



St. Vith

— BOLTEN BRAUHAUS —

HERZLICH WILLKOMMEN IM ST.VITH – BOLTENS BRAUHAUS

Seit mehr als 400 Jahren gibt es nun das älteste Gasthaus im Herzen Mönchengladbachs. Stets ist es ein Ort rheinischer Gastlichkeit, urtümlicher Gemütlichkeit und rauschender Feste.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN UND UNSER SPEISEANGEBOT

Wir haben für Sie von montags bis einschließlich sonntags ab 11.30 Uhr geöffnet.

An Werktagen können Sie aus zwei täglich wechselnden Mittagsgerichten,
als auch aus unserer regulären Speisekarte wählen.

Zudem bieten wir Ihnen wechselnde Gerichte auf unseren Tafeln sowie diverse Aktionstage.

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen.

MITTAGSTISCH-KLASSIKER

(werktags von 11.30 Uhr bis 17 Uhr, achten Sie bitte auch auf die Tagesempfehlung des Küchenchefs auf unseren Tafeln)

Bunter Salat der Saison mit Senf-Honig dressing	8,90 €
- Mit gebratenem Gemüse und Parmesan	+ 2,00 €
- Mit gebratenen Champignons	+ 2,50 €
- Mit marinierten, lauwarmen Hähnchenbruststreifen	+ 3,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur	5,50 €
- Mit gebratenen Champignons	+ 2,50 €
- Mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	+ 3,00 €
Bavette mit Rucola, Tomaten und Parmesan	
- Mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	11,90 €
- Mit gebratenen Gambas	13,90 €
Mediterrane Gemüsepfanne in leichtem Tomatensugo mit Parmesan überbacken	6,90 €
Gambas (geschält) in geschärftem Knoblauchöl gebraten und serviert, dazu Aioli und Brot ^(1,5,9,11,14)	8,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	10,50 €
Schnitzel mit Champignon-Rahm-Soße mit Pommes	11,90 €
Muure Jubbel – gestampftes Möhrengemüse mit Frikadelle oder Rostbratwurst ^(1,2,5,7,8)	8,90 €
Hausgemachte Currywurst mit Pommes	6,90 €
Hausgemachte Frikadelle mit Altbierbrot	3,00 €
Beilagensalat	3,50 €
Brot mit Aioli	3,50 €
Aufpreis für Ketchup, Mayonnaise	je 0,20 €

UNSERE AKTIONSTAGE

HAXEN-TAG

(jeden Dienstag ab 17.00 Uhr, außer an Feiertagen)

Grillhaxe mit Krautsalat und Altbierbrot

11,90 €

Grillhaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln⁽¹⁾

14,50 €

REIBEKUCHEN-TAG

(jeden Donnerstag ab 17.00 Uhr, außer an Feiertagen)

Reibekuchen mit Schwarzbrot, Apfelmus oder Rübenkraut

klein
groß

3,90 €

6,90 €

Reibekuchen mit Lachs und Senf-Honigsoße

5,90 €

EINTOPF-TAG

(jeden Samstag ab 11.30 Uhr)

Eintopf des Tages

klein
groß

4,90 €

6,50 €

HÄHNCHEN-TAG

(jeden Sonntag ab 11.30 Uhr)

Halbes Hähnchen mit Altbierbrot

7,00 €

Halbes Hähnchen mit Krautsalat oder Pommes

9,00 €

Halbes Hähnchen mit Pommes und Krautsalat

10,90 €



St. Vith

— BOLTEN BRAUHAUS —

HANDFESTES ZUM BIER

Brot mit Aioli ^(1,5,9,11,15)	3,50 €
Vith Schnitte – Altbierbrot mit mittelaltem Gauda ^(1,2)	3,50 €
Zwiebelmett mit Altbierbrot und Salatgarnitur ^(5,8,14)	5,90 €
Flönz – Blutwurst mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und Altbierbrot ^(1,5,7)	6,50 €
Currywurst „Berliner Art“ ^(1,5,8,15)	
- Mit Altbierbrot	4,90 €
- Mit Pommes	6,90 €
Hausgemachte Frikadelle mit Altbierbrot und Senf	3,00 €
Strammer Max mit Altbierbrot, gekochtem Schinken und Spiegelei ⁽⁷⁾	5,90 €
Rheinische Tapas – Brotkorb mit Flönz, Mettwurst, Gauda und Schmalztöpfchen ^(1,2,7,8,14)	11,50 €

VITH HÄPPCHEN

Rheinische Kartoffel-Lauchsuppe	4,90 €
- wahlweise mit Speckkrusteln	5,50 €
Datteln (6 Stück) im Speckmantel ^(1,7,8)	4,90 €
Ziegenkäse im Haselnussmantel in Honig, Datteln, an Feldsalat mit Feigensenf	8,90 €
Gambas (geschält) in geschärftem Knoblauchöl gebraten und serviert, dazu Aioli und Brot ^(1,5,9,11,14)	8,90 €
Kleiner Gartensalat mit Kürbiskernen in Himbeerdressing	4,50 €
Vorspeisenteller St. Vith – rheinisch trifft mediterran	14,50 €

BRAUHAUS-KLASSIKER

Hausgemachter Gulaschtopf mit Altbierbrot	6,50 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei und buntem Salat ^(7,8) (auf Wunsch auch vegetarisch)	7,50 €
Klassischer Speckpfannkuchen mit Salat ^(7,8)	7,90 €
Leberkäse mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Krautsalat ^(1,2,7,8)	8,90 €
Himmel un Ääd – Stampfkartoffeln mit gebratener Blutwurst, geschmorten Zwiebelringen und hausgemachtem Apfelkompott ^(5,7)	9,80 €
Hausgemachtes Gulasch mit Nudeln, dazu Apfelkompott	11,90 €
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bratkartoffeln ^(7,8)	18,90 €
Muure Jubbel – gestampftes Möhrengemüse mit Frikadelle oder Rostbratwurst ^(1,2,5,7,8)	8,90 €

SCHNITZELJAGD

Schnitzel „Wiener Art“	10,50 €
Champignon-Rahm-Schnitzel	11,90 €
Paprika-Schnitzel	11,90 €
Pfeffer-Rahm-Schnitzel	11,90 €
Schnitzel „Holsteiner Art“ – mit Spiegelei und geschmorten Zwiebeln	12,50 €
„Vith Schnitzel“ mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons ^(7,8)	13,50 €

Alle Schnitzel wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln^(7,8)

Zusätzlich Krautsalat	1,50 €
Kleiner Beilagensalat	3,50 €

Aufpreis für Ketchup, Mayonnaise je 0,20 €

GRILLECKE

Fleischspieß „St.Vith“ – Medaillons vom Schweinefilet im Baconmantel mit Calvados-Pfeffer-Sahne-Soße, dazu Bratkartoffeln oder Pommes ^(7,8)	17,50 €
Filettöpfchen – Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Soße und Käse überbacken, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln oder Pommes ^(7,8,11)	18,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln oder Pommes ^(7,8)	19,80 €
Rumpsteak in grüner Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln oder Pommes ^(7,8)	19,80 €
Zusätzlich Krautsalat	1,50 €
Kleiner Beilagensalat	3,50 €
Bei Wahl einer Folienkartoffel mit Kräuterquark , anstelle von Pommes oder Bratkartoffeln, erheben wir einen Aufpreis von	1,50 €

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Heringstipp in leichter Sahnesoße mit frischen Äpfeln, Dill, Gurken, dazu Bratkartoffeln ^(1,4,7,8)	8,90 €
Forelle „Müllerin-Art“ gebraten, mit Bratkartoffeln und Salat ^(7,8)	14,90 €
Gebratene Gambas mit Bavette, Rucola, Tomaten und Parmesan	13,90 €
Gebratenes Lachssteak auf Bandnudeln mit Tomatenwürfeln, Rucola, Knoblauch und Parmesan ^(1,2)	14,50 €

NUDELN

Bavette aglio e olio – Bavette mit frischem Knoblauch, Peperoni und Parmesan ^(1,2)	7,90 €
Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomaten und Käse auf Blattspinat mit Bavette ^(1,2)	13,90 €

SALÄTCHEN

Bunter Salat der Saison mit Senf-Honigdressing	8,90 €
- Mit gebratenem Gemüse und Parmesan ⁽¹¹⁾	+ 2,00 €
- Mit gebratenen Champignons	+ 2,50 €
- Mit marinierten, lauwarmen Hähnchenbrustfiletstreifen	+ 3,50 €
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Gambas und Lachswürfeln in Knoblauchöl, Pinienkernen und Parmesan	14,90 €
Marinierter Spinatsalat in Walnussdressing, mit lauwarmem Ziegenkäse in Honig, eingelegten Datteln sowie Pinienkernen ⁽¹¹⁾	12,90 €
- Mit Speckkrusteln ^(7,8)	+ 1,00 €
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, Birnenspalten, Bergkäsehobeln und Walnussdressing	11,50 €
- Mit gebratenem, karamellisiertem Gemüse	+ 2,00 €
- Mit gebratenen Speckkrusteln	+ 1,00 €
Wintersalat mit rosa gebratener Entenbrust, gebratenem, karamellisiertem Gemüse, Bergkäse und Kürbiskern-Vinaigrette	14,90 €
Kleiner Beilagensalat	3,50 €
Krautsalat	2,50 €

OFENKNOLLEN

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur	5,50 €
- Mit gebratenen Champignons	+ 2,50 €
- Mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	+ 3,00 €
Folienkartoffel mit Rosmarinschinken und Bergkäse gratiniert, an winterlichem Salat, gebratenen Pilzen, Kürbisöl, Honig und Balsamico	11,90 €

FÜR UNS PÄNZ

Kleines Schnitzel mit Pommes und Salat	4,90 €
Wahlweise „Wiener Art“, Champignon-Rahm-Schnitzel oder Paprika-Schnitzel	
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf ^(5,11)	4,50 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	2,50 €
Kinder bis einschließlich 5 Jahren erhalten Wasser, Limonaden und Säfte zum Eigenverzehr kostenlos	

NACHSCHLAG

Crème brûlée mit braunem Zucker gratiniert und Traubensalat	4,90 €
Lebkuchen-Panna cotta mit Glühweinkirschen	5,50 €
Palatschinken mit Apfel-Quarkfüllung, Sahne und Puderzucker	6,90 €

GERSTENSAFT

BOLTENS Alt	0,2l	1,80 €	0,4l	3,40 €
BOLTENS Ur-Alt	0,2l	1,80 €	0,4l	3,40 €
BOLTENS Helles	0,2l	1,80 €	0,4l	3,40 €
BOLTENS Landbier	0,2l	1,80 €	0,4l	3,40 €
BOLTENS Ur-Weizen			0,5l	3,60 €
Krombacher Pils alkoholfrei			0,33l	2,50 €
Krombacher Weizen alkoholfrei			0,5l	3,40 €
BOLTENS Malz ^(2,15)			0,5l	3,40 €



BRAUSEN

Sinalco Cola ^(2,3)	0,2l	1,90 €	0,4l	3,60 €
Sinalco Cola light ^(1,2,3,4,9)	0,2l	1,90 €	0,4l	3,60 €
Sinalco Orange ^(1,2,8)	0,2l	1,90 €	0,4l	3,60 €
Sinalco Zitrone ^(1,2,8)	0,2l	1,90 €	0,4l	3,60 €
Sinalco Apfelschorle ⁽¹⁾	0,2l	1,90 €	0,4l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ^(2,4,5,8,13,14)			0,2l	2,30 €
Red Bull ^(2,5,12,15)			0,25l	3,50 €

St. Vith

— BOLTEN BRAUHAUS —

SPRUDEL

Rheinfels Mineralwasser	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Rheinfels Gourmet (Klassik oder naturell)			Flasche	0,25l 2,40 €
			Flasche	0,75l 5,90 €

FRUCHTIGES

Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Cranberry)			0,2l	2,30 €
Saftschorlen	0,2l	2,10 €	0,4l	3,60 €
Rhabarberschorle			0,2l	2,40 €
Kombucha			0,2l	2,40 €
Kombuchaschorle			0,4l	3,70 €



Kaffee ⁽³⁾				1,90 €
Cappuccino ⁽³⁾				2,40 €
Latte Macchiato ⁽³⁾				2,70 €
Aromasirup				+ 0,40 €
Café au lait ⁽³⁾				2,70 €
Espresso ⁽³⁾				1,80 €
Kakao				2,50 €
Kakao mit Sahne				2,90 €
Frischer Minztee				2,50 €
div. Teesorten				2,30 €
Kaffee ⁽³⁾ oder Kakao mit Schuss und Sahne				4,50 €
Irish Coffee ⁽³⁾				4,90 €

St. Vith
BOTTEN BRAUHAUS —

TRAUBENSÄFTE

OFFENE WEIßWEINE

Kloster Limburg	0,2l	4,20 €
Grauer Burgunder 2015		
als Weißweinschorle	0,2l	3,50 €
Pasos de la Capula	0,2l	4,90 €
Verdejo - Bodegas Abanico		
Als Weißweinschorle	0,2l	4,20 €

OFFENE ROTWEINE

Les 5 Valles Domaine Paul Mas	0,2l	4,20 €
Merlot & Grenache Noir 2015		
Conte di Campione	0,2l	4,90 €
Sangiovese del Conte IGT 2013		

OFFENER ROSEWEIN

Deidesheimer Hofstück - Pfalz	0,2l	4,20 €
Portugieser Weißherbst 2015 - Die Weinmacher Niederkirchen		

PROSECCO

Perlig Secco trocken	0,1l	3,50 €
Weingut Stefan Breuer / Ingelheim		
gecco	Flasche 0,75l	25,00 €
Weingut Gehring / Rheinhessen		

TRAUBENSÄFTE

Geschlossene Weißweine

Pasos de la Capula

Verdejo 2014 - Bodegas Abanico

Flasche 0,75l 16,50 €

Dr. Bürklin-Wolf

Gutsriesling 2014 - Wachenheim

Flasche 0,75l 28,50 €

Geschlossene Rotweine

Conte di Campiano

Sangiovese del Conte IGT 2013

Flasche 0,75l 16,50 €

Zolla Vignetti del Salento

Primitivo di Manduria 2013

Mundus Vini Award Sieger 2014: „Bester italienischer Rotwein“

Flasche 0,75l 33,50 €



St. Vith
— BOLTEN BRAUHAUS —

HOCHPROZENTIGES

AQUAVIT

Jubi Aquavit	2cl	2,30 €
Linie Aquavit	2cl	2,30 €
Malteser Aquavit	2cl	2,10 €

BRANDY, COGNAC, WEIN-/OBSTBRAND

Asbach	2cl	2,30 €
BOLTENs Brand	2cl	2,80 €
Grappa	2cl	2,50 €
Hennessy	2cl	4,20 €
Mariacorn	2cl	2,50 €
Metaxa ***** ⁽²⁾	2cl	2,30 €
Obstler, Williamsbirne	2cl	2,30 €
Remy Martin	2cl	3,80 €

RUM

Bacardi	2cl	2,10 €
Havana Club 1 year	2cl	2,50 €
Havana Club 3 years	2cl	2,80 €
Havana Club 7 years	2cl	3,20 €

LIKÖR / FRUCHTLIKÖR / KRÄUTERLIKÖR

Amaretto ⁽²⁾	2cl	2,30 €
Aperol	4cl	4,30 €
Averna	2cl	2,30 €
Baileys	2cl	2,50 €
BOLTENs Likör	2cl	2,80 €
Campari ⁽²⁾	4cl	4,30 €
Fernet Branca	2cl	2,30 €
Flimm Waldmeister	2cl	2,10 €
Genever	2cl	2,10 €
Jägermeister	2cl	2,10 €
Killepitsch	2cl	2,30 €
Licor 43 ⁽²⁾	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,10 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Rhabarberschnaps	2cl	2,10 €
Sambuca	2cl	2,10 €
L'Estomac	2cl	2,60 €

St. With
— BOLTEN BRAUHAUS —

HOCHPROZENTIGES

SPIRITUOSEN

Bombay Gin	2cl	2,80 €
Finsbury Gin	2cl	2,10 €
Korn	2cl	1,90 €
Martini Bianco	5cl	3,50 €
Tequila Silver	2cl	2,10 €
Tequila Gold	2cl	2,10 €
Wodka Three Sixty	2cl	2,10 €
Wodka Vox	2cl	2,80 €

WHISKY

Bushmills⁽²⁾	4cl	5,90 €
Dimple 15 Jahre⁽²⁾	4cl	6,50 €
Jack Daniels⁽²⁾	4cl	4,90 €
Jim Beam⁽²⁾	4cl	3,90 €

KURZE

B52	2cl	2,50 €
Orgasmus	2cl	2,50 €

DRINKS

Amaretto mit Kirsch oder Apfel⁽²⁾	0,2l	4,50 €
Aperol mit Sekt	0,1l	3,90 €
Aperol Spritz	0,2l	4,90 €
Asbach Cola^(2,3)	0,1l	3,50 €
Bacardi Cola^(2,3) oder Orange	0,2l	5,50 €
Campari mit Orange,		
Maracuja oder Soda⁽²⁾	0,2l	4,50 €
Campari mit Sekt⁽²⁾	0,1l	4,90 €
Cuba Libre^(2,3)	0,2l	5,90 €
Gin Tonic (mit Finsbury)^(2,4,5,8,13,14)	0,2l	5,50 €
Gin Tonic (mit Bombay)^(2,4,5,8,13,14)	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	4,50 €
Jack Daniels Cola^(2,3)	0,2l	6,50 €
Jägermeister Red Bull^(2,5,12,15)	0,2l	5,50 €
Jim Beam White Cola^(1,2)	0,2l	5,50 €
Korn-Cola^(1,2)	0,1l	3,20 €
Licor 43 mit Milch und		
Orangen-/Maracujasaft	0,2l	4,90 €
Wodka Red Bull (mit Three Sixty)^(2,5,12,15)	0,2l	5,50 €
Wodka Red Bull (mit Vox)^(2,5,12,15)	0,2l	6,50 €

St. Vith
— BOLTEN BRAUHAUS —

ZUSATZSTOFFE

Nr.1 Konservierungsstoff, Nr.2 Farbstoff, Nr.3 coffeinhaltig, Nr.4 Süßungsmittel, Nr.5 Geschmacksverstärker, Nr.6 Phosphat, Nr.7 Nitritpökelsalz, Nr.8 Antioxidationsmittel, Nr.9 Aspartam (enthält Phenylalaninquelle), Nr.10 geschwefelt, Nr.11 Milcheiweiß, Nr.12 erhöhter Coffeingehalt, Nr.13 chininhaltig, Nr.14 Säuerungsmittel, Nr.15 Glucose

ALLERGENE

Falls Sie sich über Allergene in unseren Speisen und Getränken informieren möchten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Allergiker-Kladde.



St.Vith – Boltens Brauhaus
Alter Markt 6
41061 Mönchengladbach

Öffnungszeiten: Mo. – So. ab 11.30 Uhr

Reservierungen, Anfragen für Gesellschaftsfeiern etc. unter:

Tel.: 02161 – 4060672 • E-Mail: info@stvith.de

Web: www.stvith.de • www.facebook.com/stvithmg

Inhaber:

TW Gastro GmbH & Co. KG – Alter Markt 6 – 41061 Mönchengladbach

Tel.: 02161 – 2477551 • E-Mail: info@tw-gastro.de