

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:

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

SUPPEN

Tomatensuppe – 7,50 €

Fruchtige Tomatensuppe, sanft gewürzt mit Basilikum-Öl und Kräuter-Croûtons

Kölsche Kraft-Bowl – 13,50 €

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzscheiben, Nudeln und Sommergemüse, dazu Solei und Frühlingslauch. Auf Wunsch mit Chili-Öl

KLEINIGKEITEN ZUM GAFFEL KÖLSCH

Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli – 5,00 €

Knuspriges Steinofen-Baguette mit Kräuter-Aioli

Zwei Happen Mett mit roten Zwiebeln – 5,90 €

Frisches Zwiebel-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 und zwei Spiegeleiern, dazu ein kleiner Salat ^{2 3 4}

Bratwurst-Töpfchen – 9,50 €

Grobe Bratwurststücke in der Cocotte serviert, verfeinert mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Kräutern, dazu Röggelchen und würziger Senf ^{2 3 4 10}

Loaded Trüffel-Fries – 14,50 €

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

SALATE

Frischer Beilagensalat – 5,90 €

Bunter, kleiner Salatteller mit Joghurt-Dressing

Salatteller mit Speck-Bratkartoffeln – 19,50 €

Großer Salatteller mit knusprig gebratenen Speck-Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{2 3 4}

Caesar-Salat – 16,50 €

Knackiger Romanasalat mit gerösteten Croutons und Kirschtomaten, serviert mit Caesar-Dressing und Gran Moravono (ital. Hartkäse) **zusätzlich** Hähnchenbruststreifen – 5,50 €

Salatteller mit Grillgemüse und Ofenkartoffel – 19,90 €

Großer Salatteller mit lauwarmem Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Limetten-Kräuterschmand

Bunte Beete-Bowl mit karamellisiertem Ziegenkäse – 20,50 €

Marinierte rote und gelbe Beete, dazu Wildkräuter, glasierter Ziegenkäse und knackige Nüsse

Schnitzel-Bowl – 21,50 €

Knusprige Schnitzelstreifen mit Tomate, Mozzarella-Bällchen und Wildkräutern, verfeinert mit Röstzwiebel-Kräuter-Crunch

Wähle dein Dressing: Joghurt-Dressing, Himbeer-Dressing oder Orangen-Vinaigrette

FLAMMKUCHEN

Speck mit milden Zwiebeln, Käse und Rahm – 14,90 € ^{1 2 3 4}

Ziegenkäse mit Spinat, Thymianhonig, Kirschtomaten und Kräuterrahm – 14,90 € 

Grüner Spargel mit Feta, schwarzen Oliven und Zitronenrahm – 14,90 € 

Gambas mit Rucola, Kirschtomaten und Rahm – 15,90 €

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art – 19,50 €

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

Schnitzel mit Rahmchampignons – 20,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce, dazu Bratkartoffeln ^{2 3 4}

Bocker Krüstchen – 25,50 €

Kalbschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu rheinischer Kartoffel-Gurken-Salat

Cordon Bleu – 23,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit herzhaftem Wacholder-Schinken und Gouda, serviert mit Kartoffel-Endivienstampf ^{2 3 4 10}

Himmel un Ääd – 17,50 €

Flönz von der Metzgerei Kraus, serviert mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelkompott ^{2 3 4}

Kölsche Tapas – 17,90 €

Gouda, Flönz, Zwiebelmett und Pfefferbeißer, dazu Bier-Krustenbrot, Röggelchen und Butter

Tipp: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen! ^{1 2 3 4 10}

Tafelspitz – 23,50 €

Zart gegarter Tafelspitz, serviert mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und Sahne-Meerrettich

Holzfällersteak (350 g) – 23,50 €

Gegrilltes Nackensteak, serviert mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Krautsalat

Hähnchenbrust Rut-Wiess – 22,50 €

Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella gratiniert, dazu Zitronenpasta

Rote-Bete-Gnocchi – 19,50 € 

Rote-Bete-Gnocchi mit Blattspinat, serviert in Limettensauce und Gran Moravino (ital. Hartkäse)

Ziegenkäse-Ravioli – 21,50 € 

Ziegenkäse-Ravioli mit grünem Spargel, geschmolzenen Kirschtomaten und Walnüssen

FISCH

Lachssteak – 22,90 €

Saftig gebratenes Lachssteak, serviert mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Limetten-Kräuterschmand

Gambas Pfanne – 23,50 €

Gambas mit Sommergemüse in aromatischer Tomaten-Zitronen-Sugo, dazu Drillinge.
Auf Wunsch mit Chili-Öl

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 kleiner Salatteller ^{2 3 4}

Wirtshaus-Burger – 19,50 €

220 g Rindfleisch-Patty mit knusprigem Speck, Cheddar, Krautsalat und rauchiger BBQ-Mayo, dazu Pommes frites ^{2 3 4}

Ziegenkäse-Burger – 20,50 €

220 g Rindfleisch-Patty mit Ziegenkäse, Limettenmayonnaise und Wildkräutern, dazu knusprige Kartoffelspiralen

No Chicken-Burger – 19,50 € 

Veganes Schnitzel mit Romanasalat, Tomatensalsa und Kräutermayonnaise im Rosmarin-Bun, dazu knusprige Kartoffelspiralen

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – bis 12 Jahre

Bandnudeln mit Tomatensauce – 8,50 € 

Bandnudeln in Tomatensauce mit milden Kräutern

Kinder-Schnitzel – 10,50 €

Schnitzel, knusprig paniert, serviert mit Kartoffelstampf und Blattspinat / auch vegan erhältlich 

DESSERTS

Wirtshaus-Becher – 7,50 € 

Himbeer-Sorbet, Joghurt-Erdbeereis und Cassis-Sorbet mit Waldbeeren und Fruchtsauce ¹

Limoncello Tiramisu – 8,50 € 

Cremiges Tiramisu mit Limoncello, serviert mit frischen Früchten und Aprikosenkompott ¹

Eiskaffee – 5,50 € 

Vanilleeis, Kaffee, Sahne und Karamellsauce ^{0 1}

SOMMERSPECIALS

Erhältlich freitags und samstags ab 12 Uhr

April – Sahnehering – 16,50 € Zarte Heringe in leichter Dill-Apfel-Creme mit roten Zwiebeln und Mixed Pickles, dazu Röggelchen

Mai – Roastbeef – 18,50 € Kalt aufgeschnitten, serviert mit Remoulade, Mixed Pickles und Bratkartoffeln

Juni - Mini-Tacos – 16,50 € Gefüllt mit Pulled-Pork, Krautsalat, Salsa und Limettenjoghurt. Veggie: mit Pulled-Pilzen

Juli - Fried Chicken – 18,50 € Knusprige Buttermilch-Chicken, serviert mit Gurken-Dill-Salat, Pommes frites und Zitronen-Kräuter-Dip

August – Brisket-Sandwich – 16,50 € Zartes BBQ-Brisket, serviert auf frischem Bauernbrot mit Mixed Pickles und Dijon-Senf

KÖLSCH | WEIZEN | HELL | PILS

Fassbier

Gaffel Kölsch – frisch gezapft – 0,2l für € 2,30 oder 0,3l für € 3,40

Flaschenbier

Gaffel Wiess - 0,33l für € 3,90

Gaffel Lemon - 0,33l für € 3,90 ¹²⁹

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

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola | Coca Cola Zero | Mezzo Mix | Fanta | Sprite – 0,33l für € 3,90 ¹²⁹

Gaffels Fassbrause, Zitrone, Grapefruit oder Orange – 0,33l für € 3,90 ¹²⁹

NEU: Almdudler | Almdudler Zero – 0,35l für € 4,00 ¹²⁹

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

NEU: Wirtshaus Limonaden - Himbeer-Minze | Limette-Kiwi – 0,5l für € 6,00

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

Latte Macchiato | Milchkaffee – € 4,00

Heiße Schokolade – € 4,00

Tee Gschwendner – € 3,00

Pfefferminze – Kamille – Darjeeling – Japan Sencha – Ingwer – Heiss & Innig

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

Die Wirtshäuser Sekt Sekt extra trocken – Eigenausstattung - Spritzig, feinperliger, frisch	Flasche 0,75l – € 24,00	Glas 0,1l – € 4,00
Cuvée Zero - Alkoholfreier Secco Weingut Ohlig - Fruchtig, elegant, alkoholfrei, lebendig	Flasche 0,75l – € 24,00	Glas 0,1l – € 4,00
Aperol Spritz NEU: Sarti Spritz		Glas 0,2l – € 7,50
Lillet Wild Berry		Glas 0,2l – € 7,50
Gin Tonic - Siegfried Rheinland Dry Gin		Glas 0,2l – € 8,50
Gin Tonic Alkoholfrei - Siegfried Rheinland Dry Gin		Glas 0,2l – € 7,50

Weissweine

Weissburgunder Muschelkalk Weingut Kleinmann (Pfalz) - Frisch, mineralisch, zitrusfein, elegant	Flasche 0,75l – € 24,90	Glas 0,2l – € 6,90
Grauburgunder Mosaik Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) - Saftig, rund, gelbe Früchte, mild	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
Sauvignon Blanc Blanc Pays D'Oc – Domaine Guilhem (Frankreich) - Stachelbeere, grasig	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
Grüner Veltliner Weingut Bündlmayer (Kamptal – Österreich) - würzig, pfeffrig, zitrich	Flasche 0,75l – € 27,50	
Riesling Gutswein VDP Weingut Dönnhoff (Nahe) - Klar, frisch, Pfirsich, mineralisch	Flasche 0,75l – € 31,50	
Lugana Limne Tenuta Rovaglia (Veneto - Italien) - Cremig, florale Noten, Zitrus, sanft	Flasche 0,75l – € 29,50	Glas 0,2l – € 7,90
Chardonnay & Weissburgunder VDP Weingut Rings (Pfalz) - Feinfruchtig, ausgewogen, Melone, nussig	Flasche 0,75l – € 28,50	

Roséweine

Rosé Mosaik Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) - Beerenfrucht, trocken, sommerlich	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
---	-------------------------	--------------------

Rotweine

Primitivo `Masseria Caladio` Terre Nel Mezzo (Italien) - Wärmend, weich, dunkle Früchte, würzig	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
Cabernet Sauvignon Merlot - Mosaik Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) - Harmonisch, samtig, Kirsche, dezent	Flasche 0,75l – € 25,50	

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



Ihre Meinung zählt!

Scannen Sie den QR-Code
und bewerten Sie uns

Instagram

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



Folgen Sie uns auf Instagram!

Exklusive Einblicke, Aktionen
und spannende Stories

Facebook

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