



[www.stephanus.eu](http://www.stephanus.eu)



### 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 u al meer dan 30 jaar van onze Westfaalse gastvrijheid, onder het genot van lekkere streekgerechten en natuurlijk ons heerlijk eigen gebrouwen Stephanus bier. Of u nu komt voor een gezellig avondje uit eten, een uitbundig feest of een leuk uitstapje met de hele familie.

Wij zijn meer dan alleen een brouwerij: Gedurende het hele jaar bieden we een afwisselend programma. Wanneer u ons ook bezoekt, elke dag krijgt u iets bijzonders voorgeschoteld.

**We heten u van hele welkom!  
De Familie Rulle  
en het ganse 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.



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.

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

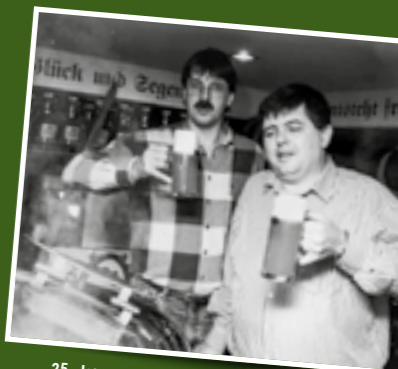
Das Brauhaus Stephanus bietet alles, was Sie von einer Gasthausbrauerei erwarten; die typisch-westfälische Gastlichkeit, eine große Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten und - ganz exklusiv bei uns - das stets frische Stephanus Bräu in verschiedenen, ganz individuellen Sorten.



Februar 2011: Familie Rulle beim Spatenstich des Hotels.

Ganz gleich welcher Anlass Sie zu uns führt, im Brauhaus Stephanus erleben Sie Westfalen wie es lebt 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.**



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



## 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 17<sup>00</sup> Uhr

## MO Spare-Ribs-Montag

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 17.80 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

An jedem letzten Donnerstag im Monat ab 15<sup>00</sup> Uhr ist es der offizielle Brautag, an dem Sie den Brauern 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 17.80 pro Person. Größere Gruppen melden sich für das Haxenessen bitte vorher an. **Angebot gilt nicht an Feiertagen!**

## FR Burger-Tag

Saftiges Fleisch, knackiger Salat und würzige Soße nach Brauhaus-Art! Ein Geschmacks-Turm mit hohem Sättigungsgrad für 15.80 je Burger. Speck und Käse ist Bestandteil jeder Variante: Sie wählen zwischen Rinderhack-Steak, Rinderhüft-Steak oder Hähnchen-Filet.

**Angebot gilt nicht an Feiertagen und während der 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 „Fünfergeradeseinlassen“ ausdrücklich erwünscht ist. Hier lassen Sie die Woche am besten ausklingen und können der neuen Woche gelassen entgegen-schauen. **Es wirkt!**



# Achtung!

## Team-Erholungstage

Geschlossen an folgenden Tagen:

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

# Brauhaus-Jahr

## 1. MAI 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!

## 3. SEP Trecker-Treffen

Alle ungeraden Jahre wieder! Wenn Landwirtschaft Ihre Leidenschaft ist, dann besuchen Sie das große traditionelle Trecker-treffen rund ums Brauhaus. Hier können Sie antike Scheu-nen-Schätze entdecken oder sogar Ihre eigene historische Landmaschine präsentieren. Nutzen Sie die Gelegenheit, um zu zeigen, was Ihre alte Maschine noch draufhat. Springen Sie auf!

## 10. SEP Hopfenzupfer-Fest

Voraussichtlich am 27.08. 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. **Bitte vorher anmelden!**

## 6. DEZ 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. DEZ Flaschen-Notfülldienst

Auf dem Heiligen Abend sind wir von 10 bis 12 Uhr für all die-jenigen im Dienst, die kurz vor der Bescherung noch frisches Stephanus-Bräu zum Fest benötigen.

## 26. DEZ Stephanus-Steinigen

Wie es im Münsterland der Brauch ist, wird am zweiten Weih-nachtstfeiertag der Stephanus gesteinigt. Selbstverständlich bleiben hiesige Stephans unversehrt. Es wird ausschließlich herzlich angestoßen mit köstlichem Stephanus Bräu.

## 31. DEZ Silvesterparty

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 bekanntes, üppiges und festliches Buffet.

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.  
11,4% Stammwürze

Coesfelder Ur-Typ

Die kupferfarbene Köstlichkeit

...und der andere Klassiker unserer ständigen Bierauswahl. Sein feinerherber, 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.  
12,1% Stammwürze

Alljährlich neu

Heimatstoff

In jedem Januar eine 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.



Erhältlich ab  
12. Jan. '24

alc. 5,0% Vol.  
12,1% Stammwürze

Der Neuzugang

Fastenbier

Das Starkbier mit historischem Charakter

Einst brauchten die Mönche während der Fastenzeit einen Ausgleich zur kargen Nahrungsaufnahme. Den fanden sie im höheren Alkoholgehalt.

Neuigkeiten zum Fastenbier werden auf unserer Homepage und in den sozialen Medien zu lesen sein.



Erhältlich ab  
14. Feb. '24

Psst...  
Unser Brauer feilt noch am Rezept.

Saisonbiere: so lange der Vorrat reicht

Frühlingsbock

So frisch und leicht wie der Frühling selbst

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



Erhältlich ab  
12. Apr. '24

alc. 6,2% Vol.  
16% Stammwürze

Coesfelder Weißbier

Fruchtig-frisch und vollmundig

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



Erhältlich ab  
16. Jun. '23

alc. 5% Vol.  
12,1% 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.



Erhältlich ab  
13. Okt. '23

alc. 5,2% Vol.  
13% 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!



Erhältlich ab  
23. Nov. '23

alc. 8,8% Vol.  
20% Stammwürze



Creative Director: **Jari Benn**

## Unsere Brauer

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

Maßgeblich verantwortlich für den einzigartigen Gaumenkitzel unserer Biere ist unser Bierbrauer: **Jari Benn**. Wenn man beispielsweise am letzten Donnerstag des Monats – dem „Brau-Donnerstag“ – bei uns im Brauhaus ist, kann man ihm beim Schaffensprozess über seine bierigen 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 seiner hingebungsvollen Regie entstehen unsere Biere: das Original, das Ur-Typ, der Frühlingsbock und der Winterdoppelbock, das erste Coesfelder Weißbier und der Grünhopfen und der alljährlich nach neuem Rezept gebrauten Heimatstoff. **Neu im Februar 2024: das Fastenbier.**

„Als Brauer betrittst du jeden Tag voller Vorfreude die Brauerei, um das perfekte Bier herzustellen. Du bist ein Meister der Kunst, der aus einfachen Rohstoffen das wunderbare Getränk kreiert, das die Menschen lieben. Die Arbeit erfordert Konzentration, Geduld und Ausdauer, aber du liebst es, deine Grenzen zu erweitern, um das beste Bier zu brauen. Du bist stolz auf das, was du tust und weißt, dass es in jedem Schluck deines Biers zu schmecken ist.“

An jedem letzten Donnerstag im Monat:

## Brau-Donnerstag

Ab 15<sup>00</sup> 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 to go

**Selbstverständlich auch ein Genuss außerhalb des Brauhaus Stephanus - Stephanus Bräu to go.**

Unser köstliches Stephanus Bräu können Sie auch außerhalb 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 CO<sub>2</sub>-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.

### Bier in der Flasche

<b>6er-Träger</b> zzgl. 0.60 Pfand	6 x 0.5 l	<b>12.95</b>
<b>Maurerflasche</b>	1.0 l	<b>10.80</b>
<b>Jubiläumsflasche</b>	2.0 l	<b>28.80</b>
<b>Freundschaftsflasche</b>	3.0 l	<b>30.80</b>

### Bier vom Fass

<b>5-Liter-Dose</b>		<b>21.80</b>
<b>Fass (bis 49 L)</b>	je Liter	<b>3.80</b>
<b>Fass (ab 50 L)</b>	je Liter	<b>3.60</b>
<b>Fass (ab 100 L)</b>	je Liter	<b>3.50</b>

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

## 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.

typisch Coesfeld seit 1990

# Stephanus Bräu

NATURTRÜB UNFILTRIERT

Kosten Sie unser Stephanus Bräu 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.

<b>Original</b> naturtrüb, weich und feinmalzig	0,25 l	<b>2.60</b>	<b>Brauhausradler</b> mit Haus Haller Erdbeer-Rhabarbersaft	0,25 l 0,5 l	<b>2.70</b> <b>5.20</b>	<b>8er-Karussell</b> der Rund-Träger für Gruppen, die genau wissen wie viel's wird.	8 x 0,5 l	<b>34.90</b>
<b>Ur-Typ</b> kupferfarben, fein- herb bis süffig	0,5 l 1,0 l	<b>4.90</b> <b>9.50</b>	<b>Hopfen-Spritzer</b> Coesfelder Ur-Typ, Aperitiv-Bitter, Maracuja-Saft	0,25 l	<b>3.90</b>	<b>Fässchen am Tisch</b> Stephanus Bräu im Fässchen zum Selberzapfen	10,0 l 20,0 l	<b>88.00</b> <b>169.50</b>
			<b>Hopfen-Sasse</b> Original mit Sasse Amérie	0,25 l	<b>3.90</b>			



## Getränke

Anregend, erfrischend und einfach köstlich.

### Alkoholfreies

<b>Tafelwasser</b> mit Eis und Zitrone	0,25 l 0,5 l	<b>1.90</b> <b>3.20</b>
<b>Pott's Mineralwasser</b>	0,33 l 0,66 l	<b>2.90</b> <b>5.80</b>
<b>Gesaris (still)</b>	0,33 l	<b>2.90</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>2,10</sup> / <b>Fanta</b> <sup>3,10,11</sup> / <b>Sprite</b> <sup>10</sup>	0,25 l	<b>2.80</b>
<b>Coca Cola Light</b> <sup>2,9,10</sup>	0,33 l	<b>3.50</b>
<b>Orangensaft</b>	0,25 l	<b>3.20</b>
<b>Apfel- oder Maracujasaft</b> Von Nahmen, naturtrüb	0,25 l	<b>3.20</b>
<b>Erdbeer-Rhabarber- oder Johannisbeersaft</b> Das Original von Haus Hall	0,25 l	<b>3.20</b>
<b>Apfelsaft- oder Maracujasaft-Schorle</b> Von Nahmen, naturtrüb	0,25 l 0,5 l	<b>2.60</b> <b>4.70</b>
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 l	<b>2.90</b>

### Heiße Sachen

Kaffeespezialitäten von der Rösterei Seewald in Legden.  
Gerne weißen wir Ihren Kaffee auch mit Hafermilch.

<b>Caffee Creme</b> Genuss Schweizer Art	Tasse Kännchen	<b>2.80</b> <b>4.30</b>
<b>Espresso</b>	Tasse	<b>2.60</b>
<b>Cappuccino</b>	Tasse	<b>3.20</b>
<b>Schokolade</b> in der großen Tasse ...mit Sahne: +0,80€	Tasse	<b>3.20</b>
<b>Tee</b> Schwarzer, grüner Tee, Pfefferminz,...	Glas	<b>2.60</b>
<b>Milchkaffee</b>	Tasse	<b>3.30</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3.40</b>

### Andere Biere

<b>Pott's Pilsener</b> (alkoholfrei)	0,33 l	<b>3.30</b>
<b>Pott's Weizen</b> (alkoholfrei)	0,33 l	<b>3.30</b>
<b>Feldschlösschen</b> Das Malzbier aus Hamminkeln	0,33 l	<b>3.30</b>
<b>Neumarkter Lammsbräu</b> Glutenfrei und feinherb - gebraut mit Bio-Gerstenmalz	0,33 l	<b>3.30</b>

### Aus dem Weinkeller

<b>Geisenheimer Riesling</b> trockener Qualitätswein	0,2 l	<b>5.40</b>
<b>Kerner Qualitätswein</b> halbtrocken, bestechend, frisch, blumig	0,2 l	<b>5.40</b>
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	<b>4.80</b>
<b>Portugieser Weißherbst</b> Qualitätsroséwein lieblich, harmonisch, leicht und fruchtig	0,2 l	<b>5.40</b>
<b>Nußdorfer Bischofskreuz</b> Dornfelder Qualitätswein mild, rund, wenig Gerbstoffe	0,2 l	<b>5.40</b>
<b>Blauer Portugieser</b> Qualitätsrotwein fruchtbetont, trocken, Gerbstoffe sehr harmonisch	0,2 l	<b>5.80</b>
<b>Enkircher Rotling</b> 2020er Qualitätswein mittel bis dunkler Roséwein, 10% vol.	0,2 l	<b>5.60</b>
<b>Coesfelder Sekt „Hausmarke“</b> Das echte Coesfelder Prickelwasser im Fläschchen	0,2 0,75 l	<b>5.60</b> <b>21.60</b>

### Münsterländer Originale

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

<b>Coesfelder Ochsenblut</b> 20% Brombeerlikör - ein fruchtig süßes Schlückchen	<b>2.00</b>
<b>Böckenhoff Wacholder</b> 32%	<b>2.00</b>
<b>Böckenhoff Korn</b> 32%	<b>2.00</b>
<b>Böckenhoff ANISUM</b> 25%	<b>2.30</b>
<b>Böckenhoff Obstler</b> 40%	<b>3.80</b>
<b>Sasse Lagerkorn</b> 32% Dieser Münsterländer Lagerkorn schmeckt wie ein Grappa, nur stammt er 100%ig von hier.	<b>3.30</b>
<b>Sasse Sechser</b> 35% auf Wunsch mit Eis und Zitrone	<b>2.90</b>
<b>Grafschafter Kräuterwacholder</b> 32%	<b>3.10</b>
<b>Kakao mit Nuss</b> 30%	<b>3.30</b>
<b>Nordsturm</b> 35% Der vortreffliche Magenlikör.	<b>3.30</b>

### Fässchen am Tisch

- Spaß beim Selberzapfen
- keine Wartezeit
- günstiger pro Liter



# 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.

## Knabbereien

<b>Laugenbrezel</b> frisch aus dem Backofen	<b>1.80</b>
<b>Bierknacker</b>	<b>1.80</b>
<b>Frikadelle mit Senf</b>	<b>2.40</b>

## Salate & Vorspeisen

<b>Fitness-Teller</b> eine Auswahl verschiedener Salate, mit karamellisierten Kernen und Geipings Heimatbrot, umlegt mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust	<b>15.20</b>
<b>Original Elsässer Flammkuchen</b> ein mit Speck, Zwiebeln und Crème-Fraîche belegter, dünner und knusprig gebackener Teigfladen	<b>9.90</b>
<b>Rulle's Schinkenstulle</b> Geipings Heimatbrot belegt mit luftgetrocknetem Münsterländer Knochenschinken, Spiegeleiern und Gewürzgerken	<b>14.50</b>
<b>Stephan's Topfsülze</b> herrlich deftig, leicht säuerlich gewürzt, mit Remoulade und Bratkartoffeln, an kleiner Salatbeilage	<b>13.20</b>
<b>Original Münsterländer Töttchen</b> Ragout vom Schwein, dazu reichen wir Baguette und Senf	<b>9.20</b>

## Aus dem Suppentopf

<b>Hochzeitssuppe</b> Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich, dazu Geipings Heimatbrot	<b>5.60</b>
<b>Gulaschsuppe</b> mit viel Fleisch und Paprika, dazu Geipings Heimatbrot	<b>6.80</b>
<b>Tomatensuppe</b> fein-cremig mit frischem Basilikum und Geipings Heimatbrot, auch für veganer ein Genuss	<b>5.30</b>

## Küchenzeiten

Mo - Do **12<sup>00</sup> - 21<sup>30</sup>**  
Fr & Sa **12<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>**  
So **12<sup>00</sup> - 21<sup>00</sup>**

## Brauhaus-Kreationen

<b>Spare Ribs</b> nach Brauhausrezept gewürzte Rippchen, mit feurigem Dip und Krautsalat, auf Wunsch mit hausgebackenem Brot	<b>17.80</b>
<b>Schaukelbraten</b> täglich frisch gebacken, deshalb nur <b>begrenzt verfügbar!</b> Auf leckerem Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln und würzige Bockbier-Soße im Napf zur Verfeinerung	<b>21.80</b>
<b>Spitzen-Pfanne von der Hähnchenbrust</b> Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons in Rahm mit Münsterländer Bandnudeln oder in der Ofenkartoffel serviert, dazu ein Beilagensalat	<b>19.80</b>
<b>Stephanus' Filet-Teller</b> Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Soße, dazu Kartoffelkroketten und Saisongemüse	<b>21.80</b>
<b>Sudpfanne</b> drei Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahm-Soße, Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	<b>21.80</b>
<b>Bratkartoffeln mit Spiegeleiern</b> angebraten mit Speckwürfeln und belegt mit drei Spiegeleiern, dazu ein Beilagensalat	<b>13.20</b>
<b>Braumeistertoast</b> zwei Schweinefiletmedaillons auf Toast, mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise nappiert, dazu eine Salatgarnitur	<b>15.20</b>
<b>Zwei grobe Bratwürste</b> serviert mit dicken Bohnen und Bratkartoffeln	<b>14.80</b>

## Schnitzel

<b>Coesfelder Krüstchenteller</b> Schnitzel mit gebratenen Champignons, Geipings Heimatbrot und einer Salatgarnitur	<b>15.50</b>
<b>Mälzerschnitzel</b> mit Braumalz paniertes Schweinerücken an Bockbiersoße, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse	<b>17.60</b>
<b>Jägerschmaus</b> Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Soße, dazu Pommes	<b>16.20</b>
<b>Pfeffer-Rahm-Schnitzel</b> mit Pfeffer-Rahm-Soße, dazu Kartoffelspalten mit Dip	<b>16.20</b>
<b>Schnitzel Wiener Art</b> zartes Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat	<b>15.80</b>
<b>Westfalen-Schnitzel</b> mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	<b>16.80</b>

## Steaks

<b>Brauhaus Schweinskotelett</b> (in etwa 30 Min. am Tisch) (~400g) serviert mit einer Backofenkartoffel mit Sauerrahm, dazu dicke Bohnen	<b>19.80</b>
<b>Brauhaus-Steak-Teller</b> Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen auf Schmorzwiebeln, mit einem zarten Speckstreifen, Kartoffelspalten, Sauerrahm und Kräuterbutter, mit einem Beilagensalat	<b>21.80</b>
<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b> 250g argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersoße, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	<b>30.80</b>
<b>Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons</b> 250g argentinisches Rumpsteak, mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, dazu eine Backofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat	<b>30.80</b>
<b>Küchenchef-Salat</b> 250g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Baguette, dazu ein Salat aus Kirschtomaten, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Hirtenkäse und verschiedenen Blattsalaten	<b>28.80</b>
<b>Portion Mayonnaise oder Ketchup</b>	<b>0.70</b>



**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.





## Zartes Geflügel

<b>Hähnchenschnitzel „Hawaii“</b> auf Toast, mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren und Salatgarnitur	<b>15.80</b>
<b>Ente auf Bockbiersoße</b> knusprig gebackene Ente auf Bockbiersoße mit einer Preiselbeerbirne, dazu Kartoffelkroketten und Rotkohl	<b>20.80</b>
<b>Asia Ente</b> kross-gebratene, entbeinte Ente mit süß-saurer Soße, dazu Wok-Gemüse und Wildreis	<b>20.80</b>

## Geschmortes

<b>Kalbshaxe</b> (für 2 bis 3 Personen – in etwa 45 Min. am Tisch) feinste Kalbshaxe, geschmort im eigenen Saft, dazu Bratkartoffeln und knackiges Saisongemüse	<b>64.80</b>
<b>Ochsenbacke</b> besten Teil vom Wangenfleisch des Ochsen, in einer Soße aus Bratensaft und Portwein, abgerundet mit schwarzer Herrensokolade, dazu Kartoffelpüree und Marktgemüse	<b>25.80</b>
<b>Biergulasch</b> zartes Biergulasch vom Schwein an Butterspätzle und Apfelrotkohl	<b>16.80</b>

## Fisch

<b>3 Matjes auf Apfel</b> Matjesfilets Apfelscheiben mit knusprigen Bratkartoffeln an einer kleinen Salatgarnitur	<b>13.80</b>
<b>Lachsfilet</b> zartes Lachsfilet (200g) mit Kräuterbutter überbacken, mit Zwiebeln und Knoblauch gedünsteter Blattspinat, dazu sämiges Kartoffelpüree	<b>22.80</b>

Inspiration: **Apfelringe**  
im **Stephanus-Bierteig**



## Desserts

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

<b>Nordsturm</b> (35%, Gl. 2cl) „Der vortreffliche Magenlikör.“	<b>3.30</b>
<b>Coesfelder Herrencreme</b> mit geraspelter Herrensokolade und 54%igem Rum	<b>5.40</b>
<b>Apfelringe im Stephanus-Bierteig</b> Apfelscheiben in Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und einem Häubchen Sahne	<b>7.80</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne - 15 Minuten der Vorfreude!	<b>7.20</b>
<b>Nussknacker</b> Haselnusseis und Schokoladensoße mit Haselnüssen, Mandeln und Sahne	<b>6.80</b>
<b>Vanilleeis mit Erdbeersoße und Sahne</b>	<b>6.50</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Wählen Sie aus Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss oder erfrischendes Zitronen-Sorbet	<b>2.00</b> pro Kugel
<b>Portion Schlagsahne</b>	<b>1.00</b>



## Vegetarisches

<b>Käsespätzle mit Salat</b> in Sahne-Soße mit Allgäuer Käse geschwenkt und mit Röstzwiebeln	<b>12.80</b>
<b>Brauhaus-Salatteller</b> ein Teller voller leckerer Salate, mit Hirtenkäse, dazu eine Backofenkartoffel mit Sauerrahm	<b>12.20</b>
<b>4-Käse-Flammkuchen</b> knusprig gebackener Teigfladen, belegt mit vier köstlichen französischen Käsesorten	<b>9.90</b>
<b>Camembert im Stephanus-Bierteig</b> mit Salaten umlegt, Preiselbeerbirne und Toast	<b>11.40</b>
<b>Mediterrane Pasta</b> Münsterländer Pasta in fruchtigem Ratatouille, der mediterranen Tomatensoße mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Würfeln von zartem Hirtenkäse	<b>12.40</b>
<b>Große Backofenkartoffel</b> auf Meersalz gebacken, mit Zwiebeln und Knoblauch, gedünstetem Blattspinat und Hirtenkäse	<b>11.40</b>
<b>Auberginen-Tomaten-Ravioli</b> mit halbgetrockneten Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Parmesan	<b>16.80</b>

Inspiration:  
**Camembert**  
im **Stephanus-**  
**Bierteig**



## Veganes

<b>Chili sin Carne</b> auf Basis von Linsen, mit Kidneybohnen, gewürzt mit geräuchertem Paprikapulver und Kreuzkümmel, dazu reichen wir Baguettetranchen	<b>8.80</b>
<b>Rotes Thai-Curry</b> knackiges Gemüse, Süßkartoffelwürfel, geröstete Cashewkerne, Kokosmilch, dazu Wildreis	<b>15.80</b>

## Allergiker?

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

# Kinderecke

## Haste Appetit?

Zu jedem Gericht – außer den Nudeln – servieren wir eine von vier Beilagen. Ihr Kind - **bis max. 14 Jahre** - kann wählen zwischen Pommes Frites, Wedges, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.

**Hähnchenschnitzel** 6.50

im Knuspermantel mit Buttergemüse

**Hähnchenfilet-Stücke** 6.80

im Cornflakes-Mantel (Nuggets)

**Kapitän Hook's Fischstäbchen** 5.80

auf Wunsch mit Rahmspinat + 1,50 €

**Kleines Brauerschnitzel** 6.50

mit Buttergemüse

**Drei kleine Nürnberger** 4.80

die kleinen Bratwürstchen

**Münsterländer Nudeln** 6.80

mit Bolognese-Soße

## Kein Appetit oder schon aufgegessen?

### Dann brauchste Stifte!

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

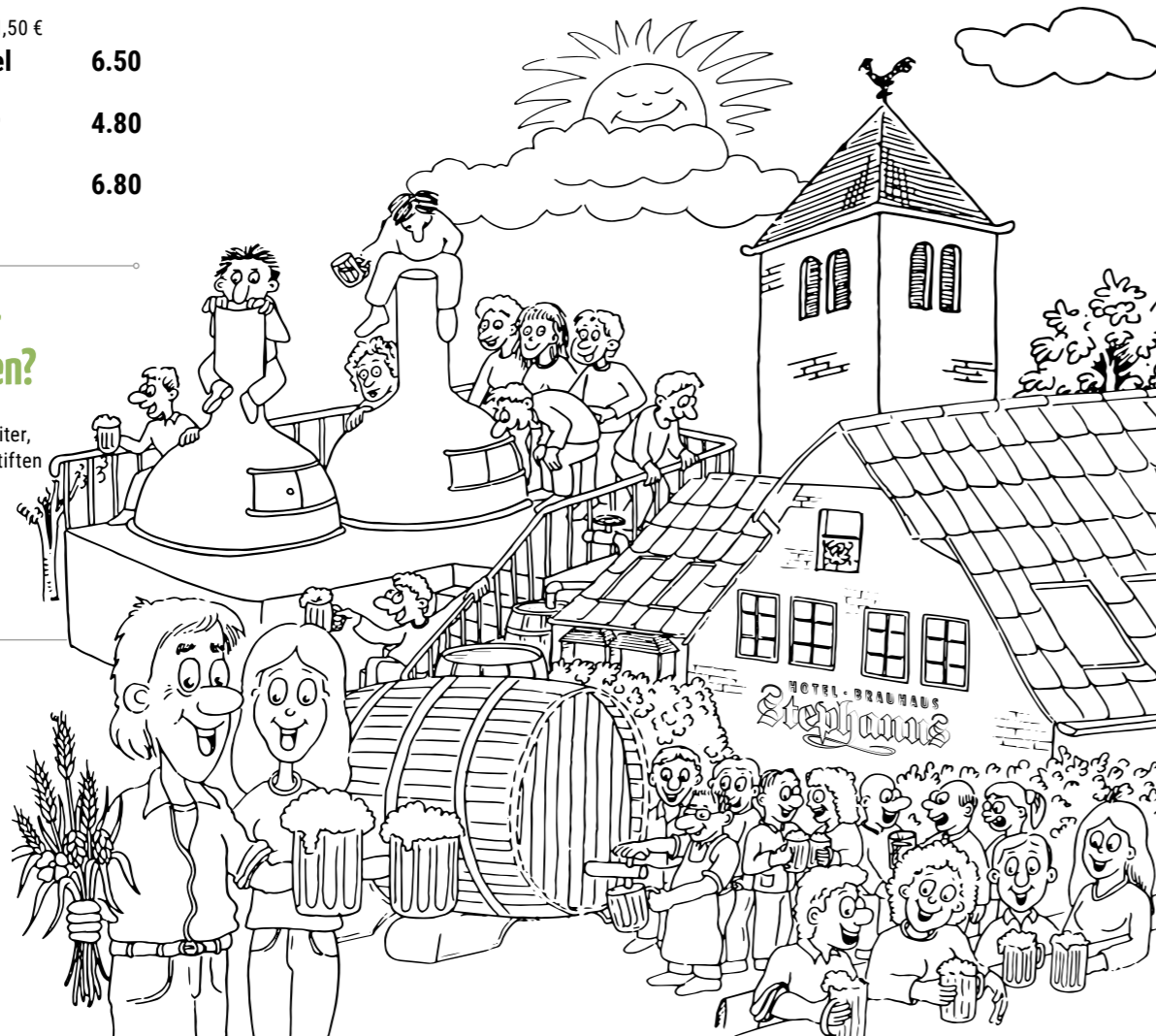
### Oder ab nach draußen?

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

## Übrigens!

### Der I-Männchentag im Brauhaus Stephanus.

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



# Und für die Großen

Spaß und Geselligkeit ist, was uns jung hält. Für Freunde und Kenner der Bierkultur - und diejenigen, die beides werden wollen - bieten wir verschiedene Bier-Events.

**Bier-Tastings** Unsere Biersomelière **Ramona Wieggers** nimmt Sie mit auf eine interessante Geschmacks-Tour durch die Welt des Bieres. Eine nationale und internationale Auswahl verschiedenster Biersorten und Brauarten erwartet Sie. Ihr Gaumen, Ihrer Nase erfahren wie groß der Facettenreichtum ist, der aus der Basis von Getreide, Wasser, Hopfen und Hefe kreierte werden kann.

Ein Bier-Tasting dauert etwa 2,5 Stunden. Zum Neutralisieren wird stets Wasser gratis gereicht. Außerdem können Sie sich zwischendurch einige Scheibchen Treberbrot oder eine Brezel mit Butter, Obatzter und Griebenschmalz gönnen. Am Ende eines jeden Tastings winkt die Krönung aller Biere zum feierlichen Abschluss: Ein Krug Stephanus Bräu (0,5l).

Wir freuen uns, Sie auf einem Samstagnachmittag zum Bier-Tasting begrüßen zu dürfen. **Die Voranmeldung der Teilnahme ist dringend erforderlich!** Damit das Tasting stattfinden kann, sich **mindestens 10 Personen** zusammenfinden. **Anmeldung telefonisch unter 02541/1000.**

## Die „Brauschau“ Hinter den Kulissen des Bierbrauens.

Gehen Sie gemeinsam mit unserem Brauer auf Entdeckungstour. Der Weg führt Sie vom ersten bis zum letzten Handgriff der Braukunst. Kostproben inbegriffen! Aus welchen Zutaten wird Bier in Deutschland gebraut? Und wie funktioniert das? Unser Brauer erklärt 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. Wählen Sie eines unserer drei attraktiven Führungsprogramme.

### 1 Ich will's wissen

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

8.80 / Person

### 2 Wissenshunger

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

25.80 / Person

### 3 Bier-Kultur pur

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

29.80 / 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 Direktwahl, 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 und Fußgängerzone Coesfelds 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.

Oder erleben Sie die Stadt per pedes! Die Original Coesfelder Bosseltour verbindet Natur und Biergenuss entlang des Flüsschens Berkel. Im Brauhaus Stephanus selbst gibt es Unterhaltung und jede Menge Wissenswertes zum Thema Bier.

**Wonach steht Ihnen der Sinn während Ihres Aufenthalts?**

# Preise

**Einzelzimmer mit King-Size-Bett** ab 80.00

**Doppelzimmer** ab 122.00  
zur Einzelnutzung 98.00

**Appartement** ab 139.00  
zur Einzelnutzung 115.00

Im Zimmerpreis enthalten ist das reichhaltige Frühstücksbuffet. Auf den Zimmern steht Mineralwasser gratis für Sie bereit. Saunanutzung inkl. Bademantel und Handtücher zzgl. 10.00.

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.



# 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 100 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 die Coesfelder Bosseltour. 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 abseits des Trubels im Erdgeschoss. 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.

## 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

## Gesellschaften ab 60 Personen

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

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





Private  
Braugasthöfe & Hotels

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

Stephan & Matthias Rulle oHG  
Overhagenweg 1  
48653 Coesfeld  
[www.stephanus.eu](http://www.stephanus.eu)

### Gestaltung & Redaktion

Colin Orel GmbH & Co. KG  
Brokweg 111  
48249 Dülmen  
[www.colin-orel.de](http://www.colin-orel.de)

### Druck & Produktion

Satzdruck GmbH  
Industriestraße 23  
48653 Coesfeld  
[www.satzdruck.com](http://www.satzdruck.com)

### Fotos

Anna Schierz • [www.schierzundsoehne.de](http://www.schierzundsoehne.de)  
J. Brüske • [foto.brueske@googlemail.com](mailto: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.