

Herzlich willkommen
in der

Schumacher

Altbier-Manufaktur

**Speisen
und Getränke**



Getränke

Ein jeder spricht vom vielen Trinken - doch niemand spricht vom großen Durst.

Us de Schumacher Altbier-Manufaktur

Schumacher Alt Durch die Verwendung ausgesuchter Gerstenmalze besticht unser preisgekröntes Schumacher Alt mit seiner ausgewogen leichten Malznote und seinem typischen Bernsteinton. Durch das Kochen des Bieres mit echtem deutschen Doldenhopfen aus der Hallertau entsteht ein charaktervolles, aber dennoch fein ausbalanciertes Bier mit 4,6 Vol.-%, welches über seine Stadtgrenzen hinaus geliebt wird. Ein kräftiger Schaum, eine ansprechende Bittere und ausgefeilte Geschmacksnuancen runden unser Altbier perfekt ab und stehen wie kaum ein anderes für die Handwerkskunst der Düsseldorfer Brauart.

0,25 l

2,90 €

seit 1838

Das innovative Brauereiteam der Altbier-Manufaktur präsentiert seit über 10 Jahren ihr Altbier 2.0 und setzt hier voll und ganz auf die Neuinterpretation eines modernen Klassikers. Ein rötlich schimmernder Körper gepaart mit den exklusiven Aromahopfensorten Cascade und Galaxy ergeben ein völlig neues Geschmackserlebnis. Da neben der üblichen Hinzugabe des Hopfens im Sudhaus auch im Lagertank eine Kalthopfung erfolgt, entsteht ein unvergleichliches Zusammenspiel von fruchtig-prickelnden Zitrus und Beeren Aromen bei 5,0 Vol.-%.

0,25 l

3,00 €

Janz ohne Promill

Milch	0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner Sprudel / Naturell	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	7,90 €
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25 l	2,80 €
Van Nahmen Johannisbeerschorle	0,33 l	3,60 €
Bluna Orange	0,2 l	2,90 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero	0,2 l	2,90 €



Seit 1838 gibt es Schumacher Alt, wir sind die älteste Hausbrauerei Düsseldorfs.

Damals wie heute im Schumacher steckt Manufaktur im Alt: traditionell handgebraut. Darum sind auf dem Schumacher-Bierdeckel die Zunftzeichen und Symbole des Brauer- und Mälzer-Handwerks: links die Mälzer-Schaukel, in der Mitte das Maisch-Scheit zum Umrühren, rechts der Schöpfbottich, dazwischen sind Gerstenähren und darunter der Hopfen.

Dom Rebstöckche

Weißer Burgunder Sekt	0,2 l (Piccolo)	9,40 €
Winzergenossenschaft Britzingen - Baden	0,75 l	33,00 €
Weißweinschorle	0,2 l	5,20 €
Weißburgunder, feinherb	0,2 l	8,00 €
Weingut Manz, Weinolsheim - Rheinhessen	0,75 l	28,00 €
„Rheinpegel“ Sauvignon Blanc, trocken	0,2 l	7,50 €
Weingut Arnold, Heuchelheim - Pfalz	0,75 l	26,00 €
„Fisternöllche“ Rotling, feinherb	0,2 l	8,30 €
Weingut Juliusspital, Würzburg - Franken	0,75 l	29,00 €
„Schnüsskes Bützer“ Spätburgunder	0,2 l	8,30 €
im Holzfass gereift, trocken	0,75 l	29,00 €
Weingut Josef Walz, Heitersheim - Baden		

Unser vollständiges Sortiment hochwertiger Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

Schabau

Düsseldorfer Korn	2 cl	2,80 €
Original Samtkragen	2 cl	3,20 €
Doppelwacholder	2 cl	2,90 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	3,70 €
Killepitsch	2 cl	4,00 €
Ungermännchen	2 cl	3,90 €
734 Schumacher Altbierlikör	2 cl	3,90 €
Alter Bodensee Obstler	2 cl	6,10 €
Bodensee Williams No. 1	2 cl	7,30 €



Lecker wärm

Schu'chen Espresso, Altbierlikör, Sahne	0,1 l	6,90 €
Tasse Kaffee⁸	0,16 l	2,80 €
Espresso⁸	0,02 l	2,80 €
Tee (Pfefferminz, Kamille, Früchte, Schwarzer)	0,2 l	2,80 €


Speisen

Marktfrisch, hausgemacht, regional und typisch Düsseldorf!

Brotzeit

Düsseldorfer Frikadelle mit ABB Mostert ^{2,3,7,4,c,d,g,h}	3,10 €
1/2 Röttgelchen mit Schweinemett und Zwiebeln ^{a,c,d}	3,50 €
1/2 Röttgelchen mit pikantem Goudakäse ^{1,2,13,a,c,d} 	3,50 €
Scheibe Schwarzbrot mit rheinischer Leberwurst (grob oder fein) ^{2,3,4,7,13,a,b,c,d,g,j}	3,50 €
„Flönz“ Düsseldorfer Blutwurst mit Zwiebelringen, Röttgelchen und Butter ^{2,7,13,g,h,j}	6,50 €
„Halwe Hahn“ Bauernhandkäse  eingelegt in Schumacher Alt mit Kümmel, Röttgelchen und Butter ^{1,a,c,d,h}	6,50 €
Brauhaus-Vesperplatte mit Wurst- und Käsespezialitäten, Brotauswahl und Butter ^{2,3,4,7,a,b,c,d,g,j}	19,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Schumachers Senfsauce und rheinischem Kartoffelsalat ^{2,13,c,d,g,h}	22,00 €


Schumachers Klassiker

Schumachers Gulaschsuppe (vom Schwein) ^{3,a,g,j} in der Löwenkopfterrine serviert	8,00 €
1 Paar Düsseldorfer Wienerle dazu ABB Mostert ^{2,3,4,7,13,a,c,d,g,j}	7,20 €
Meister Bratwurst mit pikanter Bratensauce und Brot ^{2,3,4,7,a,c,d,g,j}	8,00 €
3 Rostbratwürstchen an deftigem Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{2,3,4,7,13,a,c,d,g,j}	14,70 €
Goldbrauner Speckpfannkuchen neben grünem Salat ^{3,4,a,c,d,g,j}	15,50 €
Brauhausfrikadelle mit Spiegelei, Bratkartoffeln und grünem Salat ^{2,3,4,7,a,c,d,g,j}	15,90 €
Kasseler Lummer auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{a,c}	16,50 €
Ofenfrische Schweinehaxe mit Krautsalat und Röttgelchen ^{a,c,d}	23,00 €
Schinkeneisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{2,a,c,j}	23,00 €
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat ^{3,4,13,a,c,d,g,j}	22,00 €
Handgemachte Kaspresknödel an Preiselbeeren und Salat 	16,00 €
Kröstchengulasch aus der Rinderkeule, dazu Röttgelchen ^{1,4,13,a,c,d,g,j}	18,50 €
Rheinischer Sauerbraten unter Mandeln mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelmus ^{1,2,3,4,13,a,c,d,g,j}	23,50 €

frisch & knackig

Rheinischer Kartoffelsalat ^{2,3,13, d, g, h} 	5,00 €
Kleiner gemischter Salat ^{3, 13, c, d, g} 	6,80 €
Salat „Thea“ mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern ^{3,13, c, d, g} 	17,50 €

für de Pänz

Kleiner Eierpfannkuchen mit Zucker ^{a,c,d} 	4,50 €
2 Rostbratwürstchen mit Sahnepüree ^{2,3,4,7,13,a,c,d}	6,00 €
Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und Sahnepüree ^{a,c,d}	9,00 €
Mini-Eis am Stiel	1,50 €

Zum krönenden Abschluss

Bayrischer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce und Sahnetupfer ^{1, 2, 3, 4, 13, a, c, d, h, j}	6,00 €
3 Kugeln Vanilleiscreme mit heißen Kirschen und Sahnetupfer ^{1, 2, 3, 4, 13, a, c, d, h}	7,50 €

 Vegetarisch

Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe
2 = Konservierungsstoffe
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Geschwefelt

6 = Geschwärtzt
7 = Posphat
8 = Koffeinhaltig/ Teeinhaltig
9 = Chininhaltig
10 = Gewachts

11 = Taurin
12 = Phenylalaninquelle
13 = Süßungsmittel
14 = Alkohol

Allergene

a = Gluten
b = Sesam und Erzeugnisse
c = Milch und Erzeugnisse
d = Eier und Erzeugnisse
e = Erdnüsse und Erzeugnisse

f = Fische und Erzeugnisse
g = Senf und Erzeugnisse
h = Soja und Erzeugnisse
i = Schalenfrüchte
j = Sellerie und Erzeugnisse

k = Lupinen und Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulphite
m = Krebstiere und Erzeugnisse
n = Weichtiere und Erzeugnisse

Unsere regionalen Partner

Wir pflegen die Partnerschaft mit unseren Lieferanten,
egal ob groß oder klein.

Das Fleisch beziehen wir von Düsseldorfer sowie umliegenden Metzgereien:
Schlösser, Schröders, Ludwig, Pick & Görtz.

Unser Fisch kommt ausschließlich **von Fisch Kuhn** aus Neuss.

Alle Backwaren beziehen wir von den hier ansässigen Bäckern:
Bäckerei Hinkel und Bäckerei Puppe.

Die **Konditorei Heinemann** ist seit Jahren unser Partner für feinstes Gebäck.

Die Kartoffeln stammen von **Danners Hofladen** aus Korschenbroich.

Unser frisches Obst & Gemüse sowie unsere frischen Kräuter stammen von
unserem langjährigen Lieferanten **Benecke & Thielen** aus Pulheim.

Theodor Nefen beliefert uns seit Jahrzehnten
mit den besten Molkereiprodukten.

Frischmilch erhalten wir von der
Bio Molkerei Schauhof aus Willich.

Unseren Kaffee beziehen wir direkt von nebenan,
von der privaten **Kaffeerösterei „Röstzeit“.**

Unsere Weine sowie Schaumweine stammen
von privaten Weingütern in Deutschland.

Die Firma **Schmittmann** aus Düsseldorf beliefert uns
seit ewigen Zeiten mit Düsseldorfer Spezialitäten-Spirituosen.

Hierdurch hoffen wir, Ihnen einen guten Einblick in das
Gesamtkonzept der Schumacher Altbier-Manufaktur zu geben.

Wir haben noch viele weitere Partner, mit denen wir
eng und vertrauensvoll zusammenarbeiten.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

Mit besten Zutaten brauen wir obergärige Bier-Spezialitäten: das würzige Schumacher Alt, das fruchtig-prickelnde 1838er und dreimal im Jahr das stärker eingebraute Latzenbier, das traditionell immer am dritten Donnerstag im März, September und November ausgeschenkt wird.

Handverlesen – marktfrisch - regional

Wir verwöhnen Sie mit traditioneller, breit gefächerter Küche, dabei legen wir großen Wert auf marktfrische und regionale Produkte.

Feste feiert man mit uns!

Wir sind Ihr perfekter Ansprechpartner für jede Art von Feierlichkeit. Egal ob Geschäftsessen, Familienfeier, Jubiläum oder Hochzeit. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen, ob drinnen oder draußen, im „Stammhaus“ oder „Im Goldenen Kessel“. Wir stimmen Ihre Feier persönlich auf Sie und Ihre Wünsche ab. Sprechen Sie uns gerne an!

Leben • Lieben • Lachen

Jeden Tag geben wir unser Bestes. Und das Beste braucht manchmal Zeit, daher bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es mal ein wenig dauern sollte.

Genießen Sie den Aufenthalt in unserer gemütlichen Brauhaus-Atmosphäre zwischen Gemälden der Düsseldorfer Malerschule, die familiäre Tradition sowie die Düsseldorfer Kultur, aber vor allem unsere einzigartigen Schumacher-Spezialitäten!

Fein wäre es, wenn man daran denkt, dass man hier mit viel Aufmerksamkeit und Freude verwöhnt wird, wenn man das empfangene Glück teilen kann, warum nicht auch ein wenig Trinkgeld?

Haben Sie Lust unsere Schumacher-Familie zu unterstützen? Dann werden Sie ein „Schumacher“ und gestalten mit uns gelebtes Handwerk...Und sollten Sie jemanden kennen, der gut in unser Team passt, bitte geben Sie es weiter!

Ihre Familie Schnitzler-Ungermann und das Team der Schumacher Altbier-Manufaktur

Bei uns können Sie mit EC-, Visa- oder Master-Card bezahlen.
Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Auf den Social Media Kanälen bekommt man einen kleinen Einblick in die Schumacher-Welt.
Hier lernt man auch einige unserer langjährigen Mitarbeiter*innen kennen!
Denn wir sind die Schumacher-Familie aus Düsseldorf!



Brauerei Ferd. Schumacher
· Stammhaus ·

Oststraße 123 • 40210 Düsseldorf
Tel. 0211 • 82 89 02-0

Brauereiausschank
· Im Goldenen Kessel ·

Bolkerstraße 44 • 40213 Düsseldorf
Tel. 0211 • 32 60 07