



## 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

Mittwoch - Freitag können Sie ab 17:00 Uhr aus unserer Speisekarte wählen.

Am Samstag sind wir ab 12.00 Uhr für Sie da.

Sonntag & Montag geschlossen.

Zudem bieten wir Ihnen wechselnde Gerichte auf unseren Tafeln.

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen.

---

## VORSPEISEN

<b>Geröstete Baguettescheiben</b> mit Aioli <sup>(1,5,9,11,15)</sup>	5,50 €
<b>Kurz gebratener Ziegenkäse</b> auf Birnenscheiben mit Feigensenf und Tomaten Chutney	10,50 €
<b>Geräucherte Forelle</b> mit Sahnemeerrettich an Rote-Bete-Salat	10,90 €
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> mit kleinen Gemüse-Croutons	6,90 €
<b>Lauwarmer Tafelspitz</b> in Kräutervinaigrette mit Altbierbrot	9,90 €

## VITH HÄPPCHEN

<b>Zwiebelmett</b> mit Altbierbrot und Salatgarnitur <sup>(5,8,14)</sup>	7,50 €
<b>Flönz</b> – Blutwurst mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und Altbierbrot <sup>(1,5,7)</sup>	8,90 €
<b>Rheinische Tapas</b> – Brotkorb mit Flönz, Zwiebelmett, Gouda und Schmalztöpfchen <sup>(1,2,7,8,14)</sup>	13,90 €
<b>Zusätzlich Brot</b>	1,50 €

## HANDFESTES ZUM BIER

<b>Hausgemachte Frikadelle</b> mit Altbierbrot und Senf	4,00 €
<b>Currywurst „Berliner Art“</b> mit Altbierbrot <sup>(1,5,8,15)</sup>	6,90 €
mit Pommes <sup>(1,5,8,15)</sup>	8,90 €

St. Vith

## BRAUHAUS-KLASSIKER

<b>Bratkartoffeln mit Spiegelei</b> und buntem Salat <sup>(7,8)</sup> (auf Wunsch vegetarisch)	10,50 €
<b>Leberkäse</b> mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat <sup>(1,2,7,8)</sup>	11,80 €
<b>Himmel un Ääd</b> – Stampfkartoffeln mit gebratener Blutwurst, geschmorten Zwiebelringen und hausgemachtem Apfelmus <sup>(5,7)</sup>	12,90 €
<b>Brauhausgulasch</b> im Bolten Altbiersud mit hausgemachtem Apfelmus, dazu Bratkartoffeln oder Nudeln <sup>(7,8)</sup>	15,90 €
<b>Filettöpfchen</b> – Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Soße und Käse überbacken, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln oder Pommes <sup>(7,8,11)</sup>	21,90 €
<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln oder Pommes <sup>(7,8)</sup>	24,90 €

## SCHNITZELJAGD

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	13,90 €
<b>Champignon-Rahm-Schnitzel</b>	15,90 €
<b>Pfeffer-Rahm-Schnitzel</b>	15,90 €
<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b> – mit Spiegelei und geschmorten Zwiebeln	16,90 €
<b>„Vith Schnitzel“</b> mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons <sup>(7,8)</sup>	17,50 €
Alle Schnitzel wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln <sup>(7,8)</sup>	
<b>Krautsalat</b>	3,00 €
<b>Beilagensalat</b>	4,50 €
<b>Ketchup, Mayonnaise</b>	je 0,20 €

---

## AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

**Zanderfilet** in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinat mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise 17,90 €

## SALÄTCHEN

**Bunter Salat der Saison** mit Honig-Senf-Dressing 10,50 €

- Mit gebratenem Gemüse und Parmesan +4,00 €
- Mit gebratenen Champignons +3,50 €
- Mit marinierten, lauwarmen Hähnchenbrustfiletstreifen +4,50 €

**Marinierter Spinatsalat** in Walnussdressing, mit lauwarmem Ziegenkäse, in Honig eingelegten Datteln und gerösteten Kernen, dazu geröstete Baguettescheiben <sup>(11)</sup> 14,90 €

- Mit Speckkrusteln <sup>(7,8)</sup> +1,90 €

**Feldsalat** mit hausgemachtem Kartoffeldressing, gebratenen Speckkrusteln und Croûtons an marinierter Birne 12,90 €

**Marinierter Feldsalat** mit karamellisierten Walnüssen, Birnenspalten und Parmesan, wahlweise mit Speckkrusteln oder gebratenen Champignons 14,90 €

**Beilagensalat** 4,50 €

---

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen mit Kirschtomaten</b> , roten Zwiebeln, Rucola und Parmesan <sup>(1,2,9,11)</sup>	10,50 €
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> mit Speck, Zwiebeln und Kümmel <sup>(7,8)</sup>	11,50 €
<b>Flammkuchen mit Ziegenkäse</b> in Honig, Datteln und Kernen <sup>(7,8)</sup>	12,90 €
<b>Flammkuchen mit Ziegenkäse</b> , Birne und Speck <sup>(7,8)</sup>	12,90 €

## NUDELN

<b>Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse</b> , geschwenkt in Thymian-Knoblauchöl mit Datteln in Honig, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen <sup>(1,11)</sup>	14,90 €
---	---------

## FÜR UNS PÄNZ

<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße	5,50 €
<b>Mini Schnitzel</b> mit Pommes und Salat	7,50 €
<b>Portion Pommes</b> mit Ketchup oder Mayo	3,90 €

Kinder bis einschließlich 5 Jahre erhalten Wasser und Limonaden zum Eigenverzehr kostenlos

## NACHSCHLAG

<b>Warmes Schokoküchlein</b> mit Vanilleeis, Sahne und Erdbeersauce	7,90 €
<b>Crème Brûlée</b>	7,50 €
<b>Birne Helene</b> mit Vanilleeis und warmer Schokosauce	7,50 €

St. Vith

## GETRÄNKEKARTE

Wir servieren Ihre Getränke im Hausstandard in 0,4l bei Gerstensäften, Brausen und Sprudeln.

Auf Wunsch erhalten Sie diese natürlich in 0,2l. Im Außenbereich werden keine kleinen Getränke ausgeschenkt.

### GERSTENSAFT



BOLTENS Alt	0,2l	2,00 €	0,4l	3,80 €
BOLTENS Ur-Alt	0,2l	2,00 €	0,4l	3,80 €
BOLTENS Helles	0,2l	2,00 €	0,4l	3,80 €
BOLTENS Landbier	0,2l	2,00 €	0,4l	3,80 €
BOLTENS Ur-Weizen			0,5l	4,50 €
Bitburger Pils alkoholfrei			0,33l	3,00 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei			0,5l	4,20 €
BOLTENS Malz <sup>(2,15)</sup>			0,5l	4,20 €

### BRAUSEN



Sinalco Cola <sup>(2,3)</sup>	0,2l	2,10 €	0,4l	4,00 €
Sinalco Cola light <sup>(1,2,3,4,9)</sup>	0,2l	2,10 €	0,4l	4,00 €
Sinalco Orange <sup>(1,2,8)</sup>	0,2l	2,10 €	0,4l	4,00 €
Sinalco Zitrone <sup>(1,2,8)</sup>	0,2l	2,10 €	0,4l	4,00 €
Sinalco Apfelschorle <sup>(1)</sup>	0,2l	2,10 €	0,4l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale <sup>(2,4,5,8,13,14)</sup>			0,2l	2,60 €

---

## SPRUDEL

Rheinfels Mineralwasser	0,2l	2,00 €	0,4l	3,60 €
Rheinfels Gourmet (klassik oder naturell)		Flasche	0,25l	2,60 €
		Flasche	0,75l	5,90 €

## FRUCHTIGES

Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, schw. Johannisbeere)	0,2l	2,60 €
Rhabarberschorle	0,2l	2,10 €
Saftschorlen	0,4l	4,20 €

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee <sup>(3)</sup>	2,10 €
Espresso <sup>(3)</sup>	2,00 €
Kaffee <sup>(3)</sup> mit Schuss	4,50 €



# St. Vith

---

## TRAUBENSÄFTE

### OFFENE WEIßWEINE

Kloster Limburg 0,2l 4,80 €

Grauer Burgunder 2015  
als Weißweinschorle 0,2l 4,20 €

Pasos de la Capula 0,2l 5,50 €

Verdejo - Bodegas Abanico  
als Weißweinschorle 0,2l 4,80 €

### OFFENE ROTWEINE

Les 5 Valles Domaine Paul Mas 0,2l 4,80 €  
Merlot & Grenache Noir 2015

Conte di Campione 0,2l 5,50 €  
Sangiovese del Conte IGT 2013

### OFFENER ROSEWEIN

Deidesheimer Hofstück - Pfalz 0,2l 4,80 €  
Portugieser Weißherbst 2015 - Die Weinmacher Niederkirchen

### PROSECCO

Perlig Secco trocken 0,1l 3,80 €



# St. Vith

---



## TRAUBENSÄFTE

### Geschlossene Weißweine

Pasos de la Capula Verdejo 2014 - Bodegas Abanico	Flasche	0,75l	18,50 €
--	---------	-------	---------

### Geschlossene Rotweine

Conte di Campiano Sangiovese del Conte IGT 2013	Flasche	0,75l	18,50 €
--	---------	-------	---------

Zolla Vignetti del Salento Primitivo di Manduria 2013 Mundus Vini Award Sieger 2014: „Bester italienischer Rotwein“	Flasche	0,75l	33,90 €
---	---------	-------	---------



# St. Vith

---

## HOCHPROZENTIGES

### AQUAVIT

Jubi Aquavit	2cl	2,60 €
Linie Aquavit	2cl	2,60 €
Malteser Aquavit	2cl	2,60 €

### BRANDY, COGNAC, WEIN-/OBSTBRAND

Asbach	2cl	3,00 €
BOLTENs Brand	2cl	3,00 €
Grappa	2cl	3,00 €
Hennessy	2cl	4,20 €
Mariacorn	2cl	3,00 €
Metaxa ***** <sup>(2)</sup>	2cl	3,80 €
Obstler, Williamsbirne	2cl	3,00 €
Remy Martin	2cl	3,80 €

### RUM

Bacardi	2cl	2,60 €
Havana Club 1 year	2cl	3,00 €
Havana Club 3 years	2cl	3,30 €
Havana Club 7 years	2cl	3,80 €

### LIKÖR / FRUCHTLIKÖR / KRÄUTERLIKÖR

Amaretto <sup>(2)</sup>	2cl	2,60 €
Aperol	4cl	4,80 €
Averna	2cl	3,00 €
Baileys	2cl	3,00 €
BOLTENs Likör	2cl	3,00 €
Campari <sup>(2)</sup>	4cl	4,20 €
Fernet Branca	2cl	2,60 €
Flimm Waldmeister	2cl	2,60 €
Genever	2cl	2,60 €
Jägermeister	2cl	2,60 €
Killepitsch	2cl	2,60 €
Licor 43 <sup>(2)</sup>	2cl	3,00 €
Ouzo	2cl	2,60 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Rhabarberschnaps	2cl	2,60 €
Sambuca	2cl	2,60 €
L'Estomac	2cl	3,00 €

St. Vith

## HOCHPROZENTIGES

### SPIRITUOSEN

Bombay Gin	2cl	3,30 €
Finsbury Gin	2cl	2,60 €
Korn	2cl	2,10 €
Martini Bianco	5cl	3,80 €
Tequila Silver	2cl	2,60 €
Tequila Gold	2cl	2,60 €
Wodka	2cl	2,60 €

### WHISKY

Bushmills <sup>(2)</sup>	4cl	5,90 €
Dimple 15 Jahre <sup>(2)</sup>	4cl	6,50 €
Jack Daniels <sup>(2)</sup>	4cl	5,50 €
Jim Beam <sup>(2)</sup>	4cl	4,50 €

### DRINKS

Amaretto mit Kirsch oder Apfel <sup>(2)</sup>	0,2l	4,50 €
Aperol mit Sekt	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Asbach Cola <sup>(2,3)</sup>	0,1l	3,30 €
Bacardi Cola <sup>(2,3)</sup> oder Orange	0,2l	5,50 €
Campari mit Orange, Maracuja oder Soda <sup>(2)</sup>	0,2l	4,50 €
Campari mit Sekt <sup>(2)</sup>	0,1l	5,50 €
Cuba Libre <sup>(2,3)</sup>	0,2l	5,90 €
Gin Tonic (Finsbury) <sup>(2,4,5,8,13,14)</sup>	0,2l	5,50 €
Gin Tonic (Bombay) <sup>(2,4,5,8,13,14)</sup>	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	5,50 €
Jack Daniels Cola <sup>(2,3)</sup>	0,2l	6,50 €
Jägermeister Energy <sup>(2,5,12,15)</sup>	0,2l	5,50 €
Jim Beam White Cola <sup>(1,2)</sup>	0,2l	5,50 €
Korn-Cola <sup>(1,2)</sup>	0,1l	3,30 €
Licor 43 mit Milch oder Orangen-/Maracujasaft	0,2l	5,50 €
Wodka Energy <sup>(2,5,12,15)</sup>	0,2l	5,50 €

St. Vith

## 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

Reservierungen, Anfragen für Gesellschaftsfeiern etc. unter:

Tel.: 02161 – 4060672 • E-Mail: [info@stvith.de](mailto:info@stvith.de)  
Web: [www.stvith.de](http://www.stvith.de) • [www.facebook.com/stvithmg](https://www.facebook.com/stvithmg)

Inhaber:

Gruber GmbH, Buchenstr. 4, 41844 Wegberg  
Tel.: 02161 – 2477551 • E-Mail: [info@stvith.de](mailto:info@stvith.de)

---