Willkommen im Wirtshaus am Bock!

Liebe Gäste,

schön, dass ihr bei uns seid! Hier im Wirtshaus am Bock verbinden wir rheinische Gastlichkeit mit traditioneller Wirtshauskultur – bodenständig, herzlich und immer mit einer großen Portion Leidenschaft für gutes Essen. Unsere Sommerkarte lädt euch ein, die besten saisonalen Spezialitäten zu genießen: frische Zutaten, handwerklich zubereitet und mit Liebe serviert.

Unser Wirtshaus ist seit Jahrzehnten eine Institution in Bergisch Gladbach, bekannt für seine gesellige Atmosphäre und authentische Küche. Ob zum gemütlichen Feierabendbier, einem ausgedehnten Abendessen oder einer festlichen Veranstaltung – im Wirtshaus am Bock seid ihr immer herzlich willkommen.

Euer Team vom Wirtshaus am Bock

Unsere Wirtshäuser

Wirtshaus am Bock
Konrad-Adenauer-Platz 2
51465 Bergisch Gladbach

02202 940980
info@wirtshausambock.de
www.wirtshausambock.de

Hennefer Wirtshaus
Bahnhofstr. 19
53773 Hennef

02242 8730307
info@henneferwirtshaus.de
www.henneferwirtshaus.de

Kaiserbahnhof Brühl
Kierberger Straße 158
50321 Brühl

02232 25581
info@kaiserbahnhofbruehl.de
www.kaiserbahnhofbruehl.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag ab 12:00 Uhr | Warme Küche von 12:00 bis mind. 21:00 Uhr

SUPPEN

Cremige Möhren-Lauchsuppe – 7,50 €
Verfeinert mit Gewürzen und serviert mit knusprigem Brotchip

Aromatische Tomatensuppe – 7,50 €
Fruchtige Tomaten, sanft gewürzt und mit hausgemachtem Basilikumpesto abgerundet

---

KLEINIGKEITEN ZUM GAFFEL KÖLSCH

Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli – 5,00 €
Frisches, knuspriges Baguette aus dem Steinofen, serviert mit hausgemachter Aioli

Hausgemachte Pfannenfrikadelle – 6,50 €
Saftige Frikadelle nach rheinischer Art, dazu würziger Senf und ein frisches Röggelchen

Zwei Happen Mett mit roten Zwiebeln – 5,90 €
Frisches Mett auf Röggelchen, garniert mit fein geschnittenen roten Zwiebeln 2 3 4

Halver Hahn – 8,90 €
Mittelalter Gouda auf einem knusprigen Röggelchen mit roten Zwiebeln 1

Strammer Bergischer – 15,90 €
Deftiges Bier-Krustenbrot belegt mit Zwiebelmett, zwei Spiegeleiern, dazu ein kleiner Salat 2 3 4

SALATE

Frischer Beilagensalat – 5,90 €
Bunter, kleiner Salatteller mit Joghurt-Dressing

Salatteller mit Speck-Bratkartoffeln – 18,90 €
Großer Salatteller mit knusprig gebratenen Speck-Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern 2 3 4

Caesar Salat mit Hähnchenbrust – 19,90 €
Knackiger Romanasalat mit gerösteten Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenbrust, serviert mit Parmesan-Dressing

Salatteller mit Steakstreifen – 20,50 €
Großer Salatteller mit Rumpsteakstreifen, dazu knusprige Nachos und cremige Käsesauce

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse – 19,50 €
Fein abgestimmt mit Nüssen und einem Hauch Honig

Salatteller mit Grillgemüse und Ofenkartoffel – 19,90 €
Dazu eine Feta-Creme für den perfekten Genuss

Wähle dein Dressing: Joghurt, Mango-Chili oder BBQ-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art – 18,50 €
Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat.

Schnitzel mit Rahmchampignons – 19,50 €
Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce, dazu Bratkartoffeln [2 3 4]

Bocker Krüstchen – 21,50 €
Schweineschnitzel mit Spiegelei, Schmorzwiebeln, kräftiger Jus und Bratkartoffeln [2 3 4 10]

Cordon Bleu – 24,50 €
Gefüllt mit herzhaftem Wacholderschinken und Gouda, dazu Kartoffel-Endivienstampf und Hollandaise [2 3 4 10]

Kölsche Tapas – 17,90 €
Gouda, Flönz, Zwiebelmett und Pfefferbeißer, dazu Bier-Krustenbrot, Röggelchen und Butter [1 2 3 4 10]
Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!

Himmel un Ääd – 16,90 €
Flönz der Metzgerei Kraus, serviert mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelkompott [2 3 4]

Grobe Bratwurst – 17,50 €
serviert mit Grillgemüse und Schupfnudeln, dazu kräftige Senf-Jus [2 3 4 10]

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei – 16,50 €
Serviert mit goldbraunen Bratkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat [2 3 4]

Vegane Pulled Fries – 20,50 €
BBQ-mariniertes Planted Pulled, Pommes frites, Avocadocreme, Wildkräutern und Krautsalat

Kalbsbraten in Sherry-Pilzsauce – 22,50 €
Serviert mit glacierten Buttermöhrchen und gebratenen Schupfnudeln

Gegrillte Hähnchenbrust – 22,50 €
Mit Tomaten-Mozzarella gratiniert, dazu Pasta in Pestosahne

Ziegenkäseravioli in Kräutersauce – 19,50 €
Verfeinert mit Feigen, Rucola und Kirschtomaten

Veganes Pikantes Linsen-Dal – 18,50 €
Aromatisches Linsenragout mit frischem Gemüse, dazu Avocadocreme, Baguette und Blattsalat

Kalbsleber Berliner Art – 20,50 €
Serviert mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Apfelkompott, an kräftiger Jus

---

FLAMMKUCHEN

Frisch belegt, ofenfrisch und goldbraun gebacken

Elsässer Klassiker mit herzhaftem Speck, milden Zwiebeln, Käse und Rahm – 14,90 € [1 2 3 4]
Sommergarten mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Rahm – 14,90 €
Mediterran mit Feta, Spinat, Oliven und Kirschtomaten – 14,90 €
Meeresbrise mit gegrillten Gambas, Knoblauchschmand, Käse und Kirschtomaten – 15,90 €

CURRYWURST, BURGER & STEAKS

Currywurst mit hausgemachter Currysauce – 12,00 €
Dazu Pommes frites und Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf 2 4 5 10

Vegane Currywurst mit hausgemachter Currysauce – 12,00 €
Dazu Pommes frites und vegane Mayo· Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf 2 4 5 10

Wirtshaus-Spieß – 24,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Beilagensalat 2 3 4

Wirtshaus-Burger – 19,50 €
220 g Rindfleischpatty mit knusprigem Speck, Cheddar, Krautsalat und rauchiger BBQ-Mayo, dazu Pommes frites 2 3 4

No Chicken-Burger – 19,50 €
Veganes-Schnitzel mit Romanasalat, veganer Mayo, Tomatensalsa im Rosmarin-Bun, dazu Curly Fries

Italien-Burger – 19,50 €
220 g Rindfleischpatty mit Mozzarella, Kräutermayo und Rucola, dazu Curly Fries 2 4 10

Rinderhüftsteak 200 g – 25,50 €
mit Paprika-Chili-Ragout, Kräuterbutter, Zitronen-Pfeffer und Pommes frites

Hellmann's Ketchup oder Hellmann's Mayonnaise – je 0,60 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – bis 12 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes frites – 9,50 €
Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit goldgelben Pommes 1 2 4 10

Bandnudeln mit Tomatensauce – 8,50 €
Hausgemachte Tomatensauce mit milden Kräutern, dazu Bandnudeln 2 4

DESSERTS

Mango-Crêpes mit Himbeersorbet – 9,00 €
Serviert mit frischen Früchten.

Vanillequark mit Kirschen – 7,50 €

Wochenend-Special – Ofenfrische Schweinshaxe mit Bratkartoffeln und Krautsalat – 24,50 €
Erhältlich freitags und samstags ab 18 Uhr 2 3 4

KÖLSCH | WEIZEN | HELL I PILS

Fassbier

Gaffel Kölsch – frisch gezapft – 0,2l für € 2,20 oder 0,3l für € 3,30

Flaschenbier

Gaffel Wiess - 0,33l für € 3,90

Gaffel Lemon - 0,33l für € 3,90 [1 2 9]

Bitburger Pils - 0,33l für € 3,90

Erdinger Weißbier, naturtrüb - 0,5l für € 6,00

Bitburger Pils Alkoholfrei - 0,33l für € 3,90

Erdinger Weißbier Alkoholfrei, naturtrüb - 0,5l für € 6,00

Erdinger Alkoholfrei Zitrone oder Grapefruit - 0,33l für € 3,90

Gaffel Kölsch Alkoholfrei - 0,33l für € 3,90

NEU: Erdinger Stiftungsbräu Brauhaus Hell Alkoholfrei - 0,5l für € 6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola I Coca Cola Zero I Mezzo Mix I Fanta I Sprite – 0,33l für € 3,90 [1 2 9]

Gaffels Fassbrause, Zitrone oder Orange – 0,33l für € 3,90 [1 2 9]

NEU: Gaffels Fassbrause Grapefruit – 0,33l für € 3,90 [1 2 9]

Tönissteiner Mineralwasser, Medium oder Still – 0,25l für € 3,00 oder 0,75l für € 8,00

SAFTSCHORLEN | VAN NAHMEN – 0,3l für € 4,00

Fruchtige Direktsäfte vom Familienbetrieb **Van Nahmen** – spritzig und natürlich:
Apfel (100% Direktsaft) – naturtrüb & erfrischend.
Rhabarber (70% Direktsaft) – angenehm säuerlich.
Johannisbeere (70% Direktsaft) – intensiv fruchtig.
Maracuja (70% Direktsaft) – exotisch-fruchtig.

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee | Mocambo Suprema – € 3,30

Espresso | Mocambo Suprema – € 3,30

Cappuccino – € 3,80
auch mit Hafermilch erhältlich

Latte Macchiato | Milchkaffee – € 4,00
auch mit Hafermilch erhältlich

Heiße Schokolade – € 4,00

HOCHPROZENTIGES

SPIRITUOSEN | 2 CL
Linie / Malteser-Aquavit – € 3,50
Ouzo – € 3,00
Smirnoff Red – € 3,50
Tequila | silber – € 3,50
Johnny Walker Whiskey – € 4,00
Johnny Walker Whiskey, Black Label – € 4,50
Fürst Bismarck – Korn - € 4,00
Schladerer Obstwasser - € 3,50
Barolo Grappa - € 4,00

GAFFEL SPIRITS | 2 CL
Mamma Nero – € 3,00
Schwester Herz – € 3,00
Plüsch Prumm – € 3,00
Kebekuss – € 3,00
Mexikölner – € 3,00

DIGESTIF & LIKÖRE | 2 CL
Jägermeister – € 3,00 [1 2 9]
Ramazzotti – € 3,00 [1 2 9]
Fernet Branca – € 3,00 [1 2 9]
Baileys Irish Creme – € 3,50 [1 2 9 10]
Molinari Sambuca – € 3,50 [1 2]

FLIMM | 2 CL
Waldmeister – € 3,00 [1 2 5]
Bärbelchen – € 3,00
Glitter Pitter – € 3,00

FREIHOF | ÖSTERREICH | 2 CL
„Willy“ Williams Birne – € 4,00
Haselnussschnaps – € 3,50

LONGDRINKS
Unsere Longdrinks werden mit 4 cl Spirituosen gemixt – € 7,50
Preis kann je nach Spirituose variieren.

Inhaltsstoffe
0 koffeinhaltig · **1** mit Farbstoff · **2** mit Konservierungsstoffen · **3** mit Nitritpökelsalz oder Nitrat
4 mit Antioxidationsmitteln · **5** mit Geschmacksverstärkern · **6** geschwefelt · **7** geschwärzt
8 gewachst · **9** enthält eine Phenylalaninquelle · **10** mit Phosphat · **11** chininhaltig
Unsere Allergen-Speisenkarte erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Wein, Sekt & Aperitif

Aperitif | Perfekt zum Einstieg

Brogsitter Hausmarke, Riesling Sekt (trocken)
Frisch, prickelnd, unbeschwert – der zeitgemäße trockene Weißsekt - Flasche 0,75l – 23,90 € | Glas 0,1l – 3,90 €

Aperol Spritz
Venezianische Erfrischung mit dem besonderen „Spritz“ - Glas 0,2l – 7,50 €

Lillet Wild Berry
Leicht & fruchtig – sommerliche Eleganz - Glas 0,2l – 7,50 €

Gin Tonic „Siegfried Rheinland Dry Gin“
Klassisch, frisch und fein abgestimmt - Glas 0,2l – 8,50 €
Alkoholfrei - Glas 0,2l – 7,50 €

Offene Weißweine | Frisch & Elegant

Weißburgunder, Weingut Pfaffmann, Trocken (Pfalz)
Fruchtig & frisch – ideal zur leichten Sommerküche - Glas 0,2l – 6,00 €

Grauburgunder, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)
Duft nach Honig & Mandeln, voller Geschmack mit milder Säure - Glas 0,2l – 6,50 €

Blanc de Noir Spätburgunder, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)
Helles Beerenbukett, feine Kräuternoten, dezente Säure - Glas 0,2l – 6,50 €

Sauvignon Blanc Terra Blanc, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)
Noten von Johannisbeere, Stachelbeere, Mandarine & Zitrus - Glas 0,2l – 6,00 €

Weiss-Grau, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)
Vermählung aus Weiss- und Grauburgunder, Eleganz mit aromatischer Fülle - Glas 0,2l – 6,50 €

Offene Roséweine | Leicht & Fruchtig

Rosé vom Blauen Portugieser, Feinherb, Brogsitter (Rheinhessen)
Filigran, weich & mild mit dezentem Duft - Glas 0,2l – 6,00 €

ARS Pinot Noir Rosé, Trocken, Brogsitter (Rheinhessen)
Frische, beerige Noten mit einem feinen Abgang - Glas 0,2l – 6,50 €

Offene Rotweine | Kraftvoll & Charakterstark

Spätburgunder, Trocken, Brogsitter (Rheinhessen)
Leuchtend rubinrot, mit Aromen von roten & blauen Waldbeeren - Kleinflasche 0,25l – 7,00 €

Veranstaltungen im Wirtshaus am Bock

Der perfekte Rahmen für Ihr Event

Ob Hochzeit, Geburtstag, Weihnachtsfeier oder Firmenveranstaltung – das Wirtshaus am Bock bietet Ihnen den idealen Ort für unvergessliche Feiern.
Unsere Eventbereiche verbinden **traditionelles Wirtshausflair mit einer modernen Ausstattung und individueller Betreuung**, sodass Ihre Veranstaltung genau nach Ihren Wünschen gestaltet wird.

Unsere Veranstaltungsräume

Der Bocker Saal
Der ideale Veranstaltungsort für **Familienfeiern, Firmenfeiern, Geburtstage und große Events**.
Mit **450 Sitzplätzen oder bis zu 700 Stehplätzen** bietet der Bocker Saal großzügigen Raum für festliche Anlässe jeder Art – von eleganten Banketten bis hin zu geselligen Feierlichkeiten.

Der Clubraum
Unser Clubraum ist ein **flexibel abtrennbarer Bereich**, der sich ideal für Veranstaltungen mit **45 bis 50 Personen** eignet.
Hier könnt ihr in geselliger Runde **à la carte aus unserer kölschen Speisekarte wählen** oder euch für ein **vorgebuchtes Buffet oder festgelegte Menüs** entscheiden – ganz nach euren Wünschen.

Das Kaminzimmer
Ein historisch uriger Raum, perfekt für **kleinere, gemütliche Events und Feiern**.
Im Kaminzimmer finden bis zu **20 Personen** Platz – ideal für gesellige Abende, private Feiern oder intime Geschäftstreffen in besonderem Ambiente.

Der Bierstall
Unser Restaurantbereich bietet Platz für **bis zu 85 Gäste** und wird täglich für das reguläre Wirtshausgeschäft genutzt.
Hier genießt ihr in **gemütlicher Brauhaus-Atmosphäre** kölsche Spezialitäten und saisonale Gerichte – ideal für gesellige Abende mit Freunden, Familie oder Kollegen.

Ihr unvergessliches Event beginnt hier

Egal ob private Feier, geschäftliches Meeting oder festlicher Empfang – wir sorgen dafür, dass Ihr Event genauso wird, wie Sie es sich vorstellen.
Kontaktieren Sie uns für eine **individuelle Beratung** und sichern Sie sich Ihren **Wunschtermin**.

📍 **Wirtshaus am Bock**
Konrad-Adenauer-Platz 2, 51465 Bergisch Gladbach
📞 **Telefon:** 02202 940 980
🌍 **Web:** www.wirtshausambock.de
✉ **Mail:** info@wirtshausambock.de

Werde Teil unserer Wirtshaus-Familie!

Wir sind immer auf der Suche nach motivierten Menschen, die unsere Begeisterung für Gastronomie teilen. Ob in der Küche, im Service oder an der Bar – bei uns erwartet dich ein **tolles Team, faire Bedingungen und ein Arbeitsplatz mit Charakter.**

Das bieten wir dir:
✓ Eine sichere und faire Bezahlung
✓ Flexible Arbeitszeiten in einem motivierten Team
✓ Abwechslungsreiche Aufgaben und ein modernes Arbeitsumfeld
✓ Weiterentwicklungsmöglichkeiten in einem wachsenden Unternehmen

📥 **Jetzt bewerben!**
Schick uns eine E-Mail oder sprich uns direkt an!

📧 **E-Mail:** job@wirtshausambock.de
📍 **Mehr Infos:** www.wirtshausambock.de

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Lob, Kritik oder Anregungen? Wir freuen uns über Ihr Feedback!
Lassen Sie uns wissen, wie Ihr Besuch war:

Google-Bewertung
Google.com/wirtshausambock

Ihre Meinung zählt!
Scannen Sie den QR-Code und bewerten Sie uns

Instagram
instagram.com/wirtshausambock

Folgen Sie uns auf Instagram!
Exklusive Einblicke, Aktionen und spannende Stories

Facebook
facebook.com/wirtshausambock

Werden Sie Teil unserer Facebook-Community!
Alle Neuigkeiten, Events und Bilder direkt in Ihrem Feed

📧 **Direkter Kontakt:**
📥 **E-Mail:** info@wirtshausambock.de
📞 **Telefon:** 02202 940 980
🌍 **Web:** www.wirtshausambock.de