

Herzlich  
willkommen,  
liebe  
Freunde.

FUCHS TAG D

BRAUHAUS

Für echte Freunde  
zum Bier.

### **Bierturm**

Eine große Etagere für 4 Personen  
von allen Bierhappen-Sorten, die  
unsere frische Küche zu bieten hat,  
mit reichlich Gürkchen, Zwiebelringen  
und Salatgarnitur, dazu original  
Düsseldorfer Senf 20,00

Für den kleinen  
Hunger zum Bier.

### **Bierhappen**

Unser körniges Brauhausbrot

1. mit frischer Schweinemettwurst  
und Zwiebeln 4,90
2. mit Hausmacher-Blutwurst,  
Zwiebeln und Senf 4,90
3. mit jungem Gouda, Zwiebeln  
und Senf 4,90
4. mit saurer Haussülze, Zwiebeln  
und hausgemachter Kräuter-  
remoulade 4,90
5. Große Brauhausfrikadelle  
mit Senftöpfchen 3,90

Unser frisches  
Bier vom Fass.

### **Füchschen Alt**

0,25 | 1,90

### **Pils**

0,2 | 1,80

Unser Highlight  
aus der Knolle.

### **Fuchsjagdfritten**

wahlweise mit verschiedenen Soßen  
und Dips: Knoblauch-Chili-Dip,  
Kräuterremoulade, Zwiebel-Crème-  
fraîche, Mississippi BBQ-Soße,  
Sauerbratensoße, Erdnusssoße,  
süße Curry-Mayonnaise, Rot-Weiß

1. solo 3,50
2. Rot-Weiß 4,50
3. spezial (Rot-Weiß und gehackte  
Zwiebel) 4,90
4. Soßen-Karussell (mit drei Soßen  
nach Wahl) 5,50
5. je zusätzlicher Soße/Dip 0,88

Frisch aus  
dem Ofen.

### **Bierbrezel**

1. solo 1,90
2. mit Butter 2,30

**Unser Klassiker  
nach altem,  
überlieferten  
Geheimrezept.**

Gerichte für den  
etwas kleineren Hunger.

### **Dicke Currywurst**

frisch von unserem Metzger mit  
hauseigener Currysoße, dazu  
unsere Fuchsjagdfritten 8,90

### **Leberkäse**

nach hauseigener Rezeptur mit  
Spiegelei und Bratkartoffeln 9,50

### **Nürnberger Würstchen**

mit hausgemachtem Sauerkraut  
und frischem Kartoffelstampf 9,50

Zu allen Gerichten passt  
bestens eine Portion  
hausgemachter Krautsalat  
für nur 2,90 extra.



### **Bierkutscher-Pfanne**

Schweinemedallions in einer  
pikanten Paprika-Tomatensoße,  
mit einem Schuss Füchsch  
Atl abgeschmeckt, dazu krosser  
Speck<sup>9</sup> und Fuchsjagdfritten 16,90

### **Düsseldorfer Senf-Schnitzel**

mit Altbier-Schmorzwiebeln,  
Senfpanade und Bratkartoffeln 13,50

### **Haxenpfanne**

Haxenfleisch mit Champignons  
und Zwiebeln, dazu Sauerkraut  
und frischer Kartoffelstampf 10,80

### **Jägerpfanne**

gebratene Schweinefilets mit  
Champignonrahmssoße und Käse  
überbacken, dazu Fuchsjagdfritten  
16,90

### **Gulaschpfanne**

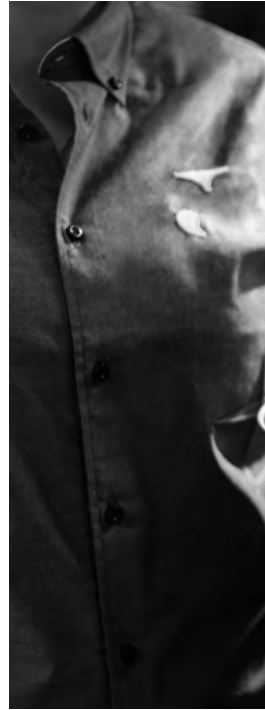
Herzhaftes Rindergulasch  
in Altbiersoße und hausgemachten  
Spätzle 12,90

### **Auf der Jagd nach der besten Kartoffel**

Spezielle Qualitätskartoffel, frisch  
geschnitten, im heißen Öl gebadet,  
mit hauseigener Gewürzmischung  
verfeinert und heiß auf den Tisch.  
Unsere Fuchsjagdfritten gibt es nur  
hier. Lasst's euch schmecken.

„Bier ist der  
überzeugendste  
Beweis dafür,  
dass Gott  
den Menschen  
liebt und ihn  
glücklich sehen  
will.“

– Benjamin Franklin





Leckeres Bier und  
gute Hausmannskost  
– die besten Begleiter  
für einen Abend unter  
Freunden.



Passt immer  
zum Bier.

### **Braumeister-Kesselchen**

mit unserem hausgebackenen,  
körnigen Brauhausbrot.

1. Deftige Gulaschsuppe nach  
Brauhausart im Sudkessel  
auf dem Feuer serviert 5,50
2. Tomatencremesuppe mit  
Sahnehäubchen 4,50
3. Tagessuppe 2,90



### **Tagessuppe**

Unsere Tagessuppe gibt's  
bis 15 Uhr zu jedem  
Mittags- oder Hauptgericht  
gratis dazu. Und wer mittags  
keine Suppe möchte, kann  
anstelle auch gerne ein  
kleines Dessert erhalten.

Frisch aus  
dem Garten.

Zu allen unseren Salattellern reichen  
wir unser hausgebackenes, körniges  
Brauhausbrot.

### **Fuchsjagd**

großer gemischter Salatteller, mit  
Hausdressing, gebratenen Hähnchen-  
streifen in Sweet-Chilli-Soße<sup>1</sup> 11,90

### **Brauhaus**

großer gemischter Salatteller, mit zwei  
Spiegeleiern und Bratkartoffeln, dazu  
Speck<sup>9</sup>-Zwiebeln und Hausdressing  
11,90

### **Veggie**

mit hausgemachten, knusprig  
frittierten Körner-Bällchen und  
Sweet-Chilli-Soße<sup>1</sup>, dazu gerösteter  
Toast 9,80

### **Nordisch**

großer gemischter Salatteller, mit  
geräuchertem Lachs und Honig-  
Dill-Senf-Dressing 12,90

**Unsere saftigen,  
hausgemachten  
Burger.**

**Brauhaus-  
Steaks.**

### **Rumpsteak**

Immer ein gut gereiftes, saftiges Rumpsteak medium gebraten – gerne auf Wunsch auch mehr oder weniger durch.

### **Brauhaus**

in Pfeffersoße, mit Grilltomate, frischen grünen Bohnen, Speck<sup>9</sup> und Zwiebeln, dazu Fuchsjagdfritten  
Rohgewicht 200g 19,90 | 300g 26,90

### **Holzfäller**

mit Altbier-Schmorzwiebeln, Grilltomate, Kräuterbutter, frischen grünen Bohnen, Speck<sup>9</sup> und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln  
Rohgewicht 200g 20,90 | 300g 27,90

### **Düsseldorfer Senfrostbraten**

mit Zwiebelsenfkruste und Bratkartoffeln  
Rohgewicht 200g 20,90 | 300g 27,90

### **Brauhausburger**

nach Original-Rezept aus New York, gegrillte dicke Toastscheiben, mit einer ordentlichen Portion Rindfleisch (100 % Beef), krossem Speck<sup>9</sup>, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Blattsalat, Käse und unserer hausgemachten Fuchsjagd-Burgersoße<sup>1</sup>, dazu Fuchsjagdfritten  
Gesamtgewicht 500g 12,90 | 800g 18,90

### **Veggieburger**

mit hausgemachtem, knusprig frittierten Körner-Bratling, Zwiebeln, Blattsalat, Tomate, Zwiebel-Crème-fraîche und Fuchsjagdfritten 11,90

### **Fischburger**

mit knusprigem Seelachsfilet, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Blattsalat, Käse und unserer hausgemachten Fuchsjagd-Burgersoße<sup>1</sup>, dazu Fuchsjagdfritten 11,90

**Brauhaus  
BBQ-Spezialitäten.**

### **Spareribs**

mit BBQ-Soße<sup>1,6</sup> mariniert, dazu Fuchsjagdfritten und original Mississippi Barbeque Sauce <sup>1,6</sup> 13,90

### **Zartes Schweinchen**

18 Stunden gegartes und in BBQ-Soße<sup>1</sup> mariniertes Schweinefleisch, gezupft auf Brauhaus-Fladenbrot und Salat, verfeinert mit Zwiebeln und BBQ-Soße<sup>1</sup> 13,50

„Das Essen  
soll zuerst  
das Auge  
erfreuen und  
dann den  
Magen.“

– Johann Wolfgang  
von Goethe







Frisch gekocht und heiß serviert. Wir arbeiten mit sorgfältig ausgesuchten Produkten von unseren langjährigen Partnern aus der Region – das könnt ihr schmecken. Vieles mit hausgemachten Rezepturen und unvergleichlich im Geschmack.



Nutzt den Hashtag [#brauhausfuchsjagd](#) und zeigt uns eure Eindrücke aus der Fuchsjagd auf Instagram.



Hausmannskost  
in der Fuchsjagd.

**Knusprige Riesenhaxe**  
bayrischer Schnitt 1300g,  
mit Sauerkraut und frischem  
Kartoffelstampf 17,90

**Rheinischer Sauerbraten**  
nach altem Hausrezept  
in Mandel-Rosinensoße,  
mit Kartoffelklößen und  
Apfelrotkohl 14,50

**Himmel und Ähd**  
Gebratene Hausmacher-Blut-  
wurst mit weißem Speck<sup>9</sup>,  
Schmorzwiebeln, auf frischem  
Kartoffelstampf, dazu Apfel-  
kompott 9,50

**Bauernsülze**  
mit Röstkartoffeln, Zwiebeln  
und Kräuterremoulade 9,50

**Großer Speckpfanne-  
Kuchen** 8,50

**Käsespätzle**  
Spätzle in speziell ausgesuchtem  
würzigen Käse geschwenkt  
und in der Pfanne serviert 9,80

**Frisch aus dem Ofen.  
Herzhaft belegt.  
Der Brauhausfladen.**

**Elsässer**  
mit Schmand, Speck<sup>9</sup>, Fäden  
vom Sauerkraut, Zwiebeln,  
Pellkartoffelscheiben und  
Goudakäse überbacken 10,90

**Vegetarisch**  
mit Tomatensoße, frischen  
Champignons, Cherrytomaten  
und Goudakäse überbacken  
9,90

**Lachs und Lauch**  
mit Schmand, geräuchertem  
Lachs und Lauch herzhaft im  
Ofen gebacken 11,90

Leckerer Fisch,  
frisch auf den Tisch.

**Seelachsfilet knusprig gebacken**  
mit Salzkartoffeln und hausgemachter  
Kräuterremoulade 13,90

**Gegrilltes Lachsfilet**  
mit Salzkartoffeln und Kräuterbutter  
14,90

**Heringsfilettöpfchen**  
Heringsfilet nach Hausfrauenart mit  
einer feinen Apfel-Zwiebel-Sahnetunke<sup>1</sup>,  
dazu gebackene Pellkartoffelscheiben  
10,90

**Für jeden Geschmack  
das richtige Schnitzel.**

Wenn's nicht so  
deftig sein soll.

### **Hähnchen-Steak**

Unsere Hähnchensteaks,  
natur gebraten oder wahlweise  
auch gern paniert, werden auf  
Wunsch wie folgt serviert:  
mit Jägersoße, Pfeffersoße  
Pusztasoße, oder auch  
Schmorzwiebeln, dazu  
Fuchsjagdfritten 14,50

Zu all diesen Gerichten  
empfehlen wir unseren  
kleinen, bunten Salatteller  
mit frischen Zutaten aus  
Omas Garten 3,50

Saftiges  
vom Grill.

### **Grillteller Fuchsjagd**

Rumpsteak, Schweinesteak,  
Hähnchensteak, Nürnberger  
Würstchen, krosse Speckstreifen<sup>9</sup>,  
Grilltomate, Kräuterbutter und  
Fuchsjagdfritten 18,80

### **Schweineschnitzel**

Unsere Schweinerücken-Schnitzel  
werden frisch paniert und in Butter-  
schmalz ausgebacken.

### **Wiener**

mit Fuchsjagdfritten 11,50

### **Jäger**

mit Waldpilzsoße und Spätzle 12,50

### **Puszta**

mit Paprikasoße und  
Fuchsjagdfritten 12,50

### **Pfeffer**

mit Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln  
12,50

### **Das Krüstchen**

mit 2 Spiegeleiern, Knusperspeck<sup>9</sup>  
und Bratkartoffeln 13,00

### **Düsseldorfer Senf-Schnitzel**

mit Altbier-Schmorzwiebeln, Senf-  
panade und Bratkartoffeln 13,50

### **Berner**

mit Schinken, Hollandaise und Käse  
überbacken, dazu Bratkartoffeln 14,50





Alte Freunde treffen  
und neue Freunde  
finden. Gönn dir ein  
Bier und freu dich  
auf eine gute Zeit.



Süßes nicht  
vergessen.

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis und Sahne 5,50

**Kaiserschmarrn**  
mit heißen Pflaumen 6,80

**Schokomousse**  
hausgemachte Mousse au  
chocolat auf Vanillesoße 5,80

**Marillen-Knödel**  
1. mit Mohnbutter 6,50  
2. mit Zimtbuttermbrösel 6,50  
3. mit Vanillesoße 6,50  
4. mit Roter Grütze 7,00

**Kleines Tagesdessert** 2,90

Alkoholfreie  
Erfrischungen.

**Coca Cola**<sup>2,3,6</sup>,  
**Cola Light**<sup>2,3,5,6</sup>,  
**Fanta**<sup>1,2</sup>, **Sprite**<sup>1,3</sup>,  
**Apfelschorle**<sup>1</sup>  
0,25 l 2,70

**Apfel- oder Orangensaft**  
0,2 l 2,90

**Schweppes**<sup>2,7</sup>  
ganzes Sortiment 0,2 l 2,90

**Malzbier**<sup>2</sup>  
0,25 l 1,80

Kaffee oder  
doch lieber Tee?

**Tasse Kaffee**  
frisch gemahlen 2,20

**Espresso** 2,20

**Espresso doppelt** 4,00

**Espresso Macchiato** 2,50

**Cappuccino** 2,50

**Milchkaffee** 2,90

**Latte Macchiato** 2,70

**Iced Latte** 2,70

**Schokolade**  
heiß oder kalt 2,70

**Tee**  
Schwarz, Pfefferminz,  
Früchte, Kamille 2,00

Erfrischendes  
Wasser.

**Gerolsteiner Classic**  
0,25 l 2,20  
Fl. 0,75 l 5,90

**Gerolsteiner Still**  
0,25 l 2,20  
Fl. 0,75 l 5,90



## Wein und Sekt

Wir haben für euch extra  
eine Weinkarte.  
Lasst euch die Karte  
geben.

Darfs ein Kurzer  
sein? (immer 2cl)

**Düsseldorfer Korn** 1,70

**Ouzo** 1,90

**Samtkragen** 1,90

**Krumme** 2,30

**Killepitsch** 2,60

**Nordsturm** 2,60

**Jägermeister** 2,70

**Wodka** 2,80

**Ramazotti**  
auf Eis mit Zitrone, 2,90

**Linie Aquavit** 3,20

**Obstler** 3,10

Frisches,  
kaltes Bier.

## Füchschen Alt

0,25 | 1,90  
alkoholfrei Fl. 0,33 | 2,40

## Pils

0,2 | 1,80  
alkoholfrei Fl. 0,33 |  
2,60

## Radler

0,33 | 2,60

## Weizen

0,5 | 3,90  
alkoholfrei 0,5 | 3,90

## Zitronenweizen

alkoholfrei 0,33 | 2,60

Oder etwa doch  
ein Langer?

## Longdrinks

mit 4 cl Alkohol 6,80

## Bierschnaps

aus Bier gebrannt mit  
Sahnehäubchen 2,90

**Brauhaus Fuchsjagd**  
Gumbertstrasse 181  
40229 Düsseldorf  
T 0211 - 99.48.84.8

**Inhaber**  
Thomas Papagrigoriou

**Fuchsjagd am Quadenhof**  
Alter Markt 1a  
40625 Düsseldorf  
T 0211 - 30.26.86.0

**Inhaber**  
Quadenhof GmbH  
**Geschäftsführer**  
Thomas Papagrigoriou

#### **Preise**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt – Damit am Ende alles glatt läuft, bezahlt bitte erst nach Vorlage einer Rechnung.

#### **Zusatzstoffe**

**1** – mit Konservierungsstoffen **2** – mit Farbstoffen **3** – mit Antioxidationsmittel **4** – mit Geschmacksverstärker  
**5** – mit Säuerungsmittel (enthält Phenylalanin) **6** – koffeinhaltig **7** – chininhaltig **8** – geschwärzt  
**9** – Nitritpökelsalz

#### **Allergene**

Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Gerichten wendet euch bitte an unser Personal. Wir helfen euch gerne weiter.