

Herzlich willkommen
in der

Schumacher

Altbier-Manufaktur

**Speisen
und Getränke**



Getränke

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

Uls de Schumacher Altbier-Manufaktur

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

0,25 l	3,10 €
--------	--------

1838er Das innovative Brauereiteam der Altbier-Manufaktur präsentiert seit 2013 ihr Altbier 2.0 und setzt hier voll und ganz auf die Neuinterpretation eines modernen Klassikers. Ein rötlich schimmernder Körper gepaart mit den exklusiven Aromahopfensorten Cascade und Galaxy ergeben ein völlig neues Geschmackserlebnis. Da neben der üblichen Hinzugabe des Hopfens im Sudhaus auch im Lagertank eine Kalthopfung erfolgt, entsteht ein unvergleichliches Zusammenspiel von fruchtig-prickelnden Zitrus und Beeren Aromen bei 5,0 Vol.-%.

0,25 l	3,20 €
--------	--------

1838er Spritz DER Spritz mit Düsseldorfer Altbier! Ein Geschmackserlebnis. Unser 1838er bietet durch seine spannende, fruchtige Note auch die perfekte Basis für Cocktails. Im 1838er Spritz vereinen sich trockener Sekt und spezielle Gerolsteiner Zitronenlimonade aufgefüllt mit unserem unverwechselbaren 1838er. Dadurch erhalten Sie ein prickelnd erfrischendes Getränk. Einfach lecker!

0,2 l	9,00 €
-------	--------

Ohne Jedöns Unser jüngstes Alt der Schumacher-Familie küßt ganz OHNE JEDÖNS aus! Voller Geschmack, die typische Schumacher Seele, rheinische Lebensart und dazu isotonischer, vollmundiger Genuss bei 0,0% Alkohol und 100% Brauhausflair. Das neue Kapitel der Düsseldorfer und Schumacher Altbiergeschichte ist seit April 2026 aufgeschlagen. Das erste Altbier 0,0% wird mit einer höheren Gabe unserer hochwertigen Zutaten als Vollbier in unserer Brauerei gebraut und vollendet ausgereift. Ohne Jedöns 0,0% Altbier wird komplett entalkoholisiert. Durch dieses aufwendige Verfahren und dem handwerklichen Können unserer Brauer entsteht ein einmaliges Altbiererlebnis OHNE JEDÖNS. Versehen mit einer feinen, herbalen Bittere zaubert unser OHNE JEDÖNS jedem ein Lächeln ins Gesicht, der auf Alkohol verzichten möchte.

0,33 l	4,10 €
--------	--------

Janz ohne Promill

Milch vom Schauhof	0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner Sprudel / Naturell	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	7,90 €
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25 l	3,20 €
Bluna Orange	0,2 l	3,20 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero	0,2 l	3,20 €

Dom Rebstöckske

Weißer Burgunder Sekt	0,2 l (Piccolo)	9,90 €
Winzergenossenschaft Britzingen - Baden	0,75 l	33,50 €
Weißweinschorle von Gutedel,		
Weingut Walz, Heitersheim - Baden	0,2 l	5,20 €
Weißburgunder, feinherb	0,2 l	8,50 €
Weingut Manz, Weinolsheim - Rheinhessen	0,75 l	30,00 €
„Rheinpegel“ Sauvignon Blanc, trocken	0,2 l	8,00 €
Weingut Arnold, Heuchelheim - Pfalz	0,75 l	28,00 €
„Fisternöllche“ Rotling, feinherb	0,2 l	8,50 €
Weingut Juliusspital, Würzburg - Franken	0,75 l	30,00 €
Nikolaus N. Spätburgunder, trocken	0,2 l	8,50 €
Winzergenossenschaft Mayschoss Altenahr - Ahr	0,75 l	30,00 €

Unser vollständiges Sortiment hochwertiger Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

Schabau

Düsseldorfer Korn	2 cl	3,00 €
Original Samtkragen	2 cl	3,30 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,70 €
Underberg	2 cl	3,90 €
Killepitsch	2 cl	4,00 €
Ungermännchen	2 cl	4,00 €
734 Schumacher Altbierlikör	2 cl	4,00 €
Bodensee Williams No. 1	2 cl	7,50 €
Osborne Cola	0,25 l	9,90 €

Lecker wärm

Schu'chen Espresso, Altbierlikör, Sahne	0,1 l	7,30 €
Tasse Kaffee ⁸	0,16 l	3,20 €
Espresso ⁸	0,02 l	3,10 €
Doppelter Espresso ⁸	0,04 l	5,90 €
Tee (Pfefferminz, Kamille, Früchte, Schwarz)	0,2 l	3,00 €

Speisen

Marktfrisch, hausgemacht, regional und typisch Düsseldorf!

Brotzeit

Schumacher Frikadelle mit ABB Mostert ^{2,3,7,4,c,d,g,h}	4,00 €
½ Röttgelchen mit Schweinemett und Zwiebeln ^{a,c,d}	3,80 €
½ Röttgelchen mit pikantem Goudakäse ^{1,2,13,a,c,d} 	3,80 €
Scheibe Hinkel Schwarzbrot mit Schlösser Leberwurst (grob oder fein) ^{2,3,4,7,13,a,b,c,d,g,j}	3,80 €
„Flönz“ Düsseldorf Blutwurst von Schlösser mit Zwiebelringen, Röttgelchen und Butter ^{2,7,13,g,h,j}	8,00 €
„Halwe Hahn“ Bauernhandkäse  eingelegt in Schumacher Alt neben Kümmel, Röttgelchen und Butter ^{1,a,c,d,h}	7,60 €
Brauhaus-Vesperplatte mit Schlössers Wurstspezialitäten, Schumacher Frischkäse „Nostalgie“ und Goudakäse, Hinkel-Brotauswahl und Butter ^{2,3,4,7,a,b,c,d,g,j}	20,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Schumacher Senfsauce und rheinischem Kartoffelsalat ^{2,13,c,d,g,h}	24,00 €

Schumachers Klassiker

Schumacher Gulaschsuppe (vom Schwein) ^{3,a,g,j} in der Löwenkopfterrine serviert	9,00 €
1 Paar Düsseldorf Wienerle dazu ABB Mostert ^{2,3,4,7,13,a,c,d,g,j}	8,00 €
Meister Bratwurst mit pikanter Bratensauce und Brot ^{2,3,4,7,a,c,d,g,j}	8,80 €
3 Rostbratwürstchen an deftigem Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{2,3,4,7,13,a,c,d,g,j}	15,00 €
Goldbrauner Speckpfannkuchen neben grünem Salat ^{3,4,a,c,d,g,j}	16,00 €
Brauhausfrikadelle mit Spiegelei, Bratkartoffeln und grünem Salat ^{2,3,4,7,a,c,d,g,j}	16,50 €
Kasseler Lummer auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{a,c}	17,50 €
Ofenfrische Schweinehaxe mit Kümmel-Krautsalat und Röttgelchen ^{a,c,d}	24,00 €
Schinkeneisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{2,a,c,j}	24,00 €
Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Bratkartoffeln und Salat ^{3,4,13,a,c,d,g,j}	24,00 €
Handgemachte Kaspressknödel an Preiselbeeren und Salat ^{2,3,13,a,b,c,d} 	17,00 €
Schumacher Rindergulasch, dazu Röttgelchen ^{1,4,13,a,c,d,g,j}	19,50 €
Rheinischer Sauerbraten unter Mandeln mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelmus ^{1,2,3,4,13,a,c,d,g,j}	25,00 €

frisch & knackig

Hausgemachter rheinischer Kartoffelsalat	2,3,13, d, g, h 	6,00 €
Kleiner handverlesener gemischter Salat	3, 13, c, d, g 	7,50 €
Salat „Thea“ mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern	3,13, c, d, g 	18,50 €

för de Pänz

Kleiner Eierpfannkuchen mit Zimt & Zucker	a,c,d 	5,00 €
2 Rostbratwürstchen mit Sahnepüree	2,3,4,7,13,a,c,d	7,50 €
Kleines Schweineschnitzel mit Sahnepüree	a,c,d	9,50 €
Mini-Eis am Stiel		2,50 €

zum krönenden Abschluss

Bayrischer Apfelstrudel		
mit hausgemachter Vanillesauce und Sahnetupfer	1, 2, 3, 4, 13, a, c, d, h, j	7,20 €
3 Kugeln Mövenpick Vanilleeiscrème		
mit heißen Kirschen und Sahnetupfer	1, 2, 3, 4, 13, a, c, d, h	9,00 €



Vegetarisch

Zusatzstoffe

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

6 = Geschwärtzt
7 = Phosphat
8 = Koffeinhaltig/ Teeinhaltig
9 = Chininhaltig

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

Allergene

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

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

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

Unsere regionalen Partner

Wir pflegen die Partnerschaften mit unseren handwerklich ausgezeichneten Lieferanten.

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

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

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

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

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

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

Theodor Nefen beliefert uns seit Jahrzehnten mit den besten Molkereiprodukten.

Frischmilch erhalten wir von der **Bio Molkerei Schauhof** aus Willich.

Röstzeit aus der direkten Nachbarschaft ist unser Premium-Kaffeelieferant

Unsere Weine sowie Schaumweine werden von herausragenden, privaten Weingütern in Deutschland bezogen.

Die Firma **Schmittmann** beliefert uns seit ewigen Zeiten mit Düsseldorfer Spirituosen.

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

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

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

Mit bestem Hopfen & Malz & Schumacher Hefe brauen wir obergärige Bier-Spezialitäten: das würzige, ausgezeichnete **Schumacher Alt**, das fruchtig-prickelnde **1838er**, unsere erfrischende, isotonische Alternative **Ohne Jedöns** mit 0,0% Alkohol und dreimal im Jahr das stärker eingebraute **Latzenbier**, das traditionell immer am dritten Donnerstag im März, September und November ausgeschenkt wird.

Handverlesen • Marktfrisch • Regional

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

Feste • Feiern • Mit Uns

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

Leben • Lieben • Lachen

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

Genießen Sie die gemütliche Brauhaus-Atmosphäre zwischen Gemälden der Düsseldorfer Malerschule, die gelebte familiäre Tradition sowie die Düsseldorfer Kultur, und vor allem unsere einzigartigen Schumacher-Spezialitäten!

Fein wäre es, wenn man daran denkt, dass man hier mit viel Aufmerksamkeit und Freude verwöhnt wird. Trinkgeld ist mehr als eine Geste, es ist ein ehrliches Dankeschön und Zeichen der Wertschätzung.

Freude • Arbeit • Freundschaften

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

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

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

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



Brauerei Ferd. Schumacher
· Stammhaus ·

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

Brauereiausschank
· Im Goldenen Kessel ·

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