>	0,25 l	3,50 €

## Warmes

Cafe Creme	2,00 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	3,10 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	2,80 €
Schoko Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Heiße Schokolade	2,60 €
Heiße Milch	2,00 €
Tee - verschiedene Sorten: Pfefferminze, Kamille	
Schwarz, Grün, Früchte	1,90 €
<b>Extra Kaffee Flavour:</b> Caramel, weiße Schokolade, Haselnuss, Vanille	je 1,00 €





## Longdrinks

Smirnoff Red Bull <sup>[1,9,14]</sup>	0,2 l	6,00 €
Smirnoff Cola <sup>[1,3,9]</sup>	0,2 l	5,50 €
Smirnoff Lemon <sup>[3,10,11]</sup>	0,2 l	5,60 €
Jägermeister Red Bull <sup>[1,9,14]</sup>	0,2 l	6,00 €
Barcadi Cola <sup>[1,3,9]</sup>	0,2 l	6,00 €
Jack Daniels Cola <sup>[1,3,9]</sup>	0,2 l	6,50 €
Campari Orange <sup>[1]</sup>	0,2 l	6,00 €
Likör 43 mit Milch	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	4,90 €

## Digestifs

Amaretto <sup>[1]</sup>	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	3,90 €
Baileys <sup>[1]</sup>	4 cl	4,40 €
Bacardi	4 cl	3,90 €
Doppel Korn	2 cl	2,30 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Gin	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Jubi	2 cl	2,50 €
Kabänes	2 cl	2,00 €
Korn	2 cl	1,50 €
Linie	2 cl	2,20 €
Malteser	2 cl	2,20 €
Obstler	2 cl	2,00 €
Ouzo	2 cl	2,10 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Sambucca	2 cl	2,10 €
Tequila Gold	2 cl	2,00 €
Tequila Silber	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Williams	2 cl	2,00 €
Wodka (Smirnoff)	2 cl	2,20 €

## Whiskey / Rum / Cognac

Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	6,90 €
Bushmills (Single Malt)	4 cl	6,90 €
Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5,60 €
Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5,10 €
Johnny Walker (Red Label)	4 cl	5,30 €
Havana Club	4 cl	4,40 €
Asbach	4 cl	4,10 €
Hennessy	4 cl	5,80 €
Osborne	4 cl	4,70 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.  
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.

## Aperitifs

Campari <sup>[1]</sup>	4 cl	4,20 €
Martini (Bianco, Rosso, D'Oro)	4 cl	4,10 €
Sandemann Sherry	4 cl	3,20 €

## Champagner/Sekt

<b>Champagner Taittinger Brut Reserve</b>		
Der Brut Reserve ist ein klassischer, leichter Champagner, der durch seine Finesse und Eleganz unvergesslich bleibt	0,75 l	59,00 €

### „Eltzhof“ Sekt trocken

Frisch-fruchtig und harmonisch im Geschmack	0,75 l	21,20 €
	0,10 l	3,00 €

## Weine im Glas 0,2l

Weinschorle	3,30 €
Kiechlinger Ölberg	
Spätburgunder trocken	5,90 €
Blauer Portugieser Rosé	4,20 €
Weissburgunder trocken	4,90 €
Grauburgunder trocken	4,80 €
Riesling trocken, Josef Rosch	4,60 €
Dornfelder halbtrocken	4,70 €
Merlot Cheval d'ór, trocken	4,10 €
Tempranillo, Spanien	5,90 €

Zusatzstoffe  
1: Farbstoffe | 2: Konservierungstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker  
5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin  
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin





## Weißweine

### Deutschland

#### 2012 Weißburgunder Baden, trocken

Winzergenossenschaft Jechtinger, klar und saftig, elegante Säure, sehr ausgewogen und rund 1,0 l 19,70 €

#### 2012 Grauburgunder Baden, trocken

Winzergenossenschaft Jechtinger, hohe Saftigkeit, dicht und kraftvoll, wirkt sehr rund 1,0 l 21,20 €

#### 2012 Riesling Mosel, halbtrocken

Leiweiner Kloostergarten, Josef Rosch, feine Mineralität, lebendige und elegante Säure 0,75 l 22,20 €

#### 2012 Riesling Mosel, trocken

Josef Rosch, dezente Würze, attraktiv eingebundene Säure 0,75 l 22,20 €

#### 2012 Riesling Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, fruchtbetont und frisch 0,75 l 19,90 €

### Frankreich

#### 2012 Chardonnay Les Cepages, trocken

Viel Fülle mit üppiger Frucht, weich und rund mit langem Nachhall 0,75 l 22,70 €

#### 2011 Sancerre Blanc, trocken

Am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance 0,75 l 31,20 €

### Italien

#### 2012 Pinot Grigio del Veneto, trocken

Venetien, Cantine Saccetto, zart und ein wenig spritzig, ausgewogenene Frucht, ausbalancierte Säure und duftige Eleganz 0,75 l 22,50 €

## Rotweine

### Deutschland

#### 2012 Spätburgunder Baden, trocken

Kiechlinger Ölberg, Winzergenossenschaft Kiechlingsbergen, Zarte, süße Frucht, lebendige Säure, sehr rund 0,75 l 23,90 €

#### 2012 Saint Laurent Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, auf der Zunge seidig, ausbalancierte Frucht und homogen eingebundene Tanine 0,75 l 19,90 €

#### 2012 Dornfelder Rheinhessen, halbtrocken

Dr. Koehler, kompakter Eindruck, hohe Saftigkeit, elegante frische Säure und gute Balance 1,0 l 20,50 €

### Italien

#### Chiaromonte Nero d'Avola, trocken

Sizilien, Cassa Vinicola Firriato, Eine faszinierende Balance zwischen Säure, Taninen und Vollmundigkeit 0,75 l 23,30 €

### Frankreich

#### 2012 Merlot Cheval d'or, trocken

elegant, frisch, vollmundig, mit kräftiger Struktur und seidig weichen Taninen 1,0 l 18,90 €

#### 2010 Mouton Cadet Rouge, trocken

Bordeaux, Baron Philipp de Rothschild, Aromen von saftigen Kirschen, reifen Himbeeren und Cassis 0,75 l 27,90 €

### Spanien

#### 2012 Halcon Real

Finca Museum 100% Tempranillo typischer Tempranillo, Aromen mit bestechendem Duft nach frischen roten Früchten wie z.B. Himbeeren und Johannisbeeren. Ein Wein mit großer Struktur und sehr elegant eingebundenen weichen Tanninen. 0,75 l 21,40 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.  
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.





# +++ KONFIRMATION +++ FAMILIENFEIER +++ JUBILÄUM +++ HOCHZEIT +++ GEBURTSTAG +++ KOMMUNION +++

Wo können Sie Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, ihre Familienfeier, Kommunion oder Jubiläum schöner veranstalten als bei uns ?

Feiern Sie besonders stilvoll in dem romantisch-historischen Ambiente des alten Gutshofes. Wir beraten Sie gerne hinsichtlich der unterschiedlichsten Gestaltungsmöglichkeiten im Saal, Brauhaus und im Außenbereich.

Speziell für Trauungen bieten wir ganz besondere Möglichkeiten, denn nebenan, im Schloss Wahn, befindet sich eine Außenstelle des Standesamtes.

Unvergessliche Momente brauchen einen unvergesslichen Rahmen!



*mit Liebe und Engagement vorbereitet*



*besonders festlich illuminiertes Saal*



*romantisch schön*



*unvergesslich*



*von glücklichen Brautpaaren empfohlen!*



*die Resensause im Innenhof*



*über den roten Teppich in den Saal*



*zünftig im Brauhaus*



*tolle Buffets*



Von Kabarett und Comedy, Revivalbands und Discoabenden, Ü40-Parties bis hin zu Oldie-Mopedaustellung, Floh- oder Frühlingsmarkt: **Im Eltzhof ist immer was los.** Schauen Sie doch einfach mal in unser Programm!

Follow us!

Während Sie nun hier sitzen, sich auf leckere Speisen und Getränke freuen, könnten Sie ja gleich unser Fan werden:  
[www.facebook.de/eltzhof](http://www.facebook.de/eltzhof)

Und über den QR-Code gelangen Sie auch gleich auf die aktuellen Veranstaltungs- und Programmseiten auf unserer Homepage:  
[www.eltzhof-kultutgut.de](http://www.eltzhof-kultutgut.de)

Und wenn Sie schonmal dabei sind, bewerten Sie uns doch gleich auch auf  
[www.yelp.com](http://www.yelp.com)  
oder [www.tripadvisor.de](http://www.tripadvisor.de)



In einem separaten Bereich des Brauhauses mit eigenem Gartenzugang und separatem Eingang stehen Ihnen Tagungs- und Konferenzmöglichkeiten zur Verfügung. Klein aber fein - damit Sie konzentriert zum Erfolg kommen!

Wir informieren Sie gerne - Fon: 02203 98 00 822





© DH STUDIO Köln