



Wirtshaus Spitz

das älteste Brauhaus der Nordstadt
seit 1902

Chronik | Chronik

Wirtshaus Spitz

Durch die Erweiterung der Stadtmauer wurden die Kappesfelder bebaut.

Das Gebäude samt Brauhaus wurde 1856 erbaut.

Die Eheleute Katharina und Peter Spitz erwarben im Jahr 1902 das Gebäude und betrieben es als Brennerei und Brauerei Wirtshaus Spitz.

Im Zweiten Weltkrieg wurde das Gebäude dann bei dem schweren Luftangriff am 20. April 1943 schwer zerstört.

Das Hinterhaus mit den Brennkammern wurde komplett zerstört.

Nach dem Krieg wurde das Spitz im Vorderhaus provisorisch wiedereröffnet.

1962 wurde es dann in den heutigen Stand versetzt mit der Holzvertäfelung und Bleiglasdecke, die es heute noch gibt.

Die Küche liegt heute da, wo früher einst die Brennkammern waren.

Der Spitz ist heute noch im Besitz der Nachfahren der Eheleute Spitz.

Pächter

Das Traditionshaus wurde nach mehrmaligen Pächterwechseln am 01.05.2021 von Jan Luca Jansen übernommen.

Der als jüngster Gastronom Kölns mit 18 Jahren das Brauhaus übernahm und mit der Unterstützung seiner Familie nach langem Leerstand wiedereröffnet hat.

Das Spitz ist somit ein Traditionshaus, das den Charme der alten Brauhauskultur mit dem Charakter einer modernen Gastronomie vereint.

Neben klassischer deutscher Brauhausküche gibt es lecker Kölsch und vieles mehr.

Im Spitz finden auch zahlreiche Veranstaltungen statt, wie zum Beispiel die Nostalgiesitzung, verschiedene Weihnachtsfeiern und vieles mehr.

Wir hoffen, ihr könnt eine schöne Zeit bei uns verbringen.

Euer Wirtshaus Spitz Team



Wirtshaus Spitz

das älteste Brauhaus der Nordstadt
seit 1902

für beim Kölsch | für beim Kölsch

Halver Hahn Mittelalter Gouda mit Röttgelchen, Zwiebeln, Butter und Gurke / 6,9

Metthappen zwei halbe Röttgelchen mit Mett von Werner's auf Röttgelchen mit Zwiebeln / 4,9

Brauhausfrikadelle selbstgemachte Frikadelle, serviert mit Senf / 3,9

Himmel un Ääd gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelkompott / 15,5

Kröstchen Julasch Kölsche Gulaschsuppe, leicht scharf dazu reichen wir ein Röttgelchen / 9,5

Hauptgerichte | Hauptgerichte

Rumpsteak ca.250g Rumpsteak mit Pommes und hausgemachter Kräuterbutter / 27,9

Doppelrippe dazu Bratkartoffeln und Krautsalat / 22,5

Soorbrode Rheinischer Sauerbraten an Rübenkraut-Rosinensauce dazu Rotkohl und Kartoffelklösse / 19,9

Spitzpfännchen drei Schweinemedallions mit Pfeffer-Congicsauce dazu Bratkartoffeln / 18,90

XL Currywurst 180g Bratwurst dazu Pommes, Krautsalat und hausgemachte Currysauce / 15,9

Haxenfleisch ofenfrisches Haxenfleisch an Dunkelbiersauce dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln / 19,9

Pikante Nierchen dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat / 13,9

Herringsfilets drei Herringsfilets nach Hausfrauen Art dazu Bratkartoffeln / 13,9

Veggetarisch | Veggetarisch

Veggi Currywurst Eiweis Bratwurst dazu reichen wir Pommes und Krautsalat / 15,9

Käsespätzle Eierspätzle mit Bergkäse und gerösteten Zwiebeln auf grünem Salat / 15,9

Pilze gebratene Pilze mit Rahmsauce auf Serviettenklössen / 13,9

gebackener Camembert mit Schwarzbrot, Butter und Preiselbeeren / 12,9

Schnitzel | Schnitzel

Cordonbleu Schnitzel gefüllt mit Gouda und Schinken dazu Pommes / 17,9

Holzfäller Schnitzel mit Schmorzwiebeln und zwei Spiegeleiern dazu Pommes / 17,9

Dunkelbier Schnitzel mit Dunkelbier-Zwiebelsauce dazu Pommes / 16,9

Pfefferrahm Schnitzel mit Pfeffer-Congicsauce dazu Pommes / 16,9

Paprika Schnitzel mit fruchtiger Paprikasauce dazu Pommes / 16,9

Champi Schnitzel mit frisch gebratenen Champignons in Rahmsauce dazu Pommes / 17,9

Wiener Schnitzel nach Wiener Art mit Zitronenscheibe dazu Pommes / 15,9

wahlweise als Beilage statt Pommes mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat + 1,9

wahlweise gibt es das Schnitzel auch als Veggi oder Putenschnitzel + 1,9

zusätzlich mit einem Beilagensalat + 4,5



Wirtshaus Spitz

das älteste Brauhaus der Nordstadt
seit 1902

Salatteller | Salatteller

gemischter Salatteller großer gemischter Salat / 14,9

Schinken / Käse großer gemischter Salat mit Käsestreifen und Schinken / 17,9

Maultaschen großer gemischter Salat mit gebratenen Maultaschen / 18,9

Rinderfiletstreifen großer gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen / 22,9

Gebackener Ziegenkäse großer gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse / 19,9

Putenbrust großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust / 19,9

Gebratenen Garnelen großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen / 18,9

Kindergeschichte | Kindergerichte

Fischstäbchen vier Fischstäbchen mit Kartoffelpüree / 8,9

Chicken Nuggets sechs Chicken Nuggets dazu Pommes / 9,9

Nachtisch | Nachtisch

Apfelfannkuchen mit Vanillesauce / 8,5

Apfelstrudel mit Vanillesauce / 8,5

Himbeere-Quakstrudel mit Vanillesauce / 8,9

Bei Beilagenänderung berechnen wir 1,50 € extra.

Donnerstag | Reibekuchentag

je drei Reevkoche mit Schwarzbrot und Butter

dazu Rübenkraut / 10,5

dazu Apfelkompott / 11,5

dazu Blutwurst 14,5

dazu Räucherlachs und Meerrettich / 17,5

Kölsche Tradition seit 1902.

Wir kochen alle unsere Gerichte frisch für Euch.

Wir haben täglich warme Küche von 12:00 - 22:00



Wirtshaus Spitz

das älteste Brauhaus der Nordstadt
seit 1902

Bier | Bier

Gaffel Kölsch 0,2l	2,2
Gaffel Kölsch Alkoholfrei 0,33l	3,5
Gaffel Weiß 0,3l	3,5
Gaffel Lemon 0,3l	3,5
Bitburger Eifelbräu 0,3l	3,5
Sünner Malzbier 0,33l	4,5
Benediktiner Weizen 0,5l	6,0
Benediktiner Weizen frei 0,5l	6,0

„Pittermännchen“

10L Gaffel Kölsch



119,-

Aperitivo | Aperitiv

Prosecco auf Eis	5,0
Piccolo Flasche 0,2l Sekt, halbtrocken	6,0
Aperol Spritz	7,5
Aperol Frizzante Orange Eis	
Campari Spritz	7,5
Campari Frizzante Orange Eis	
Limoncello Spritz	7,5
Limoncello Frizzante Zitrone Eis	
Wildberry Lillet	7,5
Lillet Frizzante Schweppes Beeren Eis	

ohne Alkohol | ohne Alkohol

Coca Cola 0,2l	2,9
Coca Cola Zero 0,2l	2,9
Fanta 0,2l	2,9
Sprite 0,2l	2,9
Mezzo Mix 0,2l	2,9
Gaffel Fassbrause Orange 0,33l	3,9
Gaffel Fassbrause Zitrone 0,33l	3,9
Gaffel Fassbrause Apfel 0,33l	3,9
Wasser 0,2l	2,5
Wasser 0,75l	6,9

Heissegetränke | Heissegetränke

Espresso	2,5
Doppelter Espresso	3,5
Café Crema	2,5
Cappucino	3,5
Latte Macchiato	4,0
Tee (div. Sorten)	3,5



Wirtshaus Spitz

Das älteste Brauhaus der Nordstadt
seit 1902

Weinkarte | Weinkarte

Weisswein | Weisswein

Hauswein Italien trocken	0,2l - 5,9 0,5l -14,5
Graubugunder Pfaffmann trocken fruchtig aromatisch Pfalz	0,2l - 6,9 0,75l -24,9
Weissbugunder Pfaffmann trocken jung frisch Pfalz	0,2l - 6,9 0,75l -24,9
Riesling Pfaffmann halbtrocken jung frisch Pfalz	0,2l - 6,9 0,75l -24,9
Cardonny Pfaffmann trocken ausdrucksstark fein	0,2l - 6,9 0,75l -24,9

Rosewein | Roseweine

Hauswein Italien trocken	0,2l - 5,9 0,5l -14,5
Rosé Cosinus Finkenhauer Rheinhessen trocken	0,2l - 6,9 0,75l -24,9

Rotwein | Rotwein

Hauswein Italien trocken	0,2l - 5,9 0,5l -14,5
Pinot Noir Pflüger fein aromatisch trocken	0,2l - 6,9 0,75l -24,9
Merlot Cellier des Vicomtes trocken kräftiger Geschmack mild	0,2l - 6,9 0,75l -24,9
Dornfelder Pfaffmann trocken fruchtig weich	0,2l - 6,9 0,75l -24,9



Wirtshaus Spitz

Das älteste Brauhaus der Nordstadt
seit 1902

Schnapskarte | Schnapskarte

Hausbrände | 2cl 4,-

Erdbeere
Williams Christ Birne
Bodensee Apfel
Wald Himbeere
Zwetschge
Marille
Haselnuss
Kirsch

Gaffel Brände | 2cl 4,-

Kebekuss Pflaumen-Birnen Likör
Papa Rhein Klarer Brandt
Schwester Herz Sauerkirschlikör
Mama Nero Kräuterlikör
Plüsch Prumm Pfirsichlikör

Sonstige Schnäpse | 2cl

Korn 2,-
Plomari Ouzo 2,5
Berliener Luft 2,5
Flimm Waldmeister 2,5
Jägermeister 3,-
Aquavit 2,8
Kabänes 2,5
Wacholder 2,5
Asbach 3,-
Ramazotti 3,5
Gin 3,-
Sambucca 2,8

Selbstgemachtes | 2cl

Eierlikör 3,5
Mexicaner 2,5
Lakritzlikör 2,5