

Auf die Gleise, fertig, los:

*Willkommen im
Alten Bahnhof Frechen*

*Unsere Öffnungszeiten sind
Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr
Samstag ab 15 Uhr
Sonn- und Feiertag ab 12.30 Uhr*

Allergene nach Lebensmittel-Informationsverordnung

*Alter Bahnhof Frechen
Hausbrauerei und Biergarten
Lokführer: Ralph und Thomas Trunz
Kölner Str. 39
50226 Frechen
Telefon: 0 22 34 / 95 17 18
www.gleisbrauer.de*

Getränkekarte

<i>Gleisbräuspezialitäten</i>	<i>Menge</i>	<i>Preis</i>
<i>Lokstoff_(a)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Lokstoff_(a)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Finchen_(a)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Finchen_(a)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Spezialbier_(a)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Spezialbier_(a)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>

*Unser naturtrübes LOKSTOFF ist ein obergäriges Bier,
aus dem die Bierhefe nicht herausgefiltert ist.*

*FINCHEN heißt unser Frechener Kölschäquivalent, benannt nach der
ältesten Kölner Vorortbahn, die ab 1911 für die KFB/E (Köln-
Frechen-Benzelrather Eisenbahn) auf den Schienen auch am
Alten Bahnhof vorbeifuhr.*

*Gebraut werden die Hopfenspezialitäten von unseren passionierten
Gleisbraumeistern in unserer Hausbrauerei und werden frisch aus
den Ausschanktanks in Ihr Glas gezapft. Die neuen Braukessel sind
aus der ehemaligen Güterhalle direkt einsehbar und dürfen nach
Terminabsprache mit dem Braumeister gerne besichtigt werden.*

*Unser Lokstoff gibt es ab sofort sowohl in der 2 Liter
Magnumflasche als auch im Pittermännchen zum Mitnehmen.*

** die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*

<i>Der Winzer empfiehlt</i>	<i>Menge</i>	<i>Preis</i>
<i>Sekt_(R)</i>	<i>0,7 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Piccolo_(R)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Aperol Spritz (1,10) *_(R)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Weißwein:</i>		
<i>Scheurebe (halbtrocken)_(R)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Rivaner (trocken)_(R)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Rotwein:</i>		
<i>Dornfelder (trocken)_(R)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Weißweinschorle_(R)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00 €</i>

All unsere Weine sind Qualitätsweine mit Prädikat und Gutsabfüllungen vom Weingut Jung & Knobloch aus Rheinhessen.

Der Wachtmeister empfiehlt

<i>Brauwasser</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Fl. Selters Culinaria</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Limonade (1) *</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Coca Cola (1, 3, 9) *</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>...Light/Zero (1,3,9,12) *</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Orangensaft/ Apfelsaft trüb</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Rhabarbersaftschorle</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malzbier (1) *_(a)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bionade Holunder_(a)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gaffels Fassbrause_(a)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jever Fun_(a)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Lemonaid</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Erdinger (alkoholfrei)_(a)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>

** die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*

<i>Höherprozentiges</i>	<i>Menge</i>	<i>Preis</i>
<i>Bessen-Genever (1) *</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tequila</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jubi</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gleisgold_(a)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kaffeelikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Baileys_(f)</i>	<i>3 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Havana Club Cola (1, 3, 9) *</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gin Tonic (10) *</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>

Muntermacher aus der Mühle

<i>Kaffee</i>	<i>1 Tasse</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>1 Tässchen</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Tee</i>	<i>1 Tasse</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Cappuccino_(f)</i>	<i>1 Tasse</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Schokolade_(f)</i>	<i>1 Tasse</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Milchkaffee_(f)</i>	<i>1 Tasse</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Latte Macchiato_(f)</i>	<i>1 Glas</i>	<i>3,20 €</i>

** die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*

Speisenkarte

Wir kochen für Sie:

<i>dienstags bis donnerstags von</i>	<i>17.00 bis 21.00 Uhr,</i>
<i>freitags von</i>	<i>17.00 bis 22.00 Uhr,</i>
<i>samstags von</i>	<i>15.00 bis 22.00 Uhr,</i>
<i>sonn- und feiertags von</i>	<i>12.30 bis 21.00 Uhr.</i>

Für den kleinen Hunger:

<i>Hausgemachte Gulaschsuppe_(a,c,e,f,h,j)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Brot mit Tsatsiki (4,6) [*](d,k,f)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Brot mit Knoblauchcreme (4,6) [*](d,k,f)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gemischter Salat (4,6) [*]</i>	<i>7,00 €</i>
<i>mit Thunfisch(n) oder mit Schafskäse(f)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>oder mit Bratkartoffeln und Spiegelei (c)</i>	<i>11,00 €</i>
<i>oder Hühnerbruststreifen mit Rahmchampignons(a,f,c,h)</i>	<i>11,00 €</i>
<i>oder mit Rindfleisch(d,h)</i>	<i>11,00 €</i>

*Zum Salat bieten wir wahlweise Joghurt (f)- oder Senfdressing(i) an,
Sie dürfen auch gerne selbst zu Essig und Öl greifen.*

<i>Schafskäse (4,6) [*](a,d,j,e,f,j,k,f)</i>	
<i>mit Brot und Tsatsiki</i>	<i>11,00 €</i>

<i>Biergulasch _(a,c,e,f,h,j)</i>	
<i>mit Spätzle, Rotkohl und Salat</i>	<i>11,00 €</i>

** die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*

Der Braumeister empfiehlt...

2 Brauhaussteaks (h) (aus dem Schweinerücken, mind. 250 g)

mit Knoblauchcreme, (d,f) Beilage und Salat 13,00 €

oder Rahmchampignons, (a,f,c,h) Beilage und Salat 14,50 €

oder Pfeffersauce, (f,k) Beilage und Salat 14,50 €

(Kinderteller mit Knobcreme 10,00 €)

2 Hühnerbrustfilets (h) (mind. 250 g)

mit Knoblauchcreme, (d,f) Beilage und Salat 13,00 €

oder Rahmchampignons, (a,f,c,h) Beilage und Salat 14,50 €

oder Pfeffersauce, (f,k) Beilage und Salat 14,50 €

(Kinderteller mit Knobcreme 10,00 €)

5 Kängurufilets (h) (aus Down Under, mind. 250 g)

mit Knoblauchcreme, (d,f) Beilage und Salat 17,50 €

oder Rahmchampignons, (a,f,c,h) Beilage und Salat 19,00 €

oder Pfeffersauce, (f,k) Beilage und Salat 19,00 €

(Kinderteller mit Knobcreme 13,00 €)

1 Hüftsteak (h) (vom argentinischen Rind, mind. 300 g)

mit Knoblauchcreme, (d,f) Beilage und Salat 18,00 €

oder Rahmchampignons, (a,f,c,h) Beilage und Salat 19,50 €

oder Pfeffersauce, (f,k) Beilage und Salat 19,50 €

(Kinderteller mit Knobcreme 13,50 €)

* die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

5 Lammsteaks (h) (aus Neuseeland, mind. 250 g)
mit Knoblauchcreme, (d,f) Beilage und Salat 19,00 €
oder Rahmchampignons, (a,f,c,h) Beilage und Salat 20,50 €
oder Pfeffersauce, (f,k) Beilage und Salat 20,50 €
(Kinderteller mit Knobcreme 13,50 €)

5 Lammfilets (h) (aus Neuseeland, mind. 200 g)
mit Knoblauchcreme, (d,f) Beilage und Salat 19,00 €
oder Rahmchampignons, (a,f,c,h) Beilage und Salat 20,50 €
oder Pfeffersauce, (f,k) Beilage und Salat 20,50 €
(Kinderteller mit Knobcreme 13,50 €)

3 Scheiben Leberkäse (h) (Bayern, mind. 250 g) (2,3) *
mit Knoblauchcreme, (d,f) Beilage und Salat 11,00 €
oder Rahmchampignons, (a,f,c,h) Beilage und Salat 12,50 €
oder Pfeffersauce, (f,k) Beilage und Salat 12,50 €
(Kinderteller mit Knobcreme 9,00 €)

2 Knackwürste (2,3,8) *(f,h,i)
mit Fritten und gemischtem Salat 9,00 €
(Kinderteller 6,00 €)

Paniertes Hähnchenschnitzel (a,c)
mit Pommes und gemischtem Salat 13,00 €
(Kinderteller 10,00 €)

Vegetarisches Mühlenschnitzel (a,e)
mit Pommes und gemischtem Salat 13,00 €
(Kinderteller 10,00 €)

* die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Sahneheringsfilets (11) ^{*(e,c,f,n)}

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

10,00 €

(Kinderteller 7,00 €)

Folienkartoffel

mit Kräuterquark (11) ^{*(f)} und gemischtem Salat

6,50 €

mit Tsatsiki (4,6) ^{*(d,f,k)} und gemischtem Salat

6,50 €

mit Rahmchampignons_(a,f,c,h) und gemischtem Salat

8,00 €

mit Sauerrahm, Stremel Lachs und gemischtem Salat

10,50 €

mit Hühnerbruststreifen_(h), Rahmchampignons_(a,f,c,h)

und gemischtem Salat

11,00 €

Zu all unseren Fleischspezialitäten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und stäbchenförmige oder runde Ädäppel (Sie wissen schon: Pommes oder Folienkartoffeln).

Gegen einen Aufpreis von 1,00 € bieten wir Ihnen auch Bratkartoffeln oder Kroketten an.

1 Bällchen Vanille- oder Schokoladeis (c,f,g)

1,50 €

Zweierlei Mousse (11) (f,g)

3,00 €

Rote Grütze (f) mit Vanillesauce

4,00 €

Apfelstrudel (a,c,d,e,f,g,h,k,l)

mit Vanilleeis, Sahne, Vanille- und Schokosauce

5,00 €

Guten Appetit!

* die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Und hier die laut der „Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken“ kurz Zusatzstoffzulassungsverordnung (Z.ZuLV) deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff*
- 2. mit Konservierungsstoff*
- 3. mit Antioxidationsmittel*
- 4. mit Pfefferonen, die Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Süßstoff enthalten können*
- 5. mit Schwefeldioxid*
- 6. mit geschwärzten Oliven*
- 7. mit Phosphat*
- 8. mit Milcheiweiß*
- 9. koffeinhaltig*
- 10. chininhaltig*
- 11. mit Süßungsmittel*
- 12. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)*

Allergene:

- a) Getreide*
- b) Krebstiere*
- c) Ei*
- d) Erdnüsse*
- e) Sojabohnen*
- f) Milch*
- g) Nüsse*
- h) Sellerie*
- i) Senf*
- j) Sesamkörner*
- k) Schwefeldioxid*
- l) Lupine*
- m) Weichtiere*
- n) Fisch*

** die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*

Das besondere Geschenk:

Ein Verzehrgutschein

vom



*Sie erhalten ihn bei unserem
Bahnhofspersonal an der Theke.*

** die Erläuterungen der deklarierten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*