www.stephanus.eu

HOTEL · BRAUHAUS
Stephanus

Die erste Gasthausbrauerei im Münsterland.

Seit über 30 Jahren genießen Sie im Brauhaus Stephanus die typisch westfälische Gastfreundlichkeit und beste Unterhaltung bei einem vollmundigen Stephanus Bräu und schmackhaften Speisen. Ob zur ausgelassenen Feier, zum gemütlichen Abendessen oder zu einem lustigen Ausflug mit der ganzen Familie.

Mehr als ein Brauhaus: Unser abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm kennt keine Langeweile. Egal an welchem Wochentag Sie uns besuchen, es erwartet Sie stets ein besonderes Highlight.

Wir laden Sie herzlich ein,
Ihre Familie Rulle
mit dem gesamten Brauhaus-Team

The first brewery inn of the Münsterland.

For over 30 years we offer typical Westphalian hospitality in our Stephanus Brauhaus. Enjoy tasty local dishes and our full-bodied Stephanus brew at any occasion. Whether it's a nice dinner, a big celebration or a fun trip with the whole family.

We are not just a brewery: We also present a varied entertainment program throughout the year. Every day of the week, you'll find another special highlight.

We look forward to welcoming you!
The Rulle family
and their Brauhaus team

De eerste brouwerij van het Münsterland.

In het Brauhaus Stephanus geniet je al meer dan 30 jaar van de warme Westfaalse gastvrijheid. Kom langs voor heerlijke streekgerechten en ons eigen, ambachtelijk gebrouwen Stephanus bier. Of je nu een gezellige avond uit wilt, een spetterend feest plant of een leuk uitje met de familie zoekt, bij ons zit je goed!

Maar we zijn meer dan alleen een brouwerij. Het hele jaar door hebben we een gevarieerd programma vol verrassingen. Wanneer je ons ook bezoekt, je kunt altijd rekenen op iets bijzonders.

We heten u van harte welkom!
De familie Rulle
en het hele Brauhaus-team

Liebe Hundebesitzer, bitte macht es euren vierbeinigen Freunden **unter dem Tisch** gemütlich. Auf dem Stuhl oder der Sitzfläche sind sie zu nahe am Teller.

Aufgrund des erhöhten Umlaufes an Falschgeld, nehmen wir keine 200- bzw. 500-Euro-Scheine entgegen. Danke für Ihr Verständnis.

Liebe werdende Eheleute und Trauzeugen, die Erfahrung zeigt, dass unser Brauhaus als finaler Punkt von JGAs sehr ungeeignet ist. Wenn ihr von hieraus starten wollt, sind wir gern die Rampe in einen tollen Tag.

T. 02541-1000 • www.stephanus.eu

Willkommen // Welcome // Welkom

Familie Rulle

**„Schön, dass Sie uns besuchen.
Genießen Sie Ihre Zeit bei uns im Brauhaus Stephanus,
dem Treffpunkt fröhlicher Menschen."**

Brauhaus Stephanus

Das Brauhaus Stephanus bietet alles, was Sie von einer Gasthausbrauerei erwarten; die typisch-westfälische Gastlichkeit, eine große Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten und - ganz exklusiv bei uns - das stets frische Stephanus Bräu in verschiedenen, ganz individuellen Sorten.

25. Januar 1990: Matthias und Stephan Rulle (†) feiern ihr erstes Coesfelder Stephanus Bräu.

Ganz gleich welcher Anlass Sie zu uns führt, im Brauhaus Stephanus erleben Sie Westfalen wie es leibt und lebt. Als Treffpunkt fröhlicher Menschen sind wir Kneipe, Bistro, Restaurant und Event-Location - in erster Linie aber Ort zum Genießen und Feiern. Unsere Speisekarte wird Sie überzeugen. Vorwiegend aus regionalen Zutaten kreierte Gaumenfreuden und auch saisonale Spezialitäten, lassen Sie immer wieder Neues entdecken.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Stephan Rulle
* 28.8.1957 † 23.9.2024

Namensgeber und Mitbegründer des Brauhauses, leidenschaftlicher Mensch mit Liebe zum Leben, mit großem Herz, viel Fürsorge für die Menschen rings-um, sprudelndem Ideenreichtum und ansteckendem Humor.

In deinem Sinne werden wir das Brauhaus Stephanus weiterführen.

Unser starkes Team

Der Erfolg des Brauhaus Stephanus liegt in unserem familiären Miteinander dem Stephanus-Wir-Gefühl.

Wir setzen auf eine Atmosphäre, die das Arbeiten zu einer Aufgabe macht, der sich unsere Mitarbeiter:innen mit Elan und Hingabe widmen. Wie gut uns das gelingt, zeigt sich darin dass einige Team-Mitglieder bereits seit Jahrzehnten bei uns angestellt sind - sie haben ihren Beruf hier gelernt. Und blieben. Das macht uns stolz.

Gerade in der Gastronomie, so ist es unsere Erfahrung, kommt es auf die Wertschätzung der Leistung derer an, die „den Laden am Laufen halten". Und das sind unsere Mitarbeiter:innen. Daher gebührt ihnen unser Dank.

Danke unserem Brauhaus-Team!

Ausbildung

Wir bilden aus! Wenn du jemand bist, der oder die sich vorstellen kann dort zu arbeiten wo Gastlichkeit lebendig wird, dann ist die Ausbildung in folgenden Berufen sicher genau dein Ding.

Hotelfachfrau/-mann
Köchin/Koch

Hier lernst du einen Beruf mit Zukunft und Perspektive. Die Bewirtung, das Erlernen von Abläufen, Hintergründen und die Fortbildungsmöglichkeiten sprechen für sich.

Außerdem lernst du im Brauhaus mit uns - nicht für uns. Wir nehmen dich an die Hand und arbeiten gemeinsam an Erfolgen während der Arbeit, in der Schule und natürlich am erfolgreichen Abschluss.
Scan den QR-Code für mehr Infos.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Brauhaus-Woche

täglich ab 17⁰⁰ Uhr

MO Spare-Ribs-Montag

Achtung! Nur solange der Vorrat reicht

Freuen Sie sich auf knusprig zarte Spare-Ribs - würzig mariniert mit einer feurigen Dip-Soße. Hungrig lassen wir niemanden nach Hause! Soviel Sie mögen für nur 20.80 pro Person. **Angebot gilt nicht an Feiertagen!**

DI Steaks vom Grill

Am Dienstag verwöhnt Sie unser Chefkoch mit leckeren Rinder-Steaks vom Grill. Genießen Sie unsere saisonalen Variationen. Gaumenspaß pur!

MI Schweinelendchen-Mittwoch

Am Mittwoch wird es zart. Jeden Mittwochabend servieren wir Ihnen drei zarte Schweinelendchen an verschiedenen Soßen und saisonal wechselnden Beilagen.

DO Brau-Donnerstag (April - Oktober)

An jedem letzten Donnerstag – während der warmen Monate – ist es der offizielle Brautag, an dem Sie den Brauern ab 15⁰⁰ Uhr über die Schultern gucken können.

Haxen-&-Stammtisch-Abend

Der Donnerstag gehört den Stammtischen! Zusammen sein, Aug in Aug reden, lachen und die Freundschaft feiern. Für alle, die regelmäßig Grund haben sich zu treffen, gibt es deftige Schweinshaxen auf Sauerkraut & Bratkartoffeln für 18.80 pro Person. Größere Gruppen melden sich für das Haxenessen bitte vorher an. **Angebot gilt nicht an Feiertagen!**

FR Burger-Tag

Achtung! Jede Woche eine neue Spezial-Kreation

Saftiges Fleisch, knackiger Salat und würzige Soße nach Brauhaus-Art! Ein Geschmacks-Turm mit hohem Sättigungsgrad für 17.80 je Burger. Speck und Käse ist Bestandteil jeder Variante: Sie wählen zwischen Rinderhack-Steak oder Hähnchen-Filet. **Angebot gilt nicht an Feiertagen und während der Spargel- bzw. Adventskarte!**

SA Beats & Bier

Das Party-Highlight der Brauhaus-Woche. Das Aktuellste aus der Musikwelt, die fröhlichsten Menschen der Region und das leckerste Bier weit und breit. Alle Party-Erprobten erleben das Brauhaus-Disko-Feeling im großen Saal. Das Parkett wird zum Dancefloor!

SO Krafttanken am Sonntag

Der Sonntag im Brauhaus ist der Tag, an dem im Brauhaus das „Fünfegeradeseinlassen“ ausdrücklich erwünscht ist. Hier lassen Sie die Woche am besten ausklingen und können der neuen Woche gelassen entgegenschauen. **Es wirkt!**

Achtung!

Team-Erholungstage

Geschlossen an folgenden Tagen:

- Neujahr
- Pfingstmontag
- 1. Advent
- 1. Weihnachtstag

Übrigens! Der I-Männchentag im Brauhaus Stephanus.

Alljährlich, zum Tag der Einschulung, heißen wir Sie und Ihre kleinen Erstklässler herzlich willkommen.

Brauhaus-Jahr 2026

Jetzt schon vormerken!

18.02. **Fastenbier**-Anstich

27.03. **Frühlingsbock**-Anstich

01.05. **Oldtimer-Treffen**
Das Gelände füllt sich alljährlich mit Klassikern: Autos, wie auch Motorräder. Und sie wollen bewundert werden. Vom Mercedes mit Heckflossen bis zum legendären VW Käfer mit Wink-Blinkern gibt es eine Vielzahl von Fahrzeugen zu entdecken. Eine großartige Gelegenheit für Liebhaber historischer Fahrzeuge, um Teil der tollen Atmosphäre zu sein. Ob als Gast oder Teilnehmer mit Ihrem eigenen Oldtimer. Sehen und gesehen zu werden!

12.06. **Weißbier**-Anstich

06.09. **Hopfenzupfer-Fest - Bitte unbedingt vorher anmelden!**
Anfang September wird der frische Hopfen für unser Grünhopfen geerntet und gezupft. Dieses Gemeinsam-Event ist ein geselliges Training für Daumen und Zeigefinger, um den frischen Hopfen auf Verarbeitungsformat zu bringen. Für jeden Eimer mit gezupftem Hopfen erhalten die Teilnehmer:innen einen halben Liter Stephanus Bräu als Entgelt und zur Stärkung. Wir freuen uns auf heitere und zupfbegabte „Athleten“ beim Hopfenzupfer-Fest. Die Startplätze sind schnell vergeben.

09.10. **Grünhopfen**-Anstich

20.11. **Winterdoppelbock**-Anstich

03.12. **Nikolausstiefel-Trinken**
Wer fünf Stiefel trinkt, nimmt einen davon mit heim. Gemeinsam feiern wir diesen Brauch in heiterer Runde. Alle sind willkommen, sich an den ersten Adventstagen gemütlich in Weihnachtsstimmung zu bringen.

24.12. **Flaschen-Notfülldienst**
Auf dem Heiligen Abend sind wir von 10⁰⁰ bis 12⁰⁰ Uhr für all diejenigen im Dienst, die kurz vor der Bescherung noch frisches Stephanus-Bräu zum Fest benötigen.

26.12. **Stephanus-Steinigen**
Wie es im Münsterland der Brauch ist, wird am zweiten Weihnachtsfeiertag der Stephanus gesteinigt. Ab 16⁰⁰ Uhr wird ausschließlich herzlich angestoßen mit köstlichem Stephanus Bräu.

31.12. **Silvesterparty - Bitte Tickets vorbstellen!**
Begrüßen Sie das neue Jahr im Treffpunkt fröhlicher Menschen - dem Brauhaus Stephanus. Bei stimmungsvoller Musik trinken Sie so viel frisches Stephanus Bräu wie Sie mögen. In diesem Jahr bieten wir wieder unser üppiges und festliches Buffet.

08.01. **Heimatstoff**-Anstich ...Der erste Anstich in 2027.

Hausgebrautes...

Jederzeit am Hahn

Original

Der naturtrübe, goldgelbe und weiche Klassiker

Süffig, vollmundig, echt – so beschreibt sich unser Stephanus Bräu am besten. Seit Generationen im Trend: Von diesem feinwürzigen hellen Vollbier bekommt keiner genug. Leicht malzaromatisch und weich.

alc. 4,5% Vol.
11,8% Stammwürze

Coesfelder Ur-Typ

Die kupferfarbene Köstlichkeit

...und der andere Klassiker unserer ständigen Bierauswahl. Sein feinherber, prickelnder Geschmack entfaltet sich durch den echten Saazer Aromahopfen aus Tschechien. Beste Spezialmalze verleihen ihm seine Kupferfarbe. Vollmundigkeit pur – so muss ein Bier schmecken!

alc. 5% Vol.
12,8% Stammwürze

Saisonbiere

Achtung! Nur so lange der Vorrat reicht

Heimatstoff

Jedes Jahr eine neue, einzigartige Kreation

Der Heimatstoff ist ein Bier, das nicht einem bestimmten Rezept folgt. Mit einem „Sondersud" kreieren unsere Brauer in jedem Jahr ein neues, besonderes Bier. Und dabei haben sie freie Hand, denn eines ist klar: es wird jedes Mal köstlich und für Bierkenner eine kleine Offenbarung. Fragen Sie nach unserem diesjährigen Heimatstoff.

alc. ?,?% Vol.
??,?% Stammwürze

Fastenbier

Das Starkbier mit historischem Charakter

Einst brauchten die Mönche während der Fastenzeit einen Ausgleich zur kargen Nahrungsaufnahme. Sie brauten ein starkes, nahrhaftes Bier. Ganz nach dem Motto „Liquida non tragont ieunum" - Flüssiges bricht das Fasten nicht.

alc. 5,6% Vol.
13,9% Stammwürze

Frühlingsbock

So frisch wie der Frühling selbst

Malzblumig und erfrischend weist uns der Frühlingsbock den Weg in die warme Jahreszeit. Ein körperreicher Bock mit kräftiger Kupferfarbe und zarter Hopfennote. Da geraten die Lebensgeister in Wallung. Hören Sie schon die Vöglein zwitschern?

Den Anstich feiern wir traditionell mit Live-Musik. Feiern Sie mit uns und der Sommer kann kommen!

alc. 6,2% Vol.
16% Stammwürze

Coesfelder Weißbier

Fruchtig-frisch und vollmundig

Das erste Coesfelder Weißbier wird gebraut mit echt-bayerischem Weizenmalz. Mit diesem Bier gelingt unseren Brauern ein malz-aromatisches, süffiges, obergäriges Vollbier. Der vollmundige Geschmack wird mit einer dezenten Fruchtnote abgerundet.

alc. 5% Vol.
12,8% Stammwürze

Grünhopfen

Die hopfige Überraschung mit Hopfenaroma

Dieses besondere Bier wird mit regional angebautem Hopfen gebraut und überrascht in jedem Jahr mit einem anderen Geschmack. Norbert Reckmann (Inhaber der gleichnamigen Baumschule in Dülmen) erntet den frischen Hopfen direkt vom Feld. Da dieser Hopfen nicht die Trocknung durchläuft, gibt er bei Zugabe Aromen frei, die man sonst nicht schmeckt.

alc. 5,2% Vol.
13,3% Stammwürze

Winterdoppelbock

Festlich, aromatisch

Bereits Mitte August beginnen unsere Brauer mit den Vorbereitungen. Denn nach zehn Wochen Lagerzeit erhält der Winterdoppelbock seine volle Reife – und Sie kommen pünktlich zum Advent in den vollmundigen Genuss. Seine besondere dunkle Farbe verdankt der kräftige Bock Karamell-Röstmalz. Ideal für den wohligen Genuss im Winter!

alc. 8,8% Vol.
20% Stammwürze

Unsere Brauer

#leckerbierchen

Mit Hingabe fürs Handwerk und für den Erhalt des Ursprünglichen. Bier ist eben Kultur.

Maßgeblich verantwortlich für den einzigartigen Gaumenkitzel unserer Biere sind unsere Bierbrauer: **Jari Benn und Philipp Pohle.** Wenn man beispielsweise an letzten Donnerstagen der warmen Monate — den „Brau-Donnerstagen" — bei uns im Brauhaus ist, kann man ihnen beim Schaffensprozess über die fleißigen Schultern schauen.

Hier trifft handwerkliches Können auf die Experimentierfreude. Die benötigt es auch, um aus den bekannten Zutaten Malz, Wasser, Hefe und Hopfen Kreationen zu schaffen, die zum Einen ihre Qualität und ihren Charakter bewahren und zum Anderen immer wieder eine neue Offenbarung sind.

Unter Ihrer hingebungsvollen Regie entstehen unsere Biere: das Original, das Ur-Typ, der Frühlingsbock und der Winterdoppelbock, das erste Coesfelder Weißbier, der Grünhopfen, das Fastenbier und der alljährlich nach neuem Rezept gebraute Heimatstoff.

„Als Brauer betrittst du jeden Tag voller Vorfreude die Brauerei, um das perfekte Bier herzustellen. Du bist ein Meister der Kunst, der aus den feinsten Rohstoffen das wunderbare Getränk kreiert, das die Menschen lieben. Du bist stolz auf das, was du tust und weißt, dass es in jedem Schluck deines Biers zu schmecken ist."

April bis Oktober -
an jedem letzten Donnerstag:

Brau-Donnerstag

Ab 15⁰⁰ Uhr ist es der offizielle Brautag, an dem Sie den Brauern über die Schultern gucken können. Erfahren Sie wie Bier entsteht; mit Augen, Gaumen und Nase. Fragen erwünscht.

Auf Anfrage (einige Tage vorher) bieten wir Ihnen auch Führungen an. Erleben Sie die Entstehung unseres Stephanus Bräu live und direkt am Bottich.

Bier in der Flasche

6er-Träger zzgl. 0.60 Pfand	6 x 0.5 l	**12.95**
Maurerflasche	1.0 l	**10.80**
Jubiläums-flasche	2.0 l	**28.80**
Freundschafts-flasche	3.0 l	**30.80**

Bier vom Fass

5-Liter-Dose		**21.80**
Fassbier für Ihre Feier im 10er-, 20er-Fass, 30er-KEG-Fass	je Liter	**4.00**
Nachfüllung	je Liter	**4.00**
ab 100 Litern	je Liter	**3.80**

Achtung! **Die o.g. Preise gelten für die Klassiker - Original & Ur-Typ.**
Bitte erfragen Sie die Preise unserer Saisonbiere.

Bier to go

nachhaltig und ressourcenschonend

Selbstverständlich auch ein nachhaltiger Genuss außerhalb des Brauhaus Stephanus - aus der eigenen Flasche.

Unser köstliches Stephanus Bräu können Sie auch außerhaus genießen. Zum Beispiel: Sie erwerben Ihre originale Brauhausflasche und lassen sie nach Bedarf wiederbefüllen. Das Hilft auch beim Ressourcen-Sparen.

- **Reduktion von Abfall**
  Keine Einwegverpackungen. Sie tragen zur zunehmenden Verschmutzung unserer Umwelt bei, da sie oft nicht recycelt oder korrekt entsorgt werden. Durch die Verwendung von nachfüllbaren Eigentumsflaschen aus Glas wird weniger Abfall produziert und somit unsere Umwelt geschont.
- **Energieeinsparung**
  Die Produktion von Einwegverpackungen erfordert viel Energie und führt oft zu einem hohen CO2-Ausstoß. Durch die Verwendung von nachfüllbaren Eigentumsflaschen aus Glas wird weniger Energie benötigt, da die Flaschen wiederverwendet werden.
- **Langlebigkeit**
  Glasflaschen sind im Vergleich zu Einwegverpackungen langlebiger und robuster. Sie halten länger und können bei guter Pflege immer wieder verwendet werden. Dadurch wird der Verbrauch von Ressourcen reduziert.
- **Recyclingfähigkeit**
  Glasflaschen sind zu 100% recyclebar und können immer wieder eingeschmolzen und zu neuen Flaschen verarbeitet werden. Das reduziert Abfall und trägt zum Schutz unserer Umwelt bei.

Fassbier zu Ihrem Fest

Eine Feier außerhalb des Brauhaus? Das solle es ja auch geben. Damit ihr Fest gelingt; verköstigen Sie Ihre Gäste doch mit frischgezapftem Stephanus Bräu vom Fass.

Wenn Sie auf Ihrer nächsten Feier oder Veranstaltung ein besonderes Bier anbieten möchten, empfehlen wir Ihnen unser Stephanus Bräu. Bestellen Sie einfach die gewünschte Menge und wir sorgen dafür, dass Sie es Ihren Gästen frisch gezapft servieren können. Mit seinem einzigartigen Geschmack wird unser Stephanus Bräu Ihre Gäste garantiert begeistern.

Wichtig aber: Bitte unbedingt bis zum Verzehr kühl lagern bei 4° bis 8°! Innerhalb von 14 Tagen genießt sich unser Stephanus Bräu am besten.

typisch Coesfeld seit 1990

Stephanus Bräu

NATURTRÜB UNFILTRIERT

Kosten Sie unsere hausgebrauten Biere in allen Variationen - oder eines der edlen Tröpfchen, mit denen uns unsere Lieferanten aus jedem Winkel des Münsterlandes versorgen. Unser Coesfelder Original: aus erlesenen Zutaten gebraut, naturtrüb und stets frisch gezapft. So schmeckt Liebe zum Brauhandwerk.

Original	Ur-Typ
naturtrüb, weich und feinmalzig	kupferfarben, feinherb bis süffig
0,25 l **2.90**	0,5 l **5.40**
1,0 l **10.20**	

Die Preise all unserer anderen Biere weichen aus Produktionsgründen (Rohstoffe, Auffwand) leicht ab. Unser Personal informiert Sie gern.

Brauhausradler mit Haus Haller Erdbeer-Rhabarbersaft	0,25 l 0,5 l	**3.30** **5.80**
Hopfen-Spritzer Coesfelder Ur-Typ, Aperitif-Bitter, Maracuja-Saft	0,25l	**5.40**
Hopfen-Sasse Original mit Sasse Amérie	0,25l	**5.40**
8er-Karussell der Rund-Träger für Gruppen, die genau wissen wie viel's wird.	8 x 0,5 l	**38.90**
Fässchen am Tisch Stephanus Bräu im Fässchen zum Selberzapfen **Achtung!** Nur freitags und samstags, oder auf Bestellung	10,0 l	**88.00**

Getränke

Anregend, erfrischend und einfach köstlich.

Alkoholfreies

Tafelwasser mit Zitrone	0,25l 0,5l	**1.90** **3.40**
Pott's Mineralwasser	0,33l 0,66l	**3.40** **5.90**
Gesaris (still)	0,33l	**3.40**
Coca Cola [2,10] **/ Fanta** [3,10,11] **/ Sprite** [10]	0,25l	**2.90**
Coca Cola Zero [2,9,10]	0,33l	**3.90**
Orangensaft	0,25l	**3.40**
Apfel- oder Maracujasaft Van Nahmen, naturtrüb	0,25l	**3.40**
Erdbeer-Rhabarber- oder Johannisbeersaft Das Original von Haus Hall	0,25l	**3.50**
Saftschorlen **Apfel-, Maracuja, Erdbeer-Rhabarber- oder Johannisbeer** Van Nahmen, naturtrüb	0,25l 0,5l	**2.80** **4.90**
Schweppes Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2l	**3.30**

Heiße Sachen

Kaffeespezialitäten von der Rösterei Seewald in Legden.

Caffee Creme Genuss Schweizer Art	Tasse Pott	**2.90** **4.30**
Espresso	Tasse	**2.80**
Cappuccino	Tasse	**3.50**
Schokolade in der großen Tasse ...mit Sahne: +0,80€	Tasse	**3.50**
Tee Schwarzer, grüner Tee, Pfefferminz,...	Glas	**2.60**
Milchkaffee	Tasse	**3.50**
Latte Macchiato		**3.80**

Andere Biere

Pott's Landbier (alkoholfrei)	0,33l	**3.60**
Pott's Weizen (alkoholfrei)	0,33l	**3.60**
Feldschlösschen Das Malzbier aus Hamminkeln	0,33l	**3.60**
Neumarkter Lammsbräu Glutenfrei und feinherb - gebraut mit Bio-Gerstenmalz	0,33l	**3.60**

Aus dem Weinkeller

Geisenheimer Riesling trockener Qualitätswein Das Weingut Freimuth ist Mitglied im Verband deutscher Prädikats- und Qualitäts-Weingüter e.V.	0,2l	**5.90**
Kerner Qualitätswein halbtrocken, bestechend, frisch, blumig	0,2l	**5.90**
Guntersblumer Silvaner halbtrockener Qualitätswein	0,2l	**5.90**
Weinschorle trocken oder halbtrocken	0,2l	**5.50**
Nußdorfer Bischofskreuz Dornfelder Qualitätswein milder, runder Rotwein, wenig Gerbstoffe	0,2l	**5.90**
Portugieser Qualitätsrotwein fruchtbetont, trocken, Gerbstoffe sehr harmonisch	0,2l	**6.50**
Enkircher Rotling 2022er Qualitätswein mittel bis dunkler Roséwein, 10,5% vol.	0,2l	**6.20**
Blauer Portugieser Rosé Qualitätsroséwein halbtrocken, lieblich, harmonisch, leicht und fruchtig	0,2l	**5.90**
Coesfelder Sekt Das echte Coesfelder Prickelwasser im Fläschchen	0,2l	**6.20**
Schloss Landshut Sekt „Hausmarke" halbtrocken	0,75l	**23.80**

Münsterländer Originale

Spirituosen aus unserer Region - mit viel Traditionsgeist und über Generationen vererbter Hingabe. Serviert im 2cl-Pinnchen.

Coesfelder Ochsenblut 20% Brombeerlikör - ein fruchtig süßes Schlückchen	**2.10**
Böckenhoff Wacholder 32%	**2.10**
Böckenhoff Korn 32%	**2.10**
Böckenhoff ANISUM 25%	**2.40**
Böckenhoff Obstler 40%	**3.80**
Sasse Lagerkorn 32% Dieser Münsterländer Lagerkorn schmeckt wie ein Grappa, nur stammt er 100%ig von hier.	**3.40**
Sasse Sechser 35% auf Wunsch mit Eis und Zitrone	**3.20**
Grafschafter Kräuterwacholder 32%	**3.20**
Kakao mit Nuss 30%	**3.40**
Nordsturm 35% Der vortreffliche Magenlikör.	**3.40**
Stephanus Bierbrand 40% Der hauseigene Hochprozentige.	**4.50**

Speisen

Im Brauhaus Stephanus, kein Extra sondern münsterländische Selbstverständlichkeit: Hausgemachte, westfälische Spezialitäten und Eigenkreationen mit Liebe hergerichtet und frisch serviert. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Küchenzeiten

Mo - Do **12^{00} - 21^{30}**

Fr & Sa **12^{00} - 22^{00}**

So & feiertags **12^{00} - 20^{30}**

Knabbereien

Laugenbrezel — **2.10**
frisch aus dem Backofen

Bierknacker — **2.30**
mit Senf

Frikadelle mit Senf — **2.90**
hausgemacht

Salate & Vorspeisen

Beilagensalat — **3.80**
Blattsalat mit Omas Sahne-Dressing

Fitness-Teller — **17.50**
eine Auswahl verschiedener Salate, mit karamellisierten Kernen und Geipings Heimatbrot, umlegt mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust

Original Elsässer Flammkuchen — **9.90**
ein mit Speck, Zwiebeln und Crème-Fraîche belegter, dünner und knusprig gebackener Teigfladen

...mit einem Beilagensalat — **13.70**

Rulle's Schinkenplatte — **14.80**
Geipings Heimatbrot belegt mit luftgetrocknetem Münsterländer Knochenschinken, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke - auf Wunsch auch mit Gouda-Käse erhältlich

Stephan's Topfsülze — **14.20**
herrlich deftig, leicht säuerlich gewürzt, mit Remoulade und Bratkartoffeln, an kleiner Salatbeilage

Original Münsterländer Töttchen — **9.80**
Ragout vom Schwein und Kalb, dazu reichen wir Baguette und Senf

Aus dem Suppentopf

Hochzeitssuppe — **6.20**
Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich, dazu Geipings Heimatbrot

Gulaschsuppe — **7.40**
mit Rindfleisch und frischer Paprika, dazu Geipings Heimatbrot

Tomatencremesuppe — **6.20**
fein-cremig mit Basilikum und Geipings Heimatbrot

Brauhaus-Kreationen

Spare Ribs — **20.80**
nach Brauhausrezept gewürzte Rippchen, mit feurigem Dip und Krautsalat, dazu Baguette und Kräuterbutter

Schaufelbraten — **23.50**
täglich frisch gebacken, deshalb **nur begrenzt verfügbar!** Auf leckerem Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln und würzige Bockbier-Soße zur Verfeinerung

Spitzen-Pfanne von der Hähnchenbrust — **21.80**
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons in Rahm, serviert mit Münsterländer Bandnudeln, dazu ein Beilagensalat

Stephanus' Filet-Teller — **24.80**
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Soße, dazu Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Sudpfanne — **24.80**
drei Schweinefiletmedaillons mit Pfeffer-Rahm-Soße, Saisongemüse und Bratkartoffeln

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern — **15.80**
gebraten mit Speckwürfeln und Zwiebelchen, belegt mit drei Spiegeleiern, dazu ein Beilagensalat

Zwei grobe Bratwürste — **16.80**
serviert mit dicken Bohnen und Bratkartoffeln

Schnitzel

Coesfelder Krüstchenteller — **17.80**
Schnitzel mit gebratenen Champignons, dazu Geipings Heimatbrot mit Butter und einer Salatgarnitur - **statt Brot auch wählbar:**
Bratkartoffeln + 2.30 // Pommes Frites 2.30 // Spiegelei + 1.00

Mälzerschnitzel — **20.80**
mit Braumalz paniertes Schweinerücken-Steak auf Bockbier-Soße, dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse

Jägerschmaus — **17.80**
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Soße, dazu Pommes

Pfeffer-Rahm-Schnitzel — **17.80**
mit Pfeffer-Rahm-Soße, dazu Pommes Frites

Schnitzel Wiener Art — **17.80**
zartes Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Westfalen-Schnitzel — **19.80**
mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln

Steaks

Brauhaus Schweinskotelett (in etwa **30 Min.** am Tisch) — **23.80**
(~400g) serviert mit dicken Bohnen und einer Backofenkartoffel mit Sauerrahm

Brauhaus-Steak-Teller — **25.80**
Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen auf Schmorzwiebeln, mit einem zarten Speckstreifen, Pommes Frites, dazu Kräuterbutter und ein Beilagensalat

Rumpsteak „Madagaskar" — **33.80**
250g argentinisches Rumpsteak mit Pfeffer-Rahm-Soße, dazu Pommes Frites und Saisongemüse

Rumpsteak „Braumeister Art" — **33.80**
250g argentinisches Rumpsteak, mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter, dazu eine Backofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat

Küchenchef-Salat — **32.80**
250g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Baguette, dazu ein Salat mit Kirschtomaten, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Hirtenkäse und verschiedenen Blattsalaten

Portion Mayonnaise oder Ketchup — **0.70**

In English please!

For the menu with translated descriptions please scan the QR-Code. If you have any further questions feel free to ask our personell. We wish you an enjoyable stay.

Mehr Köstlichkeiten auf der nächsten Seite

Zartes Geflügel

Hähnchenschnitzel 18.20
mit Curry-Früchte-Soße, garniert mit gegrillter Scheibe Ananas, dazu Basmatireis

Ente auf Bockbiersoße 23.80
gebackene, entbeinte, halbe Ente auf Bockbier-Soße, dazu Kartoffelkroketten und Rotkohl

Fisch

Lachsfilet 27.80
zartes Lachsfilet (200g) mit Kräuterbutter überbacken, mit Zwiebeln und Knoblauch gedünsteter Blattspinat, dazu sämiges Kartoffelpüree

Geschmortes

Ochsenbacke 29.80
bester Teil vom Wangenfleisch des Ochsen, in einer Soße aus Bratensaft und Portwein, abgerundet mit schwarzer Herrenschokolade, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Saisongemüse

Biergulasch 19.40
zartes Biergulasch vom Schwein an Butterspätzle und Apfelrotkohl

Unbedingt mind. einen Tag zuvor vorbestellen:

Kalbshaxe (für 2 bis 3 Personen) 69.80
feinste Kalbshaxe, geschmort im eigenen Saft, dazu Bratkartoffeln und knackiges Saisongemüse

Vegetarisches

Käsespätzle mit Beilagensalat 15.80
in Sahne-Soße mit Käse geschwenkt, bestreut mit hausgemachten Röstzwiebeln

Brauhaus-Salatteller 15.20
ein Teller voller leckerer Salate, mit Hirtenkäse, dazu eine Backofenkartoffel mit Sauerrahm

Camembert im Stephanus-Bierteig 14.40
mit Salaten umlegt, Preiselbeerbirne und Toast

Mediterrane Pasta 14.50
Münsterländer Pasta mit fruchtigem Ratatouille, der mediterranen Tomatensoße mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Würfeln von zartem Hirtenkäse

Veganes

Chili sin Carne 11.90
auf Basis von Linsen, mit Kidneybohnen, gewürzt mit geräuchertem Paprikapulver und Kreuzkümmel, dazu reichen wir Baguettetranchen

Brauhaus-Curry 16.80
knackiges Gemüse, Süßkartoffelwürfel, geröstete Cashewkerne, Kokosmilch, dazu Basmati-Reis

Allergiker?

Eine Liste mit den allergenen Stoffen in unseren Getränken und Speisen kann auf Wunsch eingesehen werden.

Desserts

Wir garnieren unsere Desserts teilweise mit Beeren und Nüssen.
Wenn Sie Allergiker sind, erfragen Sie bitte die Zutaten.

Nordsturm (35%, Gl. 2cl) 3.40
„Der vortreffliche Magenlikör."

Coesfelder Herrencreme 6.20
mit geraspelter Herrenschokolade und 54%igem Rum

Zitronentarte 7.60
mit Beeren garniert, Vanilleeis und Sahne

Apfelringe im Stephanus-Bierteig 8.60
Apfelscheiben in Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und einem Häubchen Sahne

Warmer Apfelstrudel 7.80
mit Vanilleeis und Sahne - 15 Minuten der Vorfreude!

Nussknacker 8.60
Haselnusseis und Schokoladensoße mit Haselnüssen, Mandeln und Sahne

Vanilleeis mit heißen Kirschen 8.60

Gemischtes Eis 2.20 pro Kugel
Wählen Sie aus Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss oder erfrischendes Zitronen-Sorbet

Portion Schlagsahne 1.10

Inspiration:
Apfelringe im Stephanus-Bierteig

Mehr Köstlichkeiten auf der nächsten Seite

Kinderecke

Hast du Hunger?

Zu jedem Gericht – außer den Nudeln – servieren wir eine von drei Beilagen. Ihr Kind – **bis 12 Jahre** – kann zwischen Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree wählen.

Hähnchenfilet-Nuggets hausgemacht, im Cornflakes-Mantel	**8.20**
Kapitän Hook's Fischstäbchen auf Wunsch mit Rahmspinat + 1,50 €	**6.80**
Kleines Brauerschnitzel mit Buttergemüse, wahlweise Hähnchen- oder Schweineschnitzel	**8.20**
Fünf kleine Nürnberger die kleinen Bratwürstchen	**6.80**
Münsterländer Nudeln mit Bolognese-Soße	**7.50**

Kein Appetit oder schon aufgegessen?

Dann brauchst du Stifte!

Bitte deine erwachsenen Begleiter, dass sie nach den bunten Malstiften fragen.

Oder ab nach draußen?

Unser Spielplatz hinterm Brauhaus
lockt mit Schaukel, Rutsche & Co.

Bierkultur live erleben

Das Bierbrauen ist eine alte Kunst und birgt viel zu entdecken - während der „Brauschau".

Aus welchen Zutaten wird Bier in Deutschland gebraut? Das weiß doch jedes Kind: Aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Und wie funktioniert das? Da wird es schon schwieriger. Unsere Brauer erklären Ihnen in fröhlicher Runde den Weg vom Malzlager über die Sudpfanne, in den „Whirlpool" bis zu den Gärbottichen und Lagertanks. Erleben Sie, warum Temperatur und Zeit so wichtig für den leckeren Geschmack unseres Stephanus-Bräu sind.

Schauen Sie sich selbst an, wie unser köstliches Stephanus Bräu gebraut wird. Unsere heitere Führung „Brauschau" bringt Ihnen das Handwerk näher und Sie kommen dem Geheimnis unseres Bieres ein Stückchen näher. Wie entsteht das Stephanus Bräu eigentlich? Finden Sie es heraus! Gehen Sie gemeinsam mit unserem Braumeister auf Entdeckungstour. Der Weg führt Sie vom ersten bis zum letzten Handgriff der Braukunst. Kostproben inbegriffen!

Was ist für eine Führung nötig? Zunächst mal müsst ihr euch dringend zuvor anmelden - und zwar mit **mindestens zehn Personen.** An welchem Termin ist eine Frage der Absprache, allerdings sollte eure Führung im Zeitraum **zwischen 11^{00} und 18^{00} Uhr** stattfinden. Erfragt euren Termin am besten telefonisch. Es folgen die verschiedenen „Pakete", aus denen Ihr wählen könnt. Wenn's passt, ist eine einfache Besichtigung auf Anfrage auch kurzfristig möglich.

Die „Brauschau"

1 Ich will's wissen

Führung, 1 Glas (0,25l) Stephanus- Bräu, 1 ofenfrische Brezel

9.80 / Person

2 Wissenshunger

Führung, Schaufelbraten auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln, 1 Glas (0,25l) Stephanus-Bräu

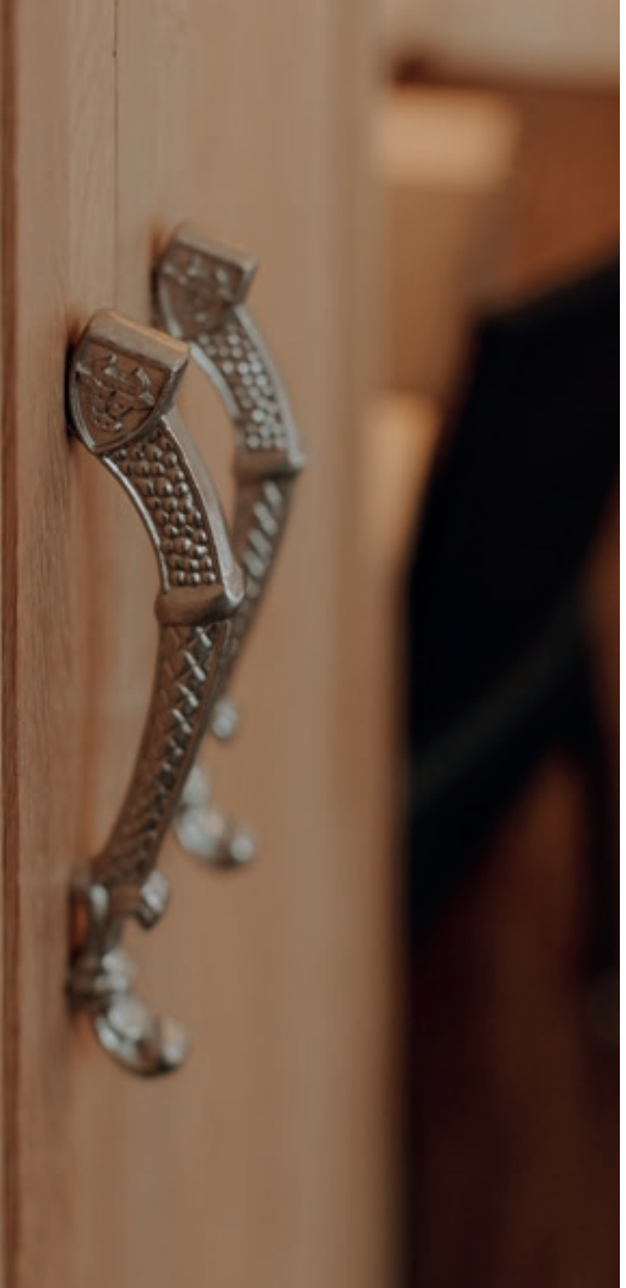
29.80 / Person

3 Bier-Kultur pur

Führung, Gulasch-Suppe, Brauhaus Steak-Teller, 1 Glas (0,25l) Stephanus-Bräu

39.80 / Person

Scannen Sie den QR-Code für mehr Informationen und weitere Inspirationen für Aktivitäten im Brauhaus und drumherum.



Unser Hotel

Geselligkeit, Komfort, Genuss, Service und Entspannung: das 3-Sterne Superior Hotel Brauhaus Stephanus.

Unser Hotel empfängt Sie mit 32 gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern sowie zwei großzügigen Apartments – allesamt liebevoll gestaltet und mit hochwertigem Mobiliar und modernem Badezimmer ausgestattet. Ein Zimmerkontingent ist barrierefrei nutzbar. Kostenfreies W-LAN ist im gesamten Haus selbstverständlich.

Das Hotel Brauhaus Stephanus bietet mit 22 Doppelzimmern, zehn Einzelzimmern und zwei großzügigen Apartments viel Raum für die individuellen Ansprüche unserer Gäste. Familien oder Reisende mit großem Platzbedürfnis fühlen sich in unseren Apartments mit Balkonen, separatem Wohnraum mit Schlafsofa und teilweise Kitchenette am wohlsten.

Zimmer

Moderne Eichenholzmöbel, Licht und heimelige Akzente: Unsere 34 liebevoll eingerichteten Zimmer laden zum Wohlfühlen ein.

In der ruhigen und warmen Atmosphäre unserer Gästezimmer lässt es sich wunderbar entspannen. Bequeme 2,10 m lange Box-Spring-Betten mit extra-großen Oberbetten (1,55 m x 2,20 m) sorgen für komfortable Nächte.

Alle Zimmer sind mit Sat-TV, kostenfreiem W-LAN, Telefon mit Direktdurchwahl, Safe (passend für einen 15“ Laptop), elektrischen Jalousien und großzügigem Badezimmer mit Föhn ausgestattet.

Kinder unter 3 Jahren übernachten gratis im Bett der Eltern. Für Kinder von 3 bis 12 Jahren im Zimmer der Eltern erheben wir einen Aufpreis von 26,- € pro Nacht. Babybetten stellen wir kostenlos zur Verfügung.

Ihr Vierbeiner darf mitreisen. Bitte melden Sie ihn jedoch unbedingt bei Buchung an! Wir bitten Sie ebenfalls einen adäquaten Hundekorb oder eine Hundedecke mit zu bringen. Wir berechnen 12,-€/Tag (ohne Futter).

Das Rauchen ist in den Zimmern nicht gestattet.

Kultur & Freizeit

Beim Aufenthalt im Hotel Brauhaus Stephanus ist an Langeweile nicht zu denken - gerne sind wir Ihnen bei der Freizeitgestaltung behilflich

Coesfeld und seine Umgebung bieten Ihnen viel Abwechslung. Kulturinteressierte können die Freilichtbühne oder das Konzert Theater besuchen. Auch das Kino zeigt die aktuellen Blockbuster. Die Innenstadt Coesfelds, mit ihrer großen Fußgängerzone, bietet viele Fachgeschäfte für einen ausgedehnten Einkaufsbummel.

Tierfreunde können die Dülmener Wildpferde im Merfelder Bruch oder die Flamingokolonie im Zwillbroker Venn besuchen. Die Parklandschaften eignen sich für sportliche Aktivitäten zu Fuß oder mit dem Fahrrad, welches hierzulande „Leeze“ genannt wird.

Wonach steht Ihnen der Sinn während Ihres Aufenthalts?

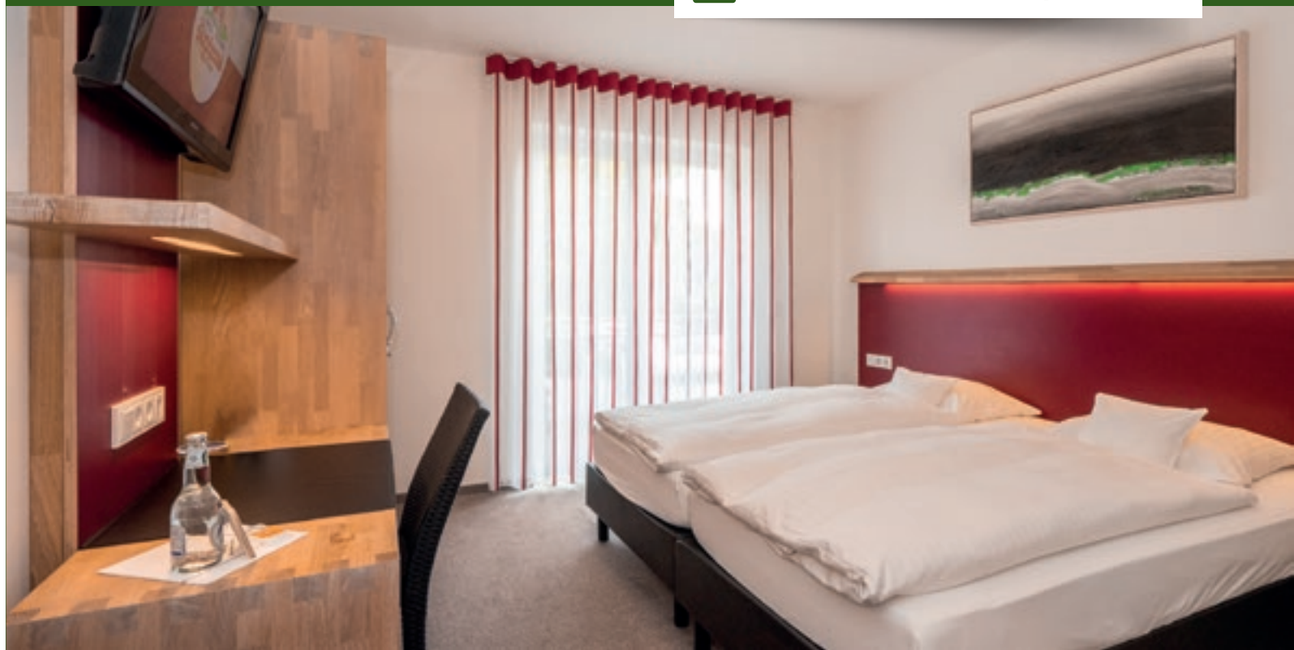
Preise

Einzelzimmer mit King-Size-Bett	**ab 89.00**
Doppelzimmer	**ab 138.00**
	zur Einzelnutzung 110.00
Appartement	**ab 155.00**
	zur Einzelnutzung 127.00 / weitere Person 40.00

Im Zimmerpreis enthalten ist das reichhaltige Frühstücksbuffet. Auf den Zimmern steht Mineralwasser gratis für Sie bereit. Saunanutzung inkl. Bademantel und Handtücher zzgl. 15.00 Euro.

Buchen können Sie direkt auf unserer Homepage.
Dort finden Sie auch die Details zu unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen und den Storno-Bedingungen.
Scannen Sie den QR-Code; er führt Sie zur entsprechenden Rubrik auf unserer Homepage.

T. 02541-1000 • www.stephanus.eu



Tagungen

In unseren Seminarräumen trifft moderne Ausstattung auf rustikales Ambiente

Ob nur für einen Tag oder mehrtägig, mit individueller Verpflegung, Rahmenprogramm und/oder Übernachtung - gerne erstellen wir unseren Firmenkunden ein persönliches Angebot für die Nutzung unserer Tagungsräume. Unsere Räumlichkeiten, der „Hopfenspeicher“ und der „kleine Seminarraum“ bieten Platz für 10 bis 50 Personen.

Die variablen Ausbausysteme gestatten die Umsetzung verschiedenster Konzepte: Vom Kino über die klassische U-Form bis zu hörsaalähnlichen Tischreihen ist prinzipiell alles möglich. Ausgestattet mit Leinwand und Flipchart inkl. Zubehör steht der professionellen Umsetzung Ihrer Tagungen, Konferenzen und Seminare nichts im Wege.

Selbstverständlich sorgt das Brauhaus-Team auch für Ihr leibliches Wohl. Auf Wunsch servieren wir Ihnen eine Auswahl an kühlen Getränken, Kaffee, Tee, Gebäck und Obst. In den Pausen oder nach Abschluss Ihrer Veranstaltung genießen Sie ein warmes Mittag- und/oder Abendessen in unserer gemütlichen Braustube.

Auf die Arbeit folgt das Vergnügen: Gerne organisieren wir ein unterhaltsames Rahmenprogramm für Sie. Besonders beliebt sind unsere Führungen, Bierseminare. Oder Sie genehmigen sich einfach ein frisch gezapftes Stephanus Bräu an der großen Theke mit Aussicht auf den kupfernen Braukessel.

Unsere Tagungs-Pauschalen; passend für Ihren Rahmen

Welche Pauschale am besten zu Ihnen und Ihrer Tagung passt, bestimmen Sie selbst. Gerne beraten wir Sie bei der richtigen Auswahl.

Die Pauschalen setzen sich zusammen aus Raummiete, der Auswahl der Getränke, Snacks und Speisen.

Mehr Informationen zu unseren Angeboten für Ihre Tagung finden Sie auf unserer Homepage.

Feiern im Brauhaus

Für jeden Anlass ein perfekter Ort

Sie planen ein Familien- oder Hochzeitsfest, eine Kommunion, ein Firmenjubiläum, Ihre Geburtstagsfeier oder einen Abend in fröhlicher Runde? Bei uns lässt es sich wundervoll feiern! Wir stellen Ihnen gerne ein Ihren Wünschen entsprechendes Angebot zusammen.

Nutzen Sie zum Beispiel unseren modernisierten und neu-gestalteten Hopfenspeicher: Platz für Feiern bis zu 90 Personen. Und verfügt über sanitäre Anlagen, die nur für Sie und Ihre Gäste zugänglich sind.

Der helle, lichtdurchflutete Saal liegt im Obergeschoss; abseits des Brauhaus-Trubels. Er ist auch über eine moderne, beleuchtete Außentreppe wie auch einen Aufzug erreichbar. Somit ist der Hopfenspeicher ganz ausgezeichnet für ungestörte Festlichkeiten im privaten Kreis geeignet.

Die eigene Theke im Hopfenspeicher sorgt fürs Brauhaus-Feeling, während der Rest des Parketts genügend Platz für die Bestuhlung und/oder Tanzfläche bietet. Selbst an warmen Sommerabenden wird es nicht zu warm in unserem Obergeschoss: der Hopfenspeicher ist vollklimatisiert.

Gesellschaften von 15 bis 60 Personen

Für Gesellschaften bis zu 60 Personen planen wir mit servierten Gängen, die Sie zuvor mit uns zusammenstellen können.

Gesellschaften ab 60 Personen

Für Feiern ab 60 Personen bieten wir individuelle Buffet-Angebote an. Einige Vorschläge finden Sie auf unserer Homepage.

Wir verwöhnen Sie mit

- einer leckeren À-la-carte-Speisenauswahl, auch für Gesellschaften
- Suppen, Salaten und Snacks
- Fisch- und Fleischgerichten
- internationalen Spezialitäten
- Qualität und Frische aus unserer Region
- guten und exklusiven Zutaten
- am Tisch gezapftem Stephanus Bräu aus dem Fässchen
- Herzlichkeit und Service
- Brauhaus-Feeling pur

Details zu unseren Angeboten für Ihre Feier finden Sie auf unserer Homepage.

HOTEL · BRAUHAUS

Stephanus

T. 02541-1000 • www.stephanus.eu

Private BRAUEREI GASTHÖFE

Bier: seit Jahrhunderten Grund und Anlass fröhlicher Zusammenkunft und vollmundigen Genusses. Der Verband der Privaten Braugasthöfe sorgt dafür, dass Sie Informationen über mehr als 65 Braugasthöfe erhalten - deutschlandweit, aber auch international im deutschsprachigen Raum.

Im Verband nennen wir einander Bierfreunde, denen das Wort Gast schon fast zu gering beschreibt, was Sie in der privaten Brauerei erwartet: persönliches Umsorgen, die Ehrlichkeit der Angebote und die Freude, von Herzen willkommener Gast zu sein.

Auch in den sozialen Medien zu erreichen

Instagram

facebook

Impressum

Herausgeber
Brauhaus Stephanus
Inh. Matthias Rulle e.K.
Overhagenweg 1
48653 Coesfeld
www.stephanus.eu

Gestaltung & Redaktion
Colin Orel GmbH & Co. KG
Brokweg 111
48249 Dülmen
www.colin-orel.de

Druck & Produktion
Satzdruck GmbH
Industriestraße 23
48653 Coesfeld
www.satzdruck.com

Fotos
M. Tiwisina • www.tiwigrafie.de
Anna Schierz • www.schierzundsoehne.de
J. Brüske • foto.brueske@googlemail.com

Mit Erscheinen dieser Ausgabe verlieren die Preise der vorherigen Ausgaben ihre Gültigkeit. Alle Preisangaben in Euro und ohne Gewähr. Alle Abbildungen ähnlich.

Ausgabe 01/2026