



# Speisekarte

Dom im Stapelhaus - das Brauhaus im Herzen der Kölner Altstadt



# 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)** 25,<sup>90</sup>

Rumpsteak, Schweinemedallions, Putenmedallions mit Krautsalat und Folienkartoffel,  
Dip und Kräuterbutter am -Galgen serviert<sup>7,12</sup>  
*DOM-Skewer with rumpsteak, pork medallions, turkey medallions  
with cabbagesalad and baked potato dip and herb butter*

<sup>9</sup> **Kölscher Grillteller** 18,<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** 20,<sup>90</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** 15,<sup>50</sup>



aus Hartweizengrieß mit frischen Rucola und getrockneten Tomaten<sup>1,6,8,11</sup>  
*fresh wheat noodles with fresh rucola and dry tomatoes*

---

## UNSERE SPEZIALITÄT *OUR SPECIAL*

<sup>34</sup> **Rumpsteak (300g\*)** 29,<sup>90</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** 22,<sup>90</sup>  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut<sup>1,7</sup>  
*braised pork trotter with homemade mashed potatoes and sauerkraut*

19 **Frischer Gulasch** 14,<sup>90</sup>  
mit Nudeln aus Hartweizengrieß und kleinem Salat<sup>5,6,7,8,9,10,11</sup>  
*homemade goulash with wheat noodles and small salad*

16 **Leberkäse** 15,<sup>50</sup>  
mit süßem Senf, Spiegelei, Bratkartoffeln und knackigem Krautsalat<sup>3,5,6,7,8,9,10</sup>  
*meatloaf with fried egg, fried potatoes, sweet mustard and cabbage salad*

17 **Haxenfleisch** 18,<sup>90</sup>  
mit hausgemachten Kartoffelpüree und Sauerkraut<sup>1,7</sup>  
*knuckle of pork with homemade mashed potatoes and sauerkraut*

15 **2 frische Bratwürste** 15,<sup>90</sup>  
mit hausgemachten Kartoffelpüree und Rotkohl<sup>1,3,5,6,7,8,9,10,11</sup>  
*2 sausages with homemade mashed potatoes and red cabbage*

91 **Currywurst** 12,<sup>90</sup>  
mit Pommes Frites<sup>1,10,15</sup>  
*Currywurst with french fries*

## SALATE

### SALAD

3 **Kleiner Beilagensalat**<sup>10</sup> 5,<sup>90</sup>  
*small mixed salad*

4 **Salatplatte** 14,<sup>90</sup>  
mit gebratenen Putenstreifen<sup>1,3,10</sup>  
*salad with grilled turkey breast*

5 **Salatplatte** 15,<sup>90</sup>  
mit überbackenem Ziegenkäse<sup>1,5,6,7,8,10,11</sup>  
*salad with baked goat cheese*

# KÖLSCHE KLASSIKER

## COLOGNE CLASSICS

**11 Rheinischer Sauerbraten** 21,<sup>90</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 applesauce*

**10 Roastbeef** 19,<sup>90</sup>  
mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade<sup>3,7,10</sup>  
*Roast beef with fried potatoes and sauce remoulade*

**8 „Himmel un Ääd“** 15,<sup>90</sup>  
gebratene Blutwurst auf hausgemachten Kartoffelpüree,  
dazu Schmorzwiebeln und Apfelmus<sup>1,7</sup>  
*black pudding with mashed potatoes, braised onions and applesauce*

**9 Kölscher Grillteller** 18,<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*

**12 Schweinebraten** 16,<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** 14,<sup>90</sup>  
mit Paprika, Bratensoße, Butterspätzle & kleinem Salat<sup>1,3,6,7,9,10,11,12</sup>  
*oven-fresh meatloaf (filled with pepper), gravy, Spaetzle and small salad*

**14 Stapelhaus Kotelett** 20,<sup>90</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*

# STAPELHAUS SCHNITZEL

## ESCOLOPE

21 **Kalbsschnitzel** 23,<sup>90</sup>  
mit Pommes Frites<sup>3,10</sup>  
*Veal escalope with fried potatoes*

22 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 17,<sup>90</sup>  
mit Pommes Frites<sup>1,3,10</sup>  
*Pork escalope with french fries*

23 **Schweineschnitzel „Pfeffer“** 18,<sup>90</sup>  
mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites<sup>1,3,7,9,10</sup>  
*Pork escalope with french fries, pepper sauce*

24 **Schweineschnitzel „Jäger Art“** 18,<sup>90</sup>  
mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites<sup>1,3,7,9,10</sup>  
*Pork escalope with french fries, mushroom sauce*

25 **Schweineschnitzel „Zigeuner Art“** 18,<sup>90</sup>  
mit Paprikasauce und Pommes Frites<sup>1,3,9,10</sup>  
*Pork escalope with french fries, paprika sauce*

---

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

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

*It's possible to get our escalope with fried potatoes too.*

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

*All sauces are made with fresh ingredients.*

---

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

Portion Pommes 3,<sup>90</sup>  
*French fries*

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\*) 29,<sup>90</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\*) 25,<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) 25,<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“ 23,<sup>90</sup>

3 kleine Steaks vom 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 16,<sup>90</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 14,<sup>90</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) 18,<sup>90</sup>

mit Ofenkartoffel und 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** 15,<sup>90</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>40</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** 14,<sup>90</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)** 13,<sup>90</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** 15,<sup>50</sup>



aus Hartweizengrieß mit frischen Rucola und getrockneten Tomaten<sup>1,6,8,11</sup>  
*fresh wheat noodles with fresh rucola and dry tomatoes*

### 40 **gebratene Bio-Champignons** 12,<sup>90</sup>

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

### 46 **Vegane Bio-Champignons** 13,<sup>90</sup>



Mit veganem Kräuterdip und Salatbouquet<sup>6,10</sup>  
*Fried mushrooms with vegan herb dip and salad bouquet*

## AUS DEM MEER

### FISH

### 36 **Paniertes Seelachsfilet** 15,<sup>90</sup>

mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln oder hausgemachten Püree<sup>1,3,4,7</sup>  
*breaded pollack filet with sauce remoulade, roasted potatoes or mashed potatoes*

### 20 **Ofenkartoffel** 14,<sup>90</sup>

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

# NACHTISCH

## DESSERTS

58 **Rheinischer Apfelstrudel** 7,<sup>90</sup>  
(warm) mit Vanilleis<sup>1,3,5,6,7,8,11</sup>  
*warm apple-strudel with vanilla ice-cream*

57 **Stapelhauspraline** 6,<sup>90</sup>  
(gefroren) mit Vanillesoße<sup>1,3,5,6,7,8</sup>  
*Cologne praline with vanilla sauce (frozen)*

59 **Schokoküchlein** 6,<sup>90</sup>  
(warm) mit flüssigen Kern<sup>1,3,5,7,8</sup>  
*Brownie with liquid core (warm)*

# HEIßE GETRÄNKE

## HOT DRINKS

TASSE KAFFEE CREME	2, <sup>80</sup>
ESPRESSO	2, <sup>80</sup>
DOPPELTER ESPRESSO	4, <sup>10</sup>
CAPPUCCINO	3, <sup>50</sup>
LATTE MACCHIATO	4, <sup>20</sup>
VERSCHIEDENE TEESORTEN	2, <sup>70</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 Dom Kölsch  
114,<sup>00</sup>

DOM KÖLSCH	0,2l	2, <sup>40</sup>
DOM KÖLSCH	0,3l	3, <sup>60</sup>
WEIZEN	0,5l	5, <sup>00</sup>

### -ALKOHOLFREI-

WEIZEN	0,5l	5, <sup>30</sup>
JEVER FUN	0,33l	3, <sup>90</sup>
MALZBIER <sup>A,D</sup>	0,33l	2, <sup>90</sup>

## **EMPFEHLUNG ZUM KÖLSCH**

### **„Halve Hahn“ 6,<sup>90</sup>**

mittelalter Gouda mit Röttgelchen, Butter, Zwiebeln und Senf<sup>f1,6,7,8,10,11</sup>  
*slice of dutch cheese with rye roll, served with onions, butter and mustard*

### **„Metthappen“ 5,<sup>90</sup>**

zwei halbe Röttgelchen 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

## SOFTDRINK

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

## SPIRITUOSEN -2CL- SPIRITS

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

## EDELBRÄNDE -2CL- NOBLE BRANDIES

WILLIAMS CHRISTBIRNE	4,20
MIRABELLE	4,20
HASELNUSSGEIST	4,20
HIMBEERGEIST	4,20
KIRSCHWASSER	4,20

# WEINE WINE

*Finkenauer*  
FAMILIENWEINGUT

## 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>

## ROSE & 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

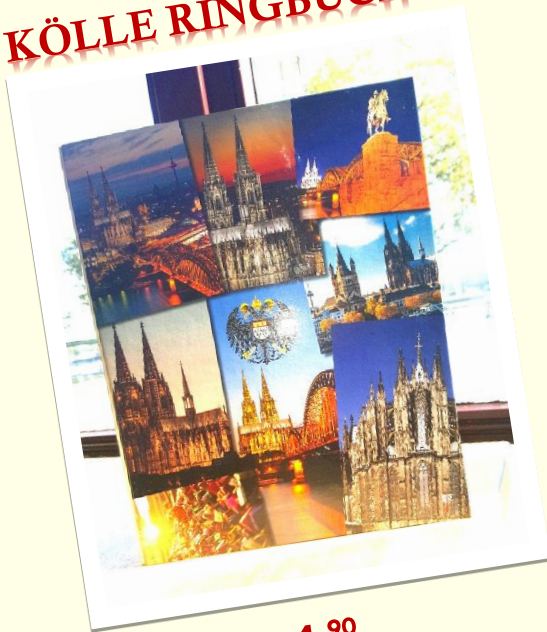
- |             |                |               |                    |
|-------------|----------------|---------------|--------------------|
| 1) Gluten   | 2) Krebstiere  | 3) Eier       | 4) Fische          |
| 5) Erdnüsse | 6) Soja        | 7) Laktose    | 8) Schalenfrüchte  |
| 9) Sellerie | 10)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

## ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE

- |                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| A) KONSERVIERUNGSTOFFE | 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

### DOMKÖLSCH GLAS



1,90

### STAPELHAUS PIN



2,50

**Verschenke Gutscheine in Höhe deiner Wahl!**

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

---

Dom im Stapelhaus  
Frankenwerft 35 I 50667 Köln  
Tel.: 022139902981  
info@stapelhauskoeln.de