

# Speisekarte



# APERITIF-EMPFEHLUNG

APEROL SPRITZ 0,2l 7,<sup>90</sup>  
LIMONCELLO SPRITZ 0,2l 7,<sup>90</sup>

## LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

### OUR GUESTS' FAVORITE DISH

<sup>35</sup> **DOM Spieß (300g)** 26,<sup>90</sup>

Rumpsteak, Schweinemedallions, Putenmedallions mit Krautsalat und Folienkartoffel,  
Dip und Kräuterbutter am -Galgen serviert.<sup>7,12</sup>

*DOM-Skewer with rump steak, pork medallions, turkey medallions  
with cabbagesalad and baked potato dip and herb butter served -on a skewer-*

<sup>9</sup> **Kölscher Grillteller** 20,<sup>90</sup>

mit Schweinesteak, Leberkäse, Brat- und Bockwurst auf Bratkartoffeln,  
dazu Krautsalat und Kräuterbutter<sup>3,5,7,8,9,10</sup>

*Cologne Grill-plate with pork steak, meatloaf, bratwurst, fried potatoes,  
cabbage salad and herb butter*

<sup>14</sup> **Stapelhaus Kotelett** 23,<sup>40</sup>

(paniert) 500g mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und kleinem Salat<sup>1,3,10</sup>  
„Stapelhaus cutlet“ (17,64oz) with fried potatoes, braised onions and small salad

<sup>38</sup> **Frische Bandnudeln** 16,<sup>40</sup>

aus Hartweizengrieß mit frischem Rucola und getrockneten Tomaten<sup>1,6,8,11</sup>  
*Fresh tagliatelle made from durum wheat semolina with fresh rocket and dried tomatoes*

---

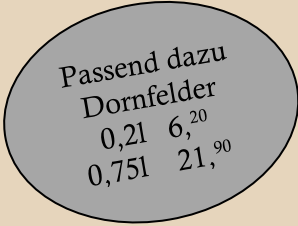
## UNSERE SPEZIALITÄT

### OUR SPECIAL

<sup>34</sup> **Rumpsteak (300g\*)** 33,<sup>40</sup>

vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat<sup>7,12</sup>  
*Argentinian rump steak (10,58oz) with herb butter, french fries and small salad*

\*Rohgewicht/gross weight



Passend dazu  
Dornfelder  
0,2l 6,<sup>20</sup>  
0,75l 21,<sup>90</sup>

# GUT BÜRGERLICH

## GOOD MIDDLE CLASS

18 **Ofenfrische Schweinshaxe (1100 g)** 25,<sup>40</sup>  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut<sup>1,3,6,7,9,10,15</sup>  
*Oven-fresh pork knuckle with homemade mashed potatoes and white cabbage*

19 **Hausgemachter Gulasch vom Rind** 20,<sup>40</sup>  
mit 2 Klößen und Rotkohl<sup>5,6,7,8,9,10,11</sup>  
*Homemade beef goulash with 2 dumplings and red cabbage*

16 **Leberkäse** 15,<sup>90</sup>  
mit süßem Senf, Spiegelei, Bratkartoffeln und knackigem Krautsalat<sup>3,5,6,7,8,9,10</sup>  
*Meat loaf with sweet mustard, fried egg, fried potatoes and crunchy coleslaw*

17 **Haxenfleisch** 22,<sup>40</sup>  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut<sup>1,7</sup>  
*Knuckle of pork with homemade mashed potatoes and white cabbage*

15 **2 frische Bratwürste** 16,<sup>40</sup>  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl<sup>1,3,5,6,7,8,9,10,11</sup>  
*2 fresh sausages with homemade mashed potatoes and red cabbage*

91 **Currywurst** 13,<sup>40</sup>  
mit Pommes Frites<sup>1,10,15</sup>  
*Currywurst with french fries*

## SALATE

### SALAD

3 **Kleiner Beilagensalat**<sup>10</sup> 6,<sup>40</sup>  
*Small mixed salad*

4 **Salatplatte** 15,<sup>90</sup>  
mit gebratenen Putenstreifen<sup>1,3,10</sup>  
*Salad with fried turkey strips*

5 **Salatplatte** 16,<sup>90</sup>  
mit überbackenem Ziegenkäse<sup>1,5,6,7,8,10,11</sup>  
*Salad with baked goat's cheese*

# KÖLSCHE KLASSIKER

## COLOGNE CLASSICS

### 11 **Rheinischer Sauerbraten** 23,<sup>40</sup>

in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Rotkohl & Apfelmus<sup>1,3,7,8,9,10,11</sup>  
*Homemade marinated beef with sweet-sour-sauce, potato dumplings,  
red cabbage and apple sauce*

### 10 **Roastbeef** 20,<sup>90</sup>

mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade<sup>3,7,10</sup>  
*Roast beef with fried potatoes and remoulade sauce*

### 8 **„Himmel un Ääd“** 16,<sup>40</sup>

gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Kartoffelpüree,  
dazu Schmorzwiebeln und Apfelmus<sup>1,7</sup>  
*Fried black pudding with mashed potatoes, braised onions and apple sauce*

### 9 **Kölscher Grillteller** 20,<sup>90</sup>

mit Schweinesteak, Leberkäse, Brat- und Bockwurst auf Bratkartoffeln,  
dazu Krautsalat und Kräuterbutter<sup>3,5,7,8,9,10</sup>  
*Cologne grill plate with pork steak, meat loaf, bratwurst and bockwurst on fried potatoes  
served with coleslaw and herb butter*

### 12 **Schweinebraten** 17,<sup>90</sup>

mit Bratensoße, Kartoffelklößen und Rotkohl<sup>1,3,7,9,10</sup>  
*Roast pork with gravy, potato dumplings and red cabbage*

### 13 **Ofenfrischer Hackbraten** 16,<sup>90</sup>

mit Paprika, Bratensoße, Butterspätzle & kleinem Salat<sup>1,3,6,7,9,10,11,12</sup>  
*Oven-fresh meatloaf with peppers, gravy, butter spaetzle & small salad*

### 14 **Stapelhaus Kotelett** 23,<sup>40</sup>

(paniert) 500g mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und kleinem Salat<sup>1,3,10</sup>  
*„Stapelhaus cutlet“ (17,64oz) with fried potatoes, braised onions and a small salad*

### 26 **Schlachterplatte** 22,<sup>90</sup>

Haxenfleisch, Bratwurst, Blutwurst mit hausgemachtem Püree & Sauerkraut<sup>1,3,6,7,9,10,15</sup>  
*Butcher's platter knuckle of pork, bratwurst, black pudding with homemade mash and white cabbage*

# STAPELHAUS SCHNITZEL

## ESCOLOPE

21 **Kalbsschnitzel** 24,<sup>90</sup>

mit Pommes Frites<sup>3,10</sup>

*Veal escalope with fried potatoes*

22 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 18,<sup>90</sup>

mit Pommes Frites<sup>1,3,10</sup>

*Pork escalope „viennese style“ with french fries*

23 **Schweineschnitzel „Pfeffer“** 20,<sup>40</sup>

mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites<sup>1,3,7,9,10</sup>

*Pork escalope „pepper“ with pepper cream sauce and french fries*

24 **Schweineschnitzel „Jäger Art“** 20,<sup>40</sup>

mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites<sup>1,3,7,9,10</sup>

*Pork escalope „hunter style“ with mushroom cream sauce and french fries*

25 **Schweineschnitzel „Zigeuner Art“** 20,<sup>40</sup>

mit Paprikasauce und Pommes Frites<sup>1,3,9,10</sup>

*Pork escalope „gypsy style“ with paprika sauce and french fries*

---

**Alle Schnitzelgerichte servieren wir mit einem gemischten Salat.**

*All pork escalope dishes are served with a mixed salad.*

**Auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)**

*It's possible to get our escalope with fried potatoes (with bacon and onions) too.*

**Alle Soßen werden aus frischen Zutaten hergestellt.**

*All sauces are made from fresh ingredients.*

---

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

Portion Pommes 3,<sup>90</sup>

*French fries*

Beilagen können nicht als einzelne Gerichte bestellt werden!

Portion Bratkartoffeln 3,<sup>90</sup>

*Fried potatoes*

Soßen<sup>1,3,7,9,10</sup> 3,<sup>90</sup>

Ketchup/Majonaise 0,<sup>50</sup>

# STEAKS & BURGER

## STEAK & BURGER

### 34 **Rumpsteak (300g\*)** 33,<sup>40</sup>

vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat<sup>7,12</sup>  
*Argentinian rump steak (10,58oz) with herb butter, french fries and small salad*

**\*Rohgewicht/gross weight**

### 33 **Rumpsteak (220g\*)** 26,<sup>90</sup>

vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat<sup>1,7,10</sup>  
*Argentinian rump steak (7,76 oz\*) with herb butter, french fries and small salad*

**\*Rohgewicht/gross weight**

### 35 **DOM Spieß (300g)** 26,<sup>90</sup>

Rumpsteak, Schweinemedallion, Putenmedallion mit Krautsalat und Folienkartoffel, Dip und Kräuterbutter<sup>7,12</sup> - am Galgen serviert -  
*DOM-Skewer (10,58oz) with rumpsteak, pork medallion, turkey medallion with cabbage salad and baked potato dip and herb butter*

### 32 **„Stapelhaus Pfanne“** 25,<sup>90</sup>

3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Speckbohnen<sup>7</sup>  
*„Stapelhaus Pan“ 3 small steaks (beef, pork, turkey)  
with fried potatoes and beans with bacon*

### 42 **XXL Burger** 17,<sup>40</sup>

US-Beef 200g, Bacon, Burger Sauce, Cheddarkäse, dazu Steakhaus Pommes<sup>1,7,12,15</sup>  
*US-Beef 200g, Bacon, Burger Sauce, Cheddar cheese and steakhouse fries*

### 43 **Chicken Burger** 15,<sup>40</sup>

mit Ananas, Cheddarkäse und feuriger Chilisoße, dazu Steakhaus Pommes<sup>1,3,7,11</sup>  
*Chicken burger with pineapple, cheddar cheese, fiery chili sauce and steakhouse fries*

## PUTE

## TURKEY

### 41 **Putensteak (200g)** 19,<sup>80</sup>

mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und kleinem Salat<sup>1,3,7,9</sup>  
*Turkeysteak (7,05oz) with baked potato, dip and salad*

# VEGETARISCH/VEGAN

## VEGETARIAN/VEGAN

### 44 **Veggie Burger** 16,<sup>40</sup>

mit Burger Sauce, Cheddarkäse, dazu Steakhaus Pommes<sup>1,6,8,10,11</sup>  
*Veggie burger with burger sauce, cheddar cheese and steakhouse fries*

### 45 **Veganer Burger** 17,<sup>90</sup>



mit Burger Sauce (vegan), Cheddarkäse (vegan), dazu Steakhaus Pommes<sup>1,6,9,11</sup>  
*Vegan Burger with burger sauce (vegan), cheddar cheese (vegan) and steakhouse fries*

### 39 **Käsespätzle** 15,<sup>40</sup>

mit Salat und Röstzwiebeln<sup>1,3,7,9,10,12</sup>  
*Cheese spaetzle with salad and roasted onions*

### 37 **Großer gebackener Camembert (200g)** 14,<sup>40</sup>

mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie und Schwarzbrot<sup>1,3,7,11</sup>  
*Baked camembert (7,05oz) with cranberries, fried parsley and black bread*

### 38 **Frische Bandnudeln** 16,<sup>40</sup>



aus Hartweizengrieß mit frischem Rucola und getrockneten Tomaten<sup>1,6,8,11</sup>  
*Fresh tagliatelle made from durum wheat semolina with fresh rocket and dried tomatoes*

### 40 **gebratene Bio-Champignons** 14,<sup>40</sup>

mit Kräuter dip und Salatbouquet<sup>1,7,10</sup>  
*fried mushrooms with herb dip and salad bouquet*

## AUS DEM MEER

### FISH

### 36 **Paniertes Seelachsfilet** 17,<sup>40</sup>

mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln oder hausgemachtem Püree<sup>1,3,4,7</sup>  
*Breaded pollack fillet with remoulade sauce, fried potatoes or homemade mashed potatoes*

### 20 **Ofenkartoffel** 16,<sup>40</sup>

mit frischem Kräuterquark, Räucherlachs und Salatbouquet<sup>4,7,10</sup>  
*Baked potato with fresh herb quark, smoked salmon and salad bouquet*

# NACHTISCH

## DESSERTS

58 **Rheinischer Apfelstrudel** 8,<sup>40</sup>  
(warm) mit Vanilleeis<sup>1,3,5,6,7,8,11</sup>  
*Apple strudel (warm) with vanilla ice cream*

57 **Stapelhauspraline** 7,<sup>40</sup>  
(gefroren) mit Vanillesoße<sup>1,3,5,6,7,8</sup>  
*Cologne praline (frozen) with vanilla sauce*

59 **Schokoküchlein** 7,<sup>40</sup>  
(warm) mit flüssigem Kern<sup>1,3,5,7,8</sup>  
*Brownie (warm) with liquid centre*

## HEIßE GETRÄNKE

### HOT DRINKS

TASSE KAFFEE CREME	3, <sup>10</sup>
ESPRESSO	2, <sup>90</sup>
DOPPELTER ESPRESSO	4, <sup>30</sup>
CAPPUCCINO	3, <sup>90</sup>
LATTE MACCHIATO	4, <sup>40</sup>
VERSCHIEDENE TEESORTEN	2, <sup>90</sup>

## PROSECCO

PROSECCO PICCOLO	0,2l	7, <sup>90</sup>
PROSECCO	0,75l	25, <sup>90</sup>

„Herrengedeck“  
1 Korn + 1 Kölsch  
4,<sup>10</sup>

## BIER BEER

„Pittermännchen“  
10l Fass Sion Kölsch  
114,<sup>00</sup>

SION KÖLSCH	0,21	2, <sup>40</sup>
SION KÖLSCH	0,31	3, <sup>60</sup>
WEIZEN	0,51	5, <sup>00</sup>

### -ALKOHOLFREI-

WEIZEN	0,51	5, <sup>30</sup>
JEVER FUN	0,331	3, <sup>90</sup>
MALZBIER <sup>A,D</sup>	0,331	2, <sup>90</sup>

## EMPFEHLUNG ZUM KÖLSCH

„Halve Hahn“ 6,<sup>90</sup>

mittelalter Gouda mit Röllchen, Butter, Zwiebeln und Senf<sup>1,6,7,8,10,11</sup>  
*slice of dutch cheese with rye roll, served with onions, butter and mustard*

„Metthappen“ 5,<sup>90</sup>

zwei halbe Röllchen mit Mett und Zwiebeln<sup>1,6,7,8,10,11</sup>  
*two half a rye roll with fresh ground pork and onions*

Kartoffellauchsuppe (300ml) 6,<sup>90</sup>

„Rheinische Art“ mit Brot<sup>1,3,4,6,7,9,10,11,12</sup>  
*Cup of a potato soup (10,12 fl oz) „rhenania style“ with bread*

# ERFRISCHUNGEN

## SOFTDRINKS

PEPSI COLA <sup>A,B,C,D</sup>	0,21	2, <sup>50</sup>
PEPSI ZERO <sup>A,B,C,D</sup>	0,21	2, <sup>50</sup>
7UP <sup>A,D</sup>	0,21	2, <sup>50</sup>
MIRINDA <sup>A,B,D</sup>	0,21	2, <sup>50</sup>
APFELSCHORLE	0,21	2, <sup>30</sup>
FASSBRAUSE	0,331	2, <sup>90</sup>
SPRUDELWASSER	0,21	2, <sup>30</sup>
	0,751	7, <sup>10</sup>
STILLES WASSER	0,21	2, <sup>30</sup>
	0,751	7, <sup>10</sup>

# SPIRITUOSEN -2CL-

## SPIRITS

KRÄUTER		2, <sup>70</sup>
KORN		2, <sup>30</sup>
JUBILÄUMSAQUAVIT		3, <sup>30</sup>
WALDMEISTER		2, <sup>40</sup>
PREMIUM VODKA		2, <sup>60</sup>
MEXIKANER (TOMATENSCHNAPS)		2, <sup>30</sup>
GLITTER PITTER (JOHANNISBEERLIKÖR)		2, <sup>60</sup>
LIMONCELLO(ZITRONENLIKÖR)		2, <sup>90</sup>
ASBACH URALT		2, <sup>70</sup>
HUSTENSAFT (ASBACH+COLA 0,2L)		5, <sup>10</sup>

# EDELBRÄNDE -2CL-

## NOBLE BRANDIES

WILLIAMS CHRISTBIRNE		4, <sup>20</sup>
MIRABELLE		4, <sup>20</sup>
HASELNUSSGEIST		4, <sup>20</sup>
HIMBEERGEIST		4, <sup>20</sup>
KIRSCHWASSER		4, <sup>20</sup>

**WEINE** *Junkenauer*  
FAMILIENWEINGUT  
**WINE**

**WEIßWEIN**

GRAUBURGUNDER	0,2l	5, <sup>90</sup>
Qualitätswein -trocken- weich, buttrig, Akazie, Tropenfrucht	0,75l	20, <sup>50</sup>
SILVANER	0,2l	5, <sup>90</sup>
Qualitätswein -trocken- Birne, Apfelfrucht, Kräutertöne	0,75l	20, <sup>50</sup>
BACCHUS	0,2l	5, <sup>90</sup>
Qualitätswein -lieblich- Aprikose, elegant	1 l	28, <sup>50</sup>

**ROSÉ & ROTWEIN**

ROSÉ „COSINUS“	0,2l	5, <sup>90</sup>
Qualitätswein -trocken- zart, fein, Himbeere	0,75l	20, <sup>50</sup>
DORNFELDER	0,2l	6, <sup>20</sup>
Qualitätswein -trocken- kräftig, Würzaroma, Kirsch	0,75l	21, <sup>90</sup>

**EMPFEHLUNG ZUM WEIN**

**Flammkuchen**

„Elsässer Art<sup>1,3,6,7</sup> 13,<sup>90</sup>



vegetarische Art mit Paprika und Mais<sup>1,3,6,7,9</sup> 13,<sup>90</sup>

Weinschorle  
0.25l 5.<sup>50</sup>

**SÄFTE**  
*JUICES*

APFELSAFT	0,2l	2, <sup>60</sup>
ORANGENSAFT	0,2l	2, <sup>60</sup>
MULTIVITAMIN	0,2l	2, <sup>20</sup>

## ALLERGIEVERORDNUNG

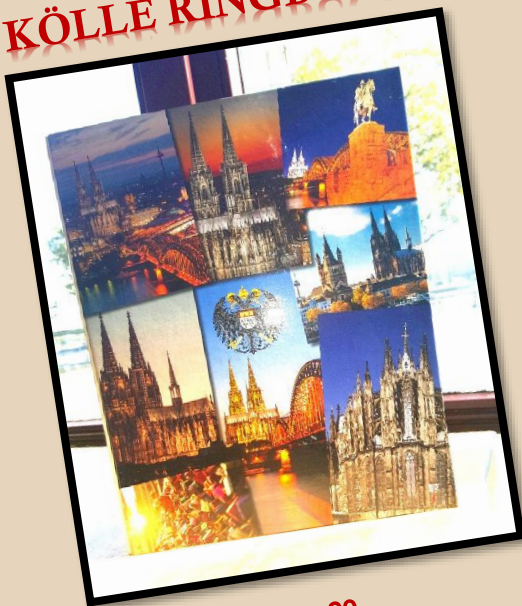
- |             |                |               |                    |
|-------------|----------------|---------------|--------------------|
| 1) Gluten   | 2) Krebstiere  | 3) Eier       | 4) Fische          |
| 5) Erdnüsse | 6) Soja        | 7) Laktose    | 8) Schalenfrüchte  |
| 9) Sellerie | 10) Senf       | 11) Sesam     | 12) Schwefeldioxid |
| 13) Lupinen | 14) Weichtiere | 15) Pökelsalz |                    |

## ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| A) KONSERVIERUNGSSTOFFE | B) FARBSTOFFE   |
| C) KOFFEINHALTIG        | D) CHININHALTIG |

**Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihre Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder andere Veranstaltungen zu feiern.**

### KÖLLE RINGBUCH



4,90

### SION KÖLSCH GLAS



1,90

**Verschenke Gutscheine in Höhe deiner Wahl!**

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt.**

---

Stapelhaus  
Frankenwerft 35 / 50667 Köln  
Tel.: 0221-39902981  
[info@stapelhauskoeln.de](mailto:info@stapelhauskoeln.de)