



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 Winterkarte 2026/27 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.

Doch unser Wirtshaus ist nicht nur ein Ort für gutes Essen – es ist Teil einer echten **Wirtshaus-Familie**. Neben dem Wirtshaus am Bock gehören auch das **Hennefer Wirtshaus** und der **Kaiserbahnhof Brühl** zu unserer Familie. Jedes Haus hat seinen eigenen Charme, aber alle verbindet ein gemeinsames Ziel: Euch mit **ehrlicher, regionaler Küche** und einer Atmosphäre zum Wohlfühlen zu begeistern.

Euer Team vom Wirtshaus am Bock

UNSERE WIRTSHÄUSER



Hennefer Wirtshaus

Bahnhofstr. 19
53773 Hennefer
Tel. 02242 8730307
info@henneferwirtshaus.de
www.henneferwirtshaus.de



Wirtshaus am Bock

Konrad-Adenauer-Platz 2
51465 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 940980
info@wirtshausambock.de
www.wirtshausambock.de



Kaiserbahnhof Brühl

Kierberger Straße 158
50321 Brühl
Tel. 02232 25581
info@kaiserbahnhofbruehl.de
www.kaiserbahnhofbruehl.de

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



SUPPEN

Vegane Kürbissuppe 7,5

Fruchtige Kürbissuppe, sanft gewürzt mit Ras el-Hanout und gerösteter Kürbisspalte

PERFEKT FÜR KALTE TAGE

Kappes-Eintopf 13,5 2 3 4

Kräftiger Weißkohleintopf mit Mettwurst, Räucherspeck und Kartoffeln, dazu Bauernbrot

KLEINIGKEITEN ZUM GAFFEL KÖLSCH

Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli 5

Knuspriges Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli

Zwei Happen Mett mit roten Zwiebeln 5,9 2 3 4

Frisches Zwiebel-Mett auf Röttgelchen, garniert mit fein geschnittenen roten Zwiebeln

Halver Hahn 8,9 1

Mittelalter Gouda auf einem knusprigen Röttgelchen mit roten Zwiebeln

Rheinischer Zwiebel-Senf-Dip 7

Zwiebel-Senf-Dip mit ofenfrischer Brezel

AUS UNSERER WINTERKÜCHE

Döppekoche 11,5 2 3 4 10

Kartoffelkuchen mit Mettwurst, in der Cocotte serviert, verfeinert mit Apfelkompott und Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing, dazu Speck-Crumble

Loaded Trüffel-Fries 14,5

Knusprige Kartoffelspiralen mit Trüffelmayo, Gran Moravino (ital. Hartkäse) und Frühlingszwiebeln

SALATE

Frischer Beilagensalat 5,9

Bunter, kleiner Salatteller mit Joghurt-Dressing

Salatteller mit Speck-Bratkartoffeln 19,5 2 3 4

Großer Salatteller mit knusprig gebratenen Speck-Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern

Feldsalatteller mit Geflügelleber 21,5 3

Knackiger Feldsalat mit saftiger Geflügelleber, marinierten Apfelwürfeln und Granatapfelkernen

alternativ mit Hähnchenbruststreifen 3

Salatteller mit gratinierter Süßkartoffel 20,9

Großer Salatteller mit gebackener, mit Brie gratinierter Süßkartoffel und Preiselbeer-Kräuterschmand

Bunte Beete-Bowl mit karamellisiertem Ziegenkäse 20,5

Marinierte rote und gelbe Beete mit Wildkräutern, karamellisiertem Ziegenkäse und knackigen Nüssen

Wähle dein Dressing: Joghurt-Dressing, Brombeer-Dressing oder Kartoffel-Speck-Dressing 2 3 4



HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art 20,5

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und einem kleinen Salat

Schnitzel mit Rahmchampignons 21,5 ^{2 3 4}

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce, dazu Speck-Bratkartoffeln

Hüttenschnitzel 24,5 ^{2 3 4}

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit Schmand, Iberico-Bratschinken, Zwiebeln und Bergkäse gratiniert, dazu Dunkelbiersauce und Butterspätzle

Konfierte Entenkeule 25,5

Saftige Entenkeule mit Apfelrotkohl, Orangenjus und Kartoffelklößen

Himmel un Ääd 17,5 ^{2 3 4}

Flönz von der Metzgerei Kraus, serviert mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Apfelkompott

UNSERE WINTEREMPFEHLUNG

Geschmorte Ochsenbacke 23,5

Zart geschmorte Ochsenbacke mit Wildem Brokkoli, gerösteten Zwiebeln und kräftiger Schmorsauce, dazu Kartoffel-Selleriestampf

Rheinischer Sauerbraten 25,5

Saftiger Sauerbraten mit glaciertem Apfelrotkohl, Rosinensauce und gerösteten Mandeln, dazu Kartoffelklöße

Kalbsravioli 23,5

Mit Kalbfleisch gefüllte Ravioli mit Wurzelgemüse, gerösteten Zwiebeln und kräftiger Dunkelbiersauce

Rote-Beete-Risotto [■] 19,5

Rote-Beete-Risotto mit Wildem Brokkoli, gratiniertem Ziegenkäse und Honig

Kürbis-Ravioli [■] 21,5

Kürbis-Ravioli mit Kürbiswürfeln, Cranberrys, Ricotta-Sauce und gerösteter Kürbisspalte

Vegane Quinoa-Pfanne [■] 21,5

Quinoa-Gemüse-Pfanne mit Kürbiswürfeln, Fenchel, Wildem Brokkoli, Granatapfelkernen und Kürbis-Kokos-Sauce

FISCH

Gebratenes Lachssteak 25,5

Saftig gebratenes Lachssteak mit Fenchelrisotto und Granatapfelkernen

[■] vegetarisch / vegan · Hochzahlen: Inhaltsstoffe, Legende auf Seite 6



FLAMMKUCHEN

Speck 14,9 ^{1 2 3 4}

mit milden Zwiebeln, Käse und Rahm

Brie ¹ 14,9

mit Birne, Preiselbeeren, Walnüssen und Rosmarinrahm

Iberico-Bratschinken 15,5 ^{2 3 4}

mit roten Zwiebeln, Wildem Brokkoli und Rahm

CURRYWURST, BURGER & STEAKS

Currywurst mit hausgemachter Currysauce 12 ^{2 4 5 10}

Dazu Pommes frites und Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf

Vegane Currywurst mit hausgemachter Currysauce ¹ 12 ^{2 4 5 10}

Dazu Pommes frites und vegane Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf

Wirtshaus-Spieß 25,5 ^{2 3 4}

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce und Speck-Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller

Wirtshaus-Burger 19,5 ^{2 3 4}

220 g Rindfleisch-Patty mit knusprigem Speck, Cheddar, Krautsalat, Tomatenscheibe und rauchiger BBQ-Mayo im Burger-Bun, dazu Pommes frites

Crispy Chicken Burger 20,5

Kross panierte Hähnchenbrust mit Senf-Mayo, Wildkräutern, Tomatenscheibe, Bergkäse und gerösteten Zwiebeln im Burger-Bun, dazu knusprige Kartoffelspiralen

Veganes Pulled Sandwich ¹ 19,5

Barbecue-Veggie-Pulled mit Wildkräutern, mariniertem Rotkohl und Hellmann's veganer Mayo im Sandwich-Bun, dazu knusprige Kartoffelspiralen

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

– bis 12 Jahre

Kinder-Spätzle 8,5

Spätzle in Rahmsauce

Kinder-Schnitzel 10,5

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel mit Spiral-Pommes, alternativ als vegetarische No-Chicken-Variante ¹

DESSERTS

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) ¹ 9

Fluffiger Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, gerösteten Mandeln und Früchten

WINTERLIEBLING

Spekulatius-Mousse ¹ 7,5

Cremige Spekulatius-Mousse mit Brombeerkompott und Mandel-Crumble

WINTERSPECIALS

Erhältlich freitags und samstags ab 18 Uhr

Ofenfrische Schweinshaxe 1.200 g 24 ^{2 3 4}

mit Speck-Bratkartoffeln und Krautsalat

¹ vegetarisch / vegan · Hochzahlen: Inhaltsstoffe, Legende auf Seite 6



KÖLSCH · WEIZEN · HELL · PILS

FASSBIER

Gaffel Kölsch *frisch gezapft*
0,2 l · **2,3** 0,3 l · **3,4**

FLASCHENBIER

Gaffel Wiess
0,33 l · **3,9**

Gaffel Lemon ^{1 2 9}
0,33 l · **3,9**

Bitburger Pils
0,33 l · **3,9**

Erdinger Weißbier *naturtrüb*
0,5 l · **6**

Bitburger Pils Alkoholfrei
0,33 l · **3,9**

Erdinger Weißbier Alkoholfrei *naturtrüb*
0,5 l · **6**

Erdinger Alkoholfrei *Zitrone oder Grapefruit*
0,33 l · **3,9**

Gaffel Kölsch Alkoholfrei
0,33 l · **3,9**

Erdinger Stiftungsbräu – Brauhaus Hell Alkoholfrei
0,5 l · **6**

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 3,3
Mocambo Suprema

Cappuccino 3,8

Heiße Schokolade 4

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Coca Cola · Coca Cola Zero · Mezzo Mix · Fanta ·
Sprite** ^{1 2 9}
0,33 l · **3,9**

Gaffels Fassbrause ^{1 2 9}
Zitrone, Grapefruit oder Orange
0,33 l · **3,9**

Almdudler · Almdudler Zero ^{1 2 9}
0,35 l · **4**

Tönissteiner Mineralwasser *medium oder still*
0,25 l · **3** 0,75 l · **8**

Winterlicher Eistee *Granatapfel-Ingwer*
0,5 l · **6**

SAFTSCHORLEN · VAN NAHMEN

0,3 l · **4**

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.

Espresso 3,3
Mocambo Suprema

Latte Macchiato · Milchkaffee 4

Tee Gschwendner 3
Pfefferminze – Kamille – Darjeeling – Japan Sencha – Ingwer – Heiss & Innig



HOCHPROZENTIGES

SPIRITUOSEN

2 cl

Linie / Malteser-Aquavit **3,5**
Ouzo **3**
Smirnoff Red **3,5**
Tequila · silber **3,5**
Johnny Walker Whiskey **4**
Johnny Walker Whiskey · Black Label **4,5**
Fürst Bismarck – Korn **4**
Schladerer Obstwasser **3,5**
Barolo Grappa **4**

FLIMM

2 cl

Waldmeister **3** ^{1 2 5}
Bärbelchen **3**
Glitter Pitter **3**

GAFFEL SPIRITS

2 cl

Mamma Nero **3**
Schwester Herz **3**
Plüsch Prumm **3**
Kebekuss **3**
Mexikölner **3**

DIGESTIF & LIKÖRE

2 cl

Jägermeister **3** ^{1 2 9}
Ramazzotti **3** ^{1 2 9}
Fernet Branca **3** ^{1 2 9}
Baileys Irish Creme **3,5** ^{1 2 9 10}
Molinari Sambuca **3,5** ^{1 2}

FREIHOF · ÖSTERREICH 2 cl
„Willy“ Williams Birne **4**
Haselnussschnaps **3,5**

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks werden mit 4 cl Spirituosen gemixt **7,5**

Der 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

Die Wirtshäuser Sekt

Sekt extra trocken – Eigenausstattung – Spritzig, feinperliger, frisch

Flasche 0,75 l · **24** Glas 0,1 l · **4**

Cuvée Zero – Alkoholfreier Secco

Weingut Ohlig – Fruchtig, elegant, alkoholfrei, lebendig

Flasche 0,75 l · **24** Glas 0,1 l · **4**

Aperol Spritz · Sarti Spritz

Glas 0,2 l · **7,5**

Lillet Wild Berry

Glas 0,2 l · **7,5**

Gin Tonic

Siegfried Rheinland Dry Gin

Glas 0,2 l · **8,5**

Gin Tonic Alkoholfrei

Siegfried Rheinland Dry Gin

Glas 0,2 l · **7,5**

Weissweine

Weissburgunder Muschelkalk

Weingut Kleinmann (Pfalz) – Frisch, mineralisch, zitrusfein, elegant

Flasche 0,75 l · **24,9** Glas 0,2 l · **6,9**

Grauburgunder Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – Saftig, rund, gelbe Früchte, mild

Flasche 0,75 l · **23,5** Glas 0,2 l · **6,5**

Sauvignon Blanc

Blanc Pays D´Oc – Domaine Guilhem (Frankreich) – Stachelbeere, grasig

Flasche 0,75 l · **23,5** Glas 0,2 l · **6,5**

Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer (Kamptal – Österreich) – Würzig, pfeffrig, zitrisch

Flasche 0,75 l · **27,5**

Riesling Gutswein VDP

Weingut Dönnhoff (Nahe) – Klar, frisch, Pfirsich, mineralisch

Flasche 0,75 l · **31,5**

Lugana Limne

Tenuta Rovaglia (Veneto – Italien) – Cremig, florale Noten, Zitrus, sanft

Flasche 0,75 l · **29,5** Glas 0,2 l · **7,9**

Chardonnay & Weissburgunder VDP

Weingut Rings (Pfalz) – Feinfruchtig, ausgewogen, Melone, nussig

Flasche 0,75 l · **28,5**

Roséweine

Rosé Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – Beerenfrucht, trocken, sommerlich

Flasche 0,75 l · **23,5** Glas 0,2 l · **6,5**

Rotweine

Primitivo ‚Masseria Caladio‘

Terre Nel Mezzo (Italien) – Wärmend, weich, dunkle Früchte, würzig

Flasche 0,75 l · **23,5** Glas 0,2 l · **6,5**

Cabernet Sauvignon Merlot – Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – Harmonisch, samtig, Kirsche, dezent

Flasche 0,75 l · **25,5**



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 450 SITZPLÄTZE · 700 STEHPLÄTZE

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 45 – 50 PERSONEN

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 BIS 20 PERSONEN

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 BIS 85 GÄSTE

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 940980**

E-Mail **info@wirtshausambock.de**

Web **www.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

Ihre Meinung zählt!

Scannen Sie den QR-Code und bewerten Sie uns

[Google.com/wirtshausambock](https://www.google.com/wirtshausambock)



Instagram

Folgen Sie uns auf Instagram!

Exklusive Einblicke, Aktionen und spannende Stories

[instagram.com/wirtshausambock](https://www.instagram.com/wirtshausambock)



Facebook

Werden Sie Teil unserer Facebook-Community!

Alle Neuigkeiten, Events und Bilder direkt in Ihrem Feed

[facebook.com/wirtshausambock](https://www.facebook.com/wirtshausambock)

Direkter Kontakt

E-Mail info@wirtshausambock.de

Telefon **02202 940980**

Web www.wirtshausambock.de