








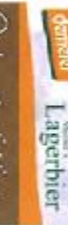







Pilsener

Müller? C.

*Spezialitäten
aus der Altbierküche*

Spezialbiere aus eigener Brauerei

	Original Pinkus Alt.....	0,25 l	1,90 €
	Original Pinkus Alt.....	0,40 l	3,00 €
	Original Pinkus Alt mit Schuß.....	0,25 l	1,90 €
	Altbierbowle mit frischen Früchten.....	0,25 l	2,40 €
	Altbierbowle mit frischen Früchten.....	0,40 l	3,80 €
	Pinkus Pils.....	0,30 l	2,40 €
	Pinkus Pils.....	0,40 l	3,00 €
	Pinkus Special.....	0,30 l	2,40 €
	Pinkus Hefe Weizen.....	0,50 l	3,80 €
	Pinkus Hefe Weizen.....	0,30 l	2,40 €
	Pinkus Classic aus historischer Gerste.....	0,25 l	2,00 €
	Pinkus Weizen alkoholfrei ..	Flasche 0,33 l	2,40 €
	Müller's Lagerbier.....	0,30 l	2,40 €
	Pinkus Jubilate.....	0,30 l	2,40 €
	Pinkus Leicht.....	Flasche 0,33 l	2,40 €
	Pinkus Alkoholfrei.....	Flasche 0,33 l	2,40 €
	Müller's Malz alkoholfrei.....	Flasche 0,33 l	2,40 €
	Pinkus Honigmalt alkoholfrei ..	Flasche 0,33 l	2,40 €



Pinkus Alt ist ein aus Malz, Hopfen und „obergäriger Hefe“ nach altem Brauverfahren hergestellter Laberrunk, welcher durch lange Lagerung (ca. 6-7 Monate) seinen weihnächtlichen Charakter erhält und dadurch zu den bekömmlichsten Bieren mit einer besonderen Note gehört.



Adalwin Müller
28.10.1793-14.11.1870
Frankfurt a.M.
geb. Coover
71.17944.10.1867



Carl Müller
31.1.1839-24.1.1912



Franziska Müller
geb. Trenchhoff
1.5.1842-5.11.1884



Adalwin Müller
8.1.1859-6.1.1943



Maria Müller
geb. Ackermann
26.7.1874-9.4.1930



Carl Pinkus Müller
19.2.1899-1.8.1979



Regina Müller
geb. Höckamp
20.6.1905-24.8.1982

Alkoholfreie Getränke

Naturbrunnen	0,25 l	1,80 €
Naturbrunnen	0,70 l	4,60 €
Silber Quelle	0,25 l	2,10 €
Apfelsaft (naturtrüb aus Streuobst, 100 % Saft) 0,20 l		2,70 €
Apfel-Kirsch-Saft (100 % Saft)	0,20 l	2,80 €
Apfel-Mango-Saft (100 % Saft)	0,20 l	3,00 €
Orangensaft (100% Direktsaft)	0,20 l	3,10 €
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,90 €
Orangen- oder Zitronenlimonade	0,25 l	1,90 €
Tasse Kaffee		2,00 €
Glas Tee mit Zitrone oder Milch		2,00 €
Getreidekaffee		2,10 €
Espresso		1,90 €
Cappuccino		2,30 €

Schnäpse 2 cl

Aollen Kloaren		1,30 €
Aollen Kloaren met 'nen Stritz		1,30 €
Doppelkorn		1,30 €
Doppelwocholder		1,30 €
Münsterländer Lagerkorn (eichenfassgerweift)		2,90 €
Pinkus Biergeist (Brand aus Pinkus Bier)		3,70 €
Sötenstriker (Kassebetten)		2,30 €
Sichpingulbockforcelorum		2,90 €
Schinkenhdger		2,00 €
Malserkreuz		2,70 €
Jubiläumsguavit		2,70 €
Eversbusch original		2,70 €
Linie Aquavit		2,80 €
Asbach Uralt		2,70 €
Underbergfläschchen		2,70 €
Fernet Branca		2,60 €
Cognac Marrell		3,50 €
Williams Birnengeist		3,50 €

Einen aus'n Löffel
(Münsterländer Doppelwocholder)

1,30 €

Pokal-Weine 0,2 l

Mosel, Riesling, Kabinett, Qualitätswein, Weingut Kalfelz Merl		4,60 €
Badischer Riesling, trocken, Affentaler		4,60 €
Frankenwein, trocken		4,70 €
Weißherbst, Affentaler		4,80 €
Württembergischer Schwarzesling, Rotwein		4,90 €
Bad, Spätburgunder, Rotwein		4,50 €
Bordeaux, rot, Chateau de Lavagnac		5,90 €



Altbierküche

Pinkus Bier Müller & Co.

Brauereiaussschank

Kreuzstraße 7-10 48143 Münster

Fon 0251/45151 Fax 0251/57136 Reservierungen 0251/55567

www.pinkus.de info@pinkus-mueller.de



Suppes

- Rinderkraftbrühe mit Einlage 3,90 €
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot 4,80 €
- Frische hausgemachte Sauerampfersuppe 5,10 €

Vorspeisen und kleine Besonderheiten

Pinkus-Platte
 Verschiedene westfälische Wurstsorten und Käse
 12,60 €

Pannekaken mit Pillewörmer
 nach „Baron von Renesse“
 8,40 €

Müller's Tötchen mit Brot
 Portion 6,60 €
 Kleine Portion 4,20 €

- Müller's Biertreberbrot mit Griebenschmalz 3,40 €
- Dröget Endken mei Brot 3,70 €
- Heringstipp nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln . . . 9,90 €
- Westfälischer Knochenschinken auf'm Breit 10,50 €
- Westfälischer Knochenschinken auf Brot mit Spiegelei . 9,50 €
- Hausmacher Leberwurst und Blutwurst mit Schwarzbrat 6,90 €
- Zwei Stück Regensburgurger mit Sauerkraut und Sahneemeerrettich 6,20 €
- Variation von frischen Salaten der Saison mit Schinkenstreifen 7,60 €
- Hausmacher Stütze mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln . . . 8,40 €
- Mettwurst kalt, geschnitten und fein garniert mit Pumpenickel und Butter 6,10 €
- Kasseler kalt mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 11,20 €
- Zwei Stück Kalbsbratwürste mit Sauerkraut und Rahmpüree 8,60 €
- Roastbeef kalt mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 13,80 €

Eierspeisen

- 2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat . . . 7,50 €
- 3 Rühreier mit Schinken, Bratkartoffeln und Salat 9,10 €
- Pannekaken mit Pillewörmer nach „Baron von Renesse“ 8,40 €
- Bauernomelet mit gemischtem Salat 8,60 €
- Omelet mit Kalbsrogout, Bratkartoffeln und Salat 12,20 €
- Omelet mit frischem Lauch, Salzkartoffeln und Salat 9,60 €

Für Ortsfremde:
 Sauerkraut
 graue Bohnen = dicke Bohnen
 Pillewörmer = Schinkenstreifen
 Möppkes- un Lätberkraut = Wurstebrot und Leberbrot
 Dröget Endken = Lufttrockenes Mettendchen
 Schmoräpökkes = Schmoropffel
 Pflonkes = Pflaumen
 Tötchen = pikantes Kalbsfleischrogout

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Westfälische Spezialitäten

Müller's Törtchen mit Brot	6,60 €
Moppkes - un Liäberbraut met Schmoräppelkes	6,90 €
Landbratwurst mit Bratkartoffeln und westfälischem Surmoos	10,50 €
Gebrahene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Surmoos	10,90 €
Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und	
hauseingelegter Rote Bele	13,70 €
Westfälischer Topf mit Surmoos oder Graute Bauhnen	13,70 €
Eisbein mit Surmoos und Püree	14,70 €
Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ..	13,30 €
Pfefersteak mit Bratkartoffeln und Salat	17,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	18,20 €
Schweinelendchen gefüllt mit frischen Kräutern,	
Althiersehnesauce, Salzkartoffeln und Salat	18,20 €
Kalbschnitzel auf westfälische Art in Sahnesauce	
mit Pumpernickel und Schinken, gemischtem	
Salat und Bratkartoffeln	19,30 €
Filetsteak „Braumeister Art“ mit hausgemachtem	
Frischkäse überbacken, Bratkartoffeln und Salat	20,90 €
Kasseler Filet met Prinkes in feiner Backpflaumensauce,	
Surmoos und Kartoffelpüree	20,90 €
Pinkustopf (Filetsteak im Würzelsud gedünstet)	
mit Meerrettichsahne und Salzkartoffeln	20,90 €
Brauhustopf (Rinderfiletspitzen mit frische Champignons)	
mit Salzkartoffeln	20,50 €
Pinkuspfanne (zwei kleine Filetsteaks mit Tomaten, Knoblauch,	
Zwiebeln und Brie überbacken) mit Gratinkartoffeln	21,70 €

*Musese müünsterleken
o eigene Spezialitäten
sind kleine Gemüdelaken
für den Sommer.
Alle diese Rezepte
kannpüsten ohne Zeit-
weil sie stets frisch
z-Bereitet werden müssen,
für sie Münderkes macht
fo make!*

Würstkespfanne
Verschiedene Bratwürste mit
Surmoos und Bratkartoffeln
11,90 €

**Müller's
westfälische Pfannen**
Mehnwurst, Kasseler, Brauwurst, Surmoos,
Bratkartoffeln und Graute Bauhnen, ab 2
Personen in der Pfanne auf heißen Steinen
serviert
Portion 15,40 € pro Person

Fisch der Saison
(bitte nachfragen)
in Bierrahm mit Gemüsesaußen und
Petersilienkartoffeln
18,20 €

Unsere Althierküche ist geöffnet von Montag bis Samstag von 12.00 bis 24.00 Uhr.
Sonn- und feiertags Ruhetag.



Vegetarische Gerichte

Omelet mit frischem Lauch, Salzkartoffeln und Salat	9,60 €
Pfännchen mit frischem Gemüse in Sahnensauce, Salzkartoffeln	13,90 €
Blattspinat und frische Champignons in Rahm mit französischem Brie überbacken	13,90 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin	10,20 €

Käse

Knobelkäse	3,20 €
Holländer Käse mit Schwarzbrot und Butter	4,70 €
Portion Harzer Käse mit Kümmel, Zwiebeln, Pumpernickel und Griebenschmelz	4,80 €
Gebackener Camembert in Bierreig mit frischen Kräutern und Schinken gefüllt	9,50 €
Münsterländer Altbierkäse (hergestellt mit Original Pinkus Alt), hausgebackenes Treberbrot, Butter	6,60 €
Verschiedene Käsesorten vom Breit	11,60 €
Französischer Brie mit Pumpernickel und Butter	7,30 €

Bräustochter Regina

- **Miller's Gastlichkeit**
- **seit 1816**

Miller's leckeres
Käschen
mit Schmalz und Pumpernickel
6,90 €

Dessert

Westfälische Quarkspeise mit Schattemorellen und Rum getränktem Pumpernickel	3,90 €
Hausgemachte Zimtwaffel mit Walnussrahmeis und Rumschlagsahne	5,70 €
Rote Grütze „hausgemacht“ mit Schlagsahne oder Vanillerahmeis	4,90 €
Apfelbeignets in Zimtzucker mit Vanillerahmeis	6,40 €
Miller's Bierhalbgefrorenes mit warmer Backpflaumensauce	7,20 €

Küche von
12.00 bis
23.30 Uhr

Mit Rücksichtnahme auf unsere Gäste schalten Sie Ihr Mobiltelefon bitte nur im Notfall ein.